



# nutricare 15-2017

Informationen für die Nahrungsmittelindustrie

## **Natürlich natürlich!**

Exotische Trendfrüchte  
mit Potenzial

## **Zöliakie**

Glutenfreie Weizenstärke als Rohstoff  
für eine glutenfreie Ernährung?

## **Vielseitige Lösungen für Coatings**

## **MERIGEL 301**

Optimierung der Frisch- und Feucht-  
haltung von Rührkuchen und Muffins

## **Die Sache mit dem Palmöl...**

Palmalternativen gesucht



## NATÜRLICH NATÜRLICH!

### Exotische Trendfrüchte mit Potenzial

Exotische Früchte liegen im Trend. Ob unter dem Aspekt der Natürlichkeit, als echte «Superfruits», oder einfach um einen aufregenden neuen Geschmack zu entdecken. Mit unserem Partner tropextrakt aus Deutschland, dem Experten für exotische Früchte und Extrakte, bringen wir Ihnen Exotik in die Schweiz.

Unser Angebot an Extrakten und Säften aus exotischen Früchten ist gross und vielseitig. Hier präsentieren wir Ihnen vier Trendfrüchte, die sich bei den Schweizer Konsumenten bereits einen guten Namen gemacht haben.

#### Yuzu – Saft mit einzigartigem und exquisitem Aroma



Immer auf der Suche nach exklusiven Produkten für seine Kunden entdeckte Ingo Kniepert, Geschäftsführer unseres Partners tropextrakt, 2007 die Zitrusfrucht Yuzu (Citrus junos) und machte deren vielschichtige Aromen für die Getränkeindustrie zugänglich. Die kernreiche Yuzu-Frucht, etwa so gross wie eine Orange, besitzt ein äusserst komplexes Aroma, das an Mandarine und Grapefruit erinnert. Nur wenige Tropfen Saft genügen, um Getränkeapplikationen oder Speisen mit hocharomatischen sauren, bitteren, würzigen und zugleich blumigen Geschmackskomponenten zu verfeinern.

Nur wenige Tropfen Saft genügen, um Getränkeapplikationen oder Speisen mit hocharomatischen sauren, bitteren, würzigen und zugleich blumigen Geschmackskomponenten zu verfeinern.

#### Exotische Produkte und fertige Applikationen

Die ursprünglich aus Japan stammende Zitrusfrucht bezieht tropextrakt von Kooperativen in Korea. Für die Lebensmittelindustrie wird ihr Saft in 22-kg-Tiefkühlbehältern geliefert. Abnehmer ist vor allem die Getränkeindustrie, die den Saft in Applikationen im Premiumsegment einsetzt. «Bei einer so exotischen Frucht kommt es auf einen ausbalancierten Geschmack an», erklärt Kniepert. «Nicht jede andere Obst- oder Fruchtart passt zur Yuzu.» In der Spitzengastronomie kommt Yuzu-Saft ebenfalls zum Einsatz, um Speisen mit anregenden Noten zu verfeinern. Szenebars nutzen ihn für Cocktail-Variationen ebenso wie Molkereien oder die Eis-, Backwaren- und Süswarenindustrie für ihre Produkte.

#### Europäischer Qualitätsstandard und ganzjährige Verfügbarkeit

Viel Handarbeit steckt in dem aufwändigen Produktionsverfahren, um aus einer Frucht die Menge von ca. 10 bis 12 ml Saft herauszupressen. Um nach der kurzen Erntezeit von November bis Dezember ganzjährig die Verfügbarkeit des Yuzu-Saftes zu garantieren, wird der Saft direkt nach der Produktion in 22-kg-Tiefkühlbehältern eingefroren. Der gefrorene Saft ist zwei Jahre haltbar; nach

dem Auftauen gekühlt ca. fünf Tage. «Wir achten beim Yuzu-Saft auf eine einwandfreie Qualität», sagt Kniepert. Deshalb lässt tropextrakt jede Charge in deutschen Labors unter anderem auf Pestizidrückstände prüfen, wobei die Rückverfolgbarkeit für zwei Jahre gewährleistet ist.

#### Goji – die chinesische Superbeere



Goji Beeren sind aufgrund ihres hohen Nähr- und Vitalstoffgehalts seit Tausenden von Jahren ein Teil der traditionellen fernöstlichen Medizin. Mit ihrem Reichtum an Vital- und Nährstoffen wurden Goji Beeren zum Trendfood. Unser Partner tropextrakt bezieht die kleinen, roten Wunderfrüchte direkt aus ihrer Heimat: dem fernen China.

Nirgendwo anders entwickeln die zur Familie der Nachtschattengewächse gehörenden Goji Beeren eine derart feine Note. Die saftigen und süssen Beeren, der auch Bocksdornfrucht, Wolfsbeere oder Glücksbeere genannten Frucht, wachsen am Strauch und lassen sich geschmacklich zwischen Cranberry und Kirsche einordnen. Die kleinen Vitaminbomben in leuchtend roter Farbe setzen in einem Lebensmittel aber nicht nur Akzente, sondern gründen einen unvergleichlich fruchtigen Geschmack.

#### Der Saft der Goji Pflanze ist ein echter Allrounder

Goji Beeren können sowohl geschmacklich als auch dank ihrer Inhaltsstoffe verschiedenste Produkte bereichern und zu einem echten Superfood machen. Gerade deswegen eignet sich ihre Verwendung in hochwertigen Sportgetränken, -snacks oder -shakes. Aber auch sonst können Goji Beeren aufgrund des Vorhandenseins lebenswichtiger Vitalstoffe, essentieller Fettsäuren, Aminosäuren, einer Mega-Dosis an Vitamin A, Vitamin C, Vitamin E und Vitamin B in fruchtigen Smoothies oder klaren Erfrischungsgetränken verarbeitet werden.

Ihre süsse und zugleich sauer-herbe Note spricht verschiedenste Geschmäcker an und macht die Goji Beeren deshalb zu einem Allrounder, der in nahezu jedem Segment der Lebensmittelindustrie verwendet werden kann. Mit Goji Beeren als Saft lassen sich etwa erstklassige Fruchtsmoothies kreieren, die mit einem ganz eigenen Geschmack überzeugen. Goji Beeren als Saftkonzentrat machen Joghurts oder Milchshakes für den Verbraucher zu einem völlig neuen Genusslebnis. Selbst in Form von Extrakten, auch in EU-Bioqualität, können Goji Beeren etwa unverwechselbare Müeslimischungen oder Getreidesnacks bereichern.



### Açaí – Exotik aus Brasilien



Açaí ist eine Palmenart, die vor allem am unteren Amazonas, insbesondere im brasilianischen Bundesstaat Pará, vorkommt. Die in Büscheln wachsende Palme kann eine Höhe von 25 m erreichen. Ihre olivgrünen Blätter sind gross, die zahlreichen Blüten haben eine gelbliche Färbung und jede Pflanze produziert

jährlich ca. 3-6 kg Frucht. Diese Frucht ist purpurrot, bei Vollreife fast schwarz und wird 1 bis 1,4 cm gross. Die Açaí Beere zeichnet sich vor allem durch ihren hohen Gehalt an Calcium und Eisen, pflanzlichen Fetten und Proteinen aus. Ausserdem ist sie eine reichhaltige Quelle für Anthocyanine, die im Körper eine antioxidative Wirkung entfalten.

Der tropisch anregende Geschmack ist leicht säuerlich und nussig und lässt sich hervorragend mit herkömmlichen Geschmacksrichtungen wie Banane oder Orange kombinieren. Das Fruchtpüree ist ideal für Speiseeis oder Joghurt drinks geeignet. Fruchtblakes können für Energieriegel, Schokolade oder Dauerbackwaren verwendet werden. Extrakte und Aroma ermöglichen Anwendungen in Frucht- und Kaugummi.

### Acerola – natürliches Vitamin C



Der bis zu drei Meter hohe Acerola Strauch stammt aus Zentralamerika und Brasilien. Die Sträucher werden in kleinen Plantagen angebaut und 3-4 mal pro Jahr geerntet. Die Früchte sind 1-3 cm gross, gelborange bis rot, haben eine dünne Haut und sind saftig süss-sauer bis sehr sauer. Sie ähneln in ihrem Aussehen einer Kirsche, jedoch besteht keine nähere

Verwandtschaft miteinander. Mit etwa 1700 mg Vitamin C pro 100 g Fruchtfleisch ist der Gehalt etwa 30 mal so hoch wie bei einer Zitrone.

Die Frischfrucht zu exportieren ist nicht möglich, daher erfolgt der Versand meist als Saftkonzentrat, Fruchtpüree und Fruchtpulver. Als natürliche Vitamin-C-Quelle wird sie mit weiteren wertvollen Inhaltsstoffen kombiniert und in zahlreichen Bereichen der Lebensmittelherstellung verwendet. Sei es als Zusatz zu Fruchtsäften, in Nahrungsergänzungspräparaten oder zur Verfeinerung von Süswaren und Eis. Acerola findet auch breiten Einsatz in der Backwarenindustrie zur Verbesserung der Teigeigenschaften.

Wie erwähnt ist dies nur ein kleiner Auszug aus unserem umfangreichen Sortiment, das aus vielen weiteren Früchten und Extrakten aus aller Welt besteht. Sprechen Sie uns einfach an! Profitieren Sie von unserem Know-How, gerne begleiten wir Sie bei Ihren Projekten.

 tropextrakt



# ZÖLIAKIE

## Glutenfreie Weizenstärke als Rohstoff für eine glutenfreie Ernährung?

### Das Problem

Es gibt Stimmen, die einer Verwendung glutenfreier Weizenstärke für die glutenfreie Ernährung skeptisch gegenüberstehen.



### Die Fakten

Schon seit mehreren Jahrzehnten verzehren von Zöliakie betroffene Menschen unter ärztlicher Aufsicht mit glutenfreier Weizenstärke hergestellte Nahrungsmittel, ohne in irgendeiner Weise dadurch in ihrer Gesundheit beeinträchtigt zu werden. Vor allem in den skandinavischen Ländern wird schon über einen sehr langen Zeitraum die glutenfreie Diät in erster Linie auf Basis glutenfreier Weizenstärke praktiziert.

Die Eignung glutenfreier Weizenstärke zur Ernährung bei Glutenintoleranz ist wissenschaftlich belegt. Mittlerweile gilt für glutenfreie Weizenstärke derselbe strenge Grenzwert, der auch für einen von Natur aus glutenfreien Rohstoff gilt.

### Die Krankheit

Zöliakie, auch einheimische Sprue genannt, ist eine lebenslange Unverträglichkeit gegenüber Gluten («Glutenintoleranz»), die unbehandelt auf Dauer zu schweren Gesundheitsstörungen führt. Unter Gluten versteht man bestimmte Eiweissbestandteile, nämlich die sogenannten Speicherproteine, einiger Getreidesorten. Die wichtigsten Sorten sind Weizen (auch Weizenarten wie Dinkel, Grünkern, Kamut, Einkorn und Emmer), sowie Gerste, Roggen und Hafer, wobei reiner, unkontaminierter Hafer von einigen Betroffenen vertragen wird. Die zöliakietoxischen Eiweissbestandteile im Weizen werden als Gliadine und Glutenine bezeichnet. Beide Fraktionen können in weitere Untereinheiten aufgeteilt werden, wobei die Untereinheiten eine unterschiedliche Toxizität aufweisen.

### Die Behandlung

Die Krankheit kann nur unter Kontrolle gehalten werden, wenn sich die betroffenen Personen ausschliesslich «glutenfrei» ernähren.

### Was heisst «glutenfrei»?

Anfang der 1980er Jahre wurde durch den Codex Alimentarius festgelegt, dass ein glutenfreies Lebensmittel ein Lebensmittel ist, in dem die gewöhnlich verwendeten glutenhaltigen Zutaten durch nicht glutenhaltige Zutaten ersetzt werden oder das aus glutenfrei gemachten Rohstoffen besteht bzw. diese

enthält. Für diese Zutaten beziehungsweise Rohstoffe wurde ein Richtwert von max. 0,05 % Stickstoff/i.TS. festgelegt, was einem Proteingehalt von etwa 0,3 %/i.TS entspricht. Man ging davon aus, dass ein enger Zusammenhang zwischen dem Protein- und dem Glutengehalt besteht. Der zu jener Zeit als sicher angesehene Glutengehalt von 200ppm (d.h. 200mg Gluten/kg wasserfreies Produkt) sollte durch den maximalen Proteingehalt von 0,3 % sichergestellt werden. Durch verbesserte Analytik konnte schon bald bewiesen werden, dass keine direkte Korrelation zwischen diesen beiden Werten besteht und der ausschlaggebende Wert für Zöliakieerkrankte der Glutengehalt ist.

