

Funktionelle Zutaten für Lebensmittel



Lieferprogramm Nutrition

Inhalt

Unsere Lieferanten	4
Kartoffelstärke	5
Etenia™	5
Eliane™	5
Kaltquellende ELIANE™ Instant Stärken	6
Heißquellende ELIANE™ Kochstärken	6
ELIANE™ Emulgierende Stärke	6
Clean Label und native Stärken	7
Clean Label ELIANE™ Instant Stärken (siehe Eliane™ Seite 5)	7
Clean Label ELIANE™ Kochstärken (siehe Eliane™ Seite 5)	7
Clean Label Stärken, weitere	7
Modifizierte Stärken	8
Modifizierte Instant Stärken	8
Modifizierte Kochstärken	8
SOLANIC® - Funktionelles Kartoffelprotein	9
Perfectasol™ - Funktionelle Texturlösung auf Basis Kartoffelprotein und Stärke	10
Stärkederivate	11
Dextrose, Maltodextrin und Glukosesirup	11
Zuckeraustauschstoffe	11
Aromen und Geschmacksstoffe	12
Vanillin	12
Süße Aromen	12
Würze und würzige Aromen	13
Käse-, Butter- und Milcharomen	13
Proteine	14
Milchproteine	14
Sojaproteine	14
Erbsenproteine	15
Kartoffelproteine	15
Konservierungsmittel	15
Milchsäure, Laktate und Derivate	15
Benzoate, Acetate und Sorbate	16
Phosphate	16

Hydrokolloide	17
Carrageen	17
Gellan	18
Cellulose Gummi (CMC, Carboxymethylcellulose)	18
Xanthan	19
Pektin	19
Mikropartikuliertes Molