



# Pflanzliche Proteine Überblick

Die Nachfrage an pflanzlichen Proteine für diverse Einsätze wie Sportlernahrung, Proteinanreicherung oder vegetarische und vegane Produkte (unter anderem) hat stark zugenommen.

Um diesen Trend entgegen zu kommen, haben wir unser Produktsortiment in diesem Bereich erweitert:

Produkt	Typ / Name	Protein-gehalt	Eigenschaften	Einsatzmöglichkeiten	Bio-Qualität verfügbar
<b>Reisprotein</b>	Isolat	> 80%	Allergen-/Gluten-/GMO-frei, guter Geschmack und Verdaulichkeit, hohe Löslichkeit, in nahezu jeder Lebensmittelmatrix einsetzbar	Baby- & Sportlernahrung, diätetische Produkte, klinische Ernährung, Getränke	Ja
	Hydrolysat	> 80%	Sehr gut verdaubar, ähnliches Aminosäurenprofil wie Milch		Ja
<b>Johannisbrotprotein</b>	Isolat & Hydrolysat	50-60%	Hoch in Glutamin & Arginin, Hydrolysat ist vorverdaut für sofortige Aufnahme, hoher Hydrolysierungsgrad	Sportlernahrung: Riegel, Mahlzeiterersatz	-
<b>Sojaprotein</b>	Isolat	90%	Verbesserte Verdaulichkeit, guter Geschmack, hohe Löslichkeit	Baby- & Sportlernahrung, in nahezu jeder Lebensmittelmatrix einsetzbar	-
<b>Erbsenprotein</b>	Empro Types (E86, E86 HV)	min. 80%	Natürliches Erbsenproteinisolat hoher Löslichkeit, verbesserte Verdaulichkeit, guter Geschmack, GMO- & glutenfrei, in nahezu jeder Lebensmittelmatrix einsetzbar	Baby- & Kindernahrung, Sportlernahrung, klinische Ernährung, Getränke, diätetische Produkte, Fleisch- und Wurstwaren	-
<b>Erbsenprotein</b>	Empro Tex	40-50%	Proteintextur, verschiedene Coatings (Erdbeere, Schokolade, Paprika)	Verbesserte Nährwerte für Frühstücksprodukte, Diätprodukte für Gewichts-Management, Riegel	-
<b>Hanfprotein</b>	Isolat & Hydrolysat	50-70%	höchst-verdauliches pflanzliches Protein, enthält alle 10 essentiellen Aminosäuren, Quelle an Omega-3-Fettsäuren, Balance in Omega-3:Omega-6 (1:3), Eisen & Calcium Quelle, reich in unlöslichen Ballaststoffen und Vitamin C, Gluten-/Allergen-/GMO-frei, verbesserter Geschmack	Vegane Produkte (Fleischersatz), Proteinanreicherung, Bäckerei, Riegel, Smoothies, Sportlernahrung	Ja
<b>Lupinenprotein</b>	Protilup 450 (auch in Form von Flakes, Grits, Mehl)		Emulgierende Wirkung, neutraler Geschmack, gute Löslichkeit, verbessertes Nährwert- und organoleptisches Profil	Glutenfreie Produkte, Fleischprodukte, Nahrungsergänzungsmittel, Proteinanreicherung	Ja
<b>Haferprotein</b>	PrOatein		Proteinkonzentrat auf Basis von schwedischem Hafer, hergestellt ohne Einsatz von Lösungsmittel, reich an essentiellen Aminosäuren, hohe Verdaulichkeit, guter Geschmack	Riegel & Cerealien, Brot, Pasta, Sportlernahrung, Nahrungsergänzung	-





# Pflanzliche Proteine Überblick

Produkt	Typ / Name	Protein- gehalt	Eigenschaften	Einsatzmöglichkeiten	Bio-Qualität verfügbar
<b>Weizenprotein</b>	Weizengluten Vital	Viskoe- lastische Eigenschaften	Unter Wasserzufuhr bildet es sehr gute viskoelastische Eigenschaften, elastische Struktur, Stabilisator (Teigen, Massen), faserige fleischähnliche Struktur, gute Wasseraufnahme, Volumensteigerung und Haltbarkeitverlängerung in Backwaren, Einstellung des Proteingehaltes, KonsistenzEinstellung	Feine Backwaren, Brot und Feingebäck, Tiefkühlbackwaren, Frühstückscerealien, vegetarischer Fleischersatz, Backmischungen, Fertigmehle, Nudeln, Fleischprodukte	Ja
<b>Aufgeschlossenes Weizenprotein</b>	Glusol	löslich	Keine viskoelastischen Eigenschaften, emulgierende Wirkung, gute Löslichkeit, Schaumbildung, leicht verdaulich, Einstellung des Proteingehaltes	Würzzubereitungen, vegetarischer Fleischersatz, Backwaren, Getränke, Sportlernahrung	Ja
<b>Denaturiertes Weizenprotein mit hohem Proteingehalt</b>	Glustar	Bindemittel	Strukturgebung, gute Dispergierbarkeit, Bindemittel, keine viskoelastischen Eigenschaften, Einstellung des Proteingehaltes	Vegetarischer Fleischersatz, Backwaren, Frühstückscerealien, Riegel, zubereitete Fleischwaren, Sportlernahrung	Ja
<b>Texturiertes Weizenprotein</b>	Glutex	Texturat	Bei Rehydrierung gibt es eine starke aber weiche fleischanaloge Struktur, ausgezeichnete Wasseraufnahme und Ölbindung, Struktur- und Texturgebung, Proteinanreicherung	Vegetarischer Fleischersatz, Füllungen, Riegel, Sportlernahrung	
<b>Bindemittel auf Basis Weizen</b>	Proplex	Bindemittel	Bindemittel für Fleischzubereitungen und vegetarische Produkte, Formgebung, Bindet Wasser und Fett, Austausch anderer pflanzlicher Bindemittel und Proteine	Vegetarischer Fleischersatz, Fleischprodukte	Ja
<b>Isoliertes Weizenprotein</b>	Gluby	Feed	Bindemittel für Chunks im Dosenfutter, Hoher Proteingehalt für die Nährstoffbilanzierung, Erhöhung der Abriebfestigkeit	Hoch fett- oder rohfaserhaltige Futtermittel, Extrudate, Flockenfutter	Ja
<b>Isoliertes Weizenprotein ohne viskoelastische Eigenschaften</b>	Glufeed	Feed	Proteinanreicherung, keine viskoelastischen Eigenschaften, leicht verdaulich, emulgierende Wirkung	Petfood, Nutztiere	Ja



**Vertrieb durch  
IMPAG AG**  
Räffelstrasse 12  
8045 Zürich, Schweiz  
Tel: +41 43 499 25 00  
Fax: +41 43 499 25 01  
E-Mail: [info@impag.ch](mailto:info@impag.ch)  
Web: [www.impag.ch](http://www.impag.ch)

**IMPAG Gruppe**  
Schweiz/Zürich – [www.impag.ch](http://www.impag.ch)  
Deutschland/Offenbach – [www.impag.de](http://www.impag.de)  
Frankreich/Nancy – [www.impag.fr](http://www.impag.fr)  
Polen/Warschau – [www.impag.pl](http://www.impag.pl)  
Österreich/Wien – [www.impag.at](http://www.impag.at)