Seit Anfang der 90er Jahre wurden zusätzlich die Empfehlungen des Glutengehaltes für glutenfreie Produkte diskutiert. Auch damals bestand bereits die Unterscheidung zwischen von Natur aus glutenfreien Rohstoffen und durch spezielle Produktionsschritte glutenfrei gemachte Rohstoffe. Für von Natur aus glutenfreie Produkte galt die Empfehlung von maximal 20ppm Gluten. Für glutenfrei gemachte Produkte, wie z.B. auf Basis Weizenstärke, galt die Empfehlung von 200ppm. Selbst auf Basis dieses Höchstwertes ist über viele Jahre eine erfolgreiche, wissenschaftlich belegte Ernährung bei Zöliakie unter Verwendung glutenfreier Weizenstärke praktiziert worden. Jedoch konnte die aufgenommene Glutenmenge, je nach Verzehrgewohnheiten der Verbraucher, in Einzelfällen bei sehr empfindlichen Personen zu Reaktionen führen.

Daher wurde bereits seit Jahren die Minimierung der Glutenaufnahme durch Absenkung des Glutengehaltes bei nicht von Natur aus glutenfreien Produkten auf einen sicheren Gehalt von 100ppm diskutiert. Da einige Länder (z.B. USA) trotz des wissenschaftlich anerkannten Wertes von 100ppm einen einheitlichen Grenzwert von 20ppm gefordert haben, wurde 2008 im Codex-Alimentarius [Stan-118-1979, revised 2008] festgelegt, dass nur ein Produkt mit max. 20ppm Gluten, als «glutenfrei» gekennzeichnet werden darf. Dies gilt sowohl für Endprodukte, die aus natürlich glutenfreien Rohstoffen hergestellt werden, als auch für Endprodukte mit glutenfrei gemachten Rohstoffen (z.B. Weizenstärke). Sind glutenfrei gemachte Rohstoffe enthalten, darf das Produkt darüber hinaus sogar max. 100ppm Gluten enthalten. Oberhalb der Grenze von 20ppm ist jedoch keine Kennzeichnung mit «glutenfrei» möglich, sondern mit «sehr geringer Glutengehalt» [VO (EG)828/2014]. Diese Produkte sind ebenso zur Ernährung bei Zöliakie geeignet.

Durch den einheitlichen Grenzwert für «glutenfreie» Produkte besteht für den Verbraucher kein Grund, von Natur aus glutenfreie Lebensmittel denen unter kontrollierten Bedingungen und ständig analysierten, aus spezieller Weizenstärke hergestellten, glutenfreien Erzeugnissen vorzuziehen.

Von Natur aus glutenfreie Produkte können sogar eine in der Praxis nicht gegebene Sicherheit von Glutenfreiheit vortäuschen. Tatsächlich bergen sie die erhebliche Gefahr einer Kontamination mit glutenhaltigen Produkten in sich. Eine Verunreinigung kann bereits auf dem Feld durch die Fruchtfolge oder durch den Anbau glutenhaltiger Getreide auf benachbarten Feldern erfolgen. Auch



in der weiteren Verarbeitungskette (Ernte, Reinigung, Lagerung, Transport, Vermahlung, Absackung etc.) können Kontaminationen auftreten. Diverse Untersuchungen unterschiedlicher von Natur aus glutenfreier Produkte zeigen, dass diese Produkte sogar einen so hohen Glutengehalt aufweisen können, dass sie selbst den alten Richtwert für Weizenstärke von 200ppm deutlich überschreiten. Demnach sollten auch von Natur aus glutenfreie Produkte unbedingt auf ihren Glutengehalt hin überprüft werden, damit sie zur Zöliakietherapie bedenkenlos eingesetzt werden können.

