

Palmalternatives Aufschlagmittel

Aufschlagemulgatoren sorgen seit jeher in Desserts und Cremefüllungen für eine luftige und zugleich stabile Textur und optimieren die Arbeitsabläufe. Die immer grössere Nachfrage nach palmalternativen Rohstoffen erfordert neue Produktkonzepte.

Ob in der Mousse au Chocolat, Füllcreme oder Handwerkseiscreme, Aufschlagemulgatoren sind längst bekannt für ihre Effizienz, Leistungsfähigkeit und Verlässlichkeit. Sie bewirken nicht nur einen cremigen Schmelz, sondern auch eine luftig zarte Textur der Desserts. Sie basieren auf verschiedenen Emulgatoren, pflanzlichen Ölen und Fetten sowie pflanzlichen oder tierischen Proteinen. Alle Rohstoffe werden in eine Emulsion gebracht und zusammen mit einem Trägersystem, wie beispielsweise Glukosesirup, sprühgetrocknet. Dies garantiert eine anwenderfreundliche Handhabung durch den einfachen Aufschlag mit Wasser oder Milch sowie eine gute Haltbarkeit der Produkte.

Wahl des richtigen Emulgatorsystems.

Die Leistungsfähigkeit eines Aufschlagemulgators hängt massgeblich von der Wahl des richtigen Emulgatorsystems ab. Dieses beeinflusst die Aufschlagfähigkeit sowie die Bildung von Textur und Cremigkeit. BASF stellt die Emulgatoren für die Lamequick Produkte selber her. Das erlaubt Adjustierungen der Produkteigenschaften durch Anpassung der Emulgatorsysteme bereits bei der Herstellung der Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren und deren anschliessenden Veresterungen. Die eingesetzten Milch- oder Essigsäureester bewirken somit grosse Volumina und feine Strukturen, bei Deklaration von nur einer E-Nummer.

Tierische oder pflanzliche Proteine im Einsatz. In der Regel verwenden Produzenten zur Herstellung von Aufschlagemulgatoren Milchprotein. Dieses unterstützt die Aufschlagfähigkeit und

Stabilität des Schaums. Auch der Einsatz pflanzlicher Proteine ist machbar. Derartige Produkte erlauben die Herstellung von milchfreien und somit laktosefreien Speise- und Fruchtessorten sowie schmackhaften veganen Dessertspezialitäten und erfüllen somit den Trend zu mehr Gesundheit.

Einfluss von Fetten. Bei der Fettkomponente ist der Gebrauch von ungehärteten Fetten vor allem in Westeuropa bereits seit Jahren Standard. 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 der Hersteller 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 verzichtet das Produkt komplett auf die Verwendung von Palmöl und erlangt durch den Einsatz von ungehärtetem Kokosöl einen unvergleichlich kühlen und zarten Schmelz während der hochleistungs-

fähige Emulgator, Effizienz und Gelingensicherheit garantiert.

Alternative Fettquellen. Als erster Aufschlagemulgator auf dem Markt, der auf alternativen Fettquellen basiert, bedient das innovative Produkt den Trend zu mehr Nachhaltigkeit. Gleichzeitig lassen sich die hohen Ansprüche der Konsumenten an die Qualität des Aufschlagensystems erfüllen. Denn das Produkt eignet sich besonders für die unkomplizierte Herstellung von Instantdesserts, Kuchenfüllcremes oder handwerklich gefertigte Eiscreme.

Hans-Jörg Zysset
Product Group Manager ■

Weitere Informationen:

IMPAG AG
www.impag.ch

In der Schweiz vertreibt IMPAG AG die Aufschlagmittel der Firma BASF.