### Warum glutenfreie Weizenstärke?

Unsere hoch backaktive glutenfreie Weizenstärke SANOSTAR ist prädestiniert für die Herstellung glutenfreier Backwaren und anderer Lebensmittelzubereitungen. Sie wird von der überwiegenden Zahl der von Zöliakie betroffenen Personen wegen ihres Geschmacks und ihrer strukturbildenden Eigenschaften bevorzugt.

Die glutenfreie Weizenstärke SANOSTAR darf nicht mit konventioneller Weizenstärke verwechselt werden. Glutenfreie Weizenstärke wird unter ganz speziellen Produktionsbedingungen gezielt hergestellt und laufend analysiert. Unter Einsatz von frischem Quellwasser, gekoppelt mit einem speziellen Herstellungsprozess, lässt sich ein Produkt mit optimalen Ergebnissen gesichert produzieren. Ständige Prozessoptimierungen, jahrzehntelange Erfahrung mit glutenfreier Weizenstärke sowie Beteiligung an wissenschaftlichen Forschungsprojekten ermöglichen es

unserem Partner KRÖNER-STÄRKE die glutenfreie Weizenstärke SANOSTAR mit einem Gehalt von max. 20ppm Gluten herzustellen, auch in Bioqualität. Jede Charge wird intern sowie von externen Laboratorien nach der Analysenmethode R5-ELISA (Enzyme-Linked Immunosorbent Assay) auf ihren Glutengehalt untersucht. Diese Methode wird derzeit von der Wissenschaft als optimal angesehen.

### Qualität

Unsere glutenfreie Weizenstärke SANOSTAR wird mit modernsten Maschinen unter ausschliesslicher Verwendung von Weizenmehlen mit definierten Eigenschaften und firmeneigenem Quellwasser gewonnen. Unser Partner KRÖNER-STÄRKE arbeitet nach dem strengen Qualitätsstandard IFS und FSSC 2200, wodurch Produktsicherheit und eine konstante Qualität vom Rohstoff bis zum Produkt gewährleistet sind.

### Weitere glutenfreie Produkte

Seit 1984 bietet unser Partner KRÖNER-STÄRKE glutenfreie Stärken und Mehle an, die sich aufgrund laufend optimierter Produktionstechnologie durch niedrigste Gliadinwerte und eine herausragende Backfähigkeit auszeichnen. Der Verzicht auf den Einsatz von Mikrobioziden und Extraktionshilfsmitteln sowie anderer chemischer Produktionshilfsmitteln gewährleistet darüber hinaus weitgehend natürliche Rohstoffe für die Herstellung Ihrer Produkte. Jedes glutenfreie Produkt wird chargenweise auf seinen Gliadiningehalt getestet und durch ein Zertifikat belegt.

Native Stärken	spezielle Funktionalität / Anwendung	Bio
ROYAL STAR	Ersatz für «modifizierte Stärke»	
SANOSTAR	Weizenstärke	
SANOSTAR bf	beikostkonforme Kost	
TIMSTAR	Mundgefühl	
weitere glutenfreie Stärken auf Anfrage		

Quellstärke	spezielle Funktionalität / Anwendung	Bio
CREAMGEL	Fettersatz	
KAPGEL	Maisstärke	
SANOGEL	Weizenstärke	
SUPATEX	Ersatz für «modifizierte Stärke»	
weitere glutenfreie Stärken auf Anfrage		

Quellmehle	Bio
Maisquellmehl glutenfrei	
Reisquellmehl R90 glutenfrei	
weitere glutenfreie Quellmehle auf Anfrage	

Mischungen	Bio
Brotbackmischung glutenfrei – hell sowie dunkel	auf Anfrage
Cookie-Mix sowie Waffel-Mix glutenfrei	
Individuelle glutenfreie Mischungen auf Anfrage	
Kuchenbackmischung glutenfrei	
Pizza-Mix glutenfrei	

Quellstärke	Bio
Reis-Paniermehl glutenfrei	



## VIELSEITIGE LÖSUNGEN FÜR COATINGS

Bei Nasspanaden / Panaden (Coatings) handelt es sich um Ummantelungen von verschiedenen Lebensmitteln wie Fleisch, Fisch, Kartoffelprodukte, Gemüse, Nüsse und diverse Süßwaren. Bei allen Produktgruppen spricht man von sogenannten Panaden, die wiederum in Nasspanaden, Trockenpanaden, Backteige, Glasuren und Überzüge differenziert werden. Sie werden im Allgemeinen eingesetzt, um ein Produkt schmackhafter zu machen, ein verbessertes Kaugefühl oder verbesserte Haltbarkeit zu erzielen.

Zu den Funktionalitäten der Coatings zählen eine erhöhte Knusprigkeit, ein ansprechenderes Aussehen sowie eine verbesserte Struktur und damit eine höhere Formstabilität. Zudem werden durch die Verwendung von Coatings eine verminderte Fettaufnahme und eine erhöhte Warmhaltezeit erzielt.

Mit verschiedenen Produkten aus dem Bereich der Coatings bietet unser Partner Emsland Group Lösungen in zahlreichen Anwendungsbereichen an. Zu diesen zählen u.a. Glasuren für Back- und Süßwaren sowie Nasspanaden für Kartoffel-, Gemüse-, Fleisch- und Fischprodukte. Auch für Snacks wie z.B. ummantelte Nüsse werden, je nach Anforderung, viele Lösungen angeboten.

Auch im Clean-Label-Bereich bietet die Emsland Group mit den Varianten Empure® B und Empure® ES 100 interessante Trend-Alternativen.

### Nasspanaden

Unsere Fertigmischungen für Nasspanaden verbessern die Qualität und verlängern die Haltbarkeit eines Lebensmittels. Egal ob «American Style», «Japanese Style», Fischstäbchen oder Schnitzel, die Produkte versprechen optimalen Halt für die unterschiedlichsten Formen und Partikelgrößen. Zudem bieten sie eine konstante Feuchtigkeitsregulierung. Mit dem Einsatz verschiedener Stärken stellt die Emsland Group ausserdem Produkte zur Verfügung, die zur Reduzierung des Produktabfalls, aufgrund besserer Haftung der Krumen auf der Oberfläche, und zu geringerem Bruch dienen. Es werden zudem längerer Warmhaltezeiten und eine reduzierte Fettaufnahme erzielt.

### Clearcoatings

Clearcoatings werden für Kartoffelprodukte wie zum Beispiel Pommes Frites genutzt. Dieses Coating hat den Vorteil, dass die Fettaufnahme beim Frittieren reduziert und die Ofenstabilität erhöht wird. Wesentlicher Vorteil der gecoateten Pommes Frites besteht in der längeren Warmhaltezeit in Fastfood-Restaurants. Das Coating erhöht die Lagerzeit beim Warmhalten unter der Wärmelampe um 10-20 Minuten ohne Veränderung der Textur – diese Funktionalität trägt wesentlich dazu bei, eine höhere Produktausbeute durch geringeren Produktverwurf zu erzielen. Die Clearcoatings der Emsland Group sind zudem glutenfrei.

### Gewürzcoatings

Gewürzcoatings verbinden die funktionellen Eigenschaften eines Coatings mit den verschiedensten Geschmacksrichtungen. Produktzusammensetzungen werden für längere Geschmackserhaltung, kontrollierte Geschmacksfreisetzung, bessere kulinarische Ausgewogenheit und stärkeren visuellen Anreiz vorgenommen. Der moderne Konsument erwartet ein grosses Geschmackserlebnis bei Lebensmitteln. Hinsichtlich der Gewürzsysteme sind hier abhängig von regionalen Präferenzen auch kundenspezifische Mischungen möglich, um die regional sehr unterschiedlichen Anforderungen zu erfüllen.

### Tempura

Mit unseren Produkten für Tempura Batter können sehr knusprige bis zart knusprige Ummantelungen erzielt werden. Sie können in gluten- und eifreien Rezepturen eingesetzt werden. Sie bieten zudem den Vorteil einer erhöhten Wärmestabilität und Minimierung der Ölaufnahme im Endprodukt.



## MERIGEL 301

### Optimierung der Frisch- und Feuchthaltung von Rührkuchen und Muffins

Auf Rührteig basierende, abgepackte Retail-Produkte wie Kuchen, Muffins oder Madeleines sollten meist eine verlängerte Haltbarkeit von einigen Wochen bis Monaten aufweisen. Dazu werden zur Feucht- und Frischhaltung meist Sorbitol oder E471, also Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren eingesetzt. Mit unserem Partner Tate & Lyle präsentieren wir ein interessantes Clean Label Konzept zur Optimierung der Frischhaltung solcher Produkte mit einer nativen vorverkleisterten Wachsmaisstärke (Merigel 301).

Merigel 301 ist eine kaltquellende Wachsmaisstärke die aufgrund rein physikalischer Modifikation als «Stärke» deklariert werden kann. Der Einsatz von Merigel 301 führt hier sowohl sensorisch als auch analytisch zu einer deutlichen Verbesserung der Frischhaltung über einen Zeitraum von 90 Tagen. Versuche haben gezeigt, dass eine Dosierung von 2 % Merigel kombiniert mit einer um 2 % gesteigerten Wasserschüttung zu besseren Ergebnissen führt, als Versuche mit Sorbitol oder mit anderen Methoden, die zur Frischhaltung eingesetzt werden. Ein kompletter Austausch der Feuchthaltemittel durch die vorverkleisterte Wachsmaisstärke ist aufgrund von Vorteilen in der Deklaration, Funktionalität und eventuellen Kosteneffizienz also durchaus eine Alternative.

Die Zugabe von Merigel 301 zeigt neben der optimierten Frischhaltung eine Verbesserung im Mundgefühl und Kauverhalten. Da diese positiven Effekte bereits direkt nach dem Backen sensorisch spürbar sind, ist der Einsatz von Merigel 301 auch in Backmischungen oder direkt zu konsumierenden Backwaren interessant.

#### Weitere Vorteile dieses Konzepts sind:

- Einfache Anwendung und Dosierung als Pulver (Mischung mit anderen Pulverkomponenten)
- Keine Prozessänderung notwendig
- Keine Anpassung der Backbedingungen notwendig
- Verbesserte Viskosität beim Rühren und Abfüllen und höhere Teigstabilität

Somit stellt diese spezielle Stärke eine sehr interessante Alternative zu konventionellen Feuchthaltemitteln dar. Wir unterstützen und beraten Sie gerne.





## DIE SACHE MIT DEM PALMÖL...

### Palmalternativen gesucht

Der Markt verlangt nach Alternativen zu palmölbasierten Produkten. BASF lanciert mit Lamequick CN 7940 ein neues Aufschlagmittel auf Basis von Kokosfett, das dem Trend für nachhaltige Lösungen im Bereich der Emulgatoren nachkommt.

Für locker-leichte Füllungen, Mousse au Chocolat und fruchtig-frische Dessertcremes sind Lamequick-Produkte seit Jahrzehnten das zuverlässige Aufschlagmittel. Bereits seit einigen Jahren bietet BASF eine ganze Reihe von Lamequick-Typen auf Basis von ungehärteten Fetten an, welche die gängigen Anwendungsprofile wie Gefrier-Tau oder Säurestabilität abdecken. Diese Produkte basieren fast alle auf Palmöl. Inzwischen können diese Produkte mit dem RSPO Nachhaltigkeits-Zertifikat «Mass Balance» und einige auch mit «Segregated» angeboten werden.

Wenn es jedoch ganz ohne Palmfett sein soll und man so die RSPO Zertifizierung bzw. die Palmöldiskussion generell umgehen möchte, gibt es jetzt das Lamequick CN 7940. Selbstverständlich kommt dieses Produkt ohne gehärtete Fette aus. Die grosse Herausforderung bei der Verwendung dieser Fette ist die begrenzte Möglichkeit, das Schmelzprofil zu beeinflussen. Dies kann sowohl zu mangelnder Schaumstabilität als auch zur Bildung von Fettbelägen beim Schmelzen im Mund führen. Um optimale Ergebnisse zu erreichen, ist die Wahl eines darauf abgestimmten Emulgatorsystems hier besonders wichtig. Mit dem ungehärteten Produkt Lamequick CE 7203, konnte BASF bereits vor einigen Jahren einen Marktstandard setzen, der durch einen cremigen Schmelz, eine optimale Stabilität und eine feine Porung der Desserts besticht.

Mit Lamequick CN 7940 setzen die Entwickler nun den Trend zur Verwendung von ungehärteten Fetten konsequent fort. Ausserdem bringt der Einsatz von Kokosöl einen unvergleichlich kühlen und zarten Schmelz mit sich während der hochleistungsfähige Emulgator, Effizienz und Gelingsicherheit garantiert.

Der Anwendungsbereich ist breit. Bei höherer Dosierung erzielt man ein cremiges Mundgefühl. Bei eher niedriger Dosierung erhält man eine luftige Mousse-Struktur. Das Pulverprodukt ist einfach zu verarbeiten, verfestigt sich beim Aufschlagen schnell. Es ist auch für Cremes mit glatten Oberflächen und scharfen Kanten geeignet.

### Anwendungsgebiete für Lamequick CN 7940:

- Mousse Desserts
- Schlagcreme
- Dekorations- und Füllcremes

### Palmöl mit RSPO Zertifizierung

BASF als Mitglied des «Roundtable on Sustainable Palm Oil» (RSPO) ist einer der ersten Lieferanten, der ein breit gefächertes Angebot an Inhaltsstoffen auf Basis von zertifiziertem, nachhaltigem Palmöl und Palmkernöl gemäss den Prinzipien und Kriterien des RSPO anbietet. Die BASF rückt damit ihrem Ziel näher, nur noch Palm- und Palmkernöl aus zertifiziertem, nachhaltigem Anbau zu beziehen. Nachhaltige Entwicklung ist ein wichtiger Bestandteil der BASF-Strategie.

Das für die Herstellung diverser Emulgatoren verwendete Palm(kern)öl stammt entweder aus dem RSPO-Zertifizierungsverfahren «Segregation» (SG) oder «Mass Balance» (MB). Das SG-Verfahren stellt sicher, dass das Palm(kern)öl und alle seine Derivate während des gesamten Herstellungsprozesses vom Anbau bis zum Endprodukt von un zertifiziertem Öl und dessen Derivate getrennt bleiben. Im Unterschied dazu lässt das MB-Verfahren eine Vermischung von zertifiziertem und un zertifiziertem Öl und seiner Derivate in der Verarbeitungskette zu. Dabei müssen die eingesetzten Mengen an zertifiziertem, nachhaltigem Palm(kern)öl mit den entsprechenden Mengen der Verarbeitungsprodukte übereinstimmen.

Ihren Bedürfnissen entsprechend können unsere Kunden zwischen zwei zertifizierten Verfahren wählen, um ihre eigene nachhaltige Entwicklung voranzutreiben. Während das RSPO-Mass Balance-System einen Zwischenschritt auf dem Weg zu einer vollständig rückverfolgbaren Beschaffung von Palm(kern)ölprodukten darstellt, ermöglicht das RSPO-Segregation-System die Entwicklung von Produkten, die physisch aus zertifiziertem, nachhaltigem Palm(kern)öl hergestellt wurden. Um ein getrenntes System für die Produktion und Belieferung mit Inhaltsstoffen auf Basis von Palm(kern)öl zu schaffen, hat BASF in separate Lagertanks investiert und ihre Produktions- und Transportbedingungen entsprechend angepasst.

## Impressum nutricare 15\_2017

IMPAG AG, Räfelstrasse 12,  
8045 Zürich, Schweiz  
info@impag.ch, T:+41 43 499 25 00

Redaktion: Eva Klumpp  
Mitarbeit an dieser Ausgabe:  
Dominik Inderbitzin,  
Urs Sonderegger

Gestaltung: Jacqueline Fischer  
Bilder: www.fotolia.de,  
www.istockphoto.com

Die nutricare ist unser kostenloses Kundenmagazin und erscheint in unregelmässigen Abständen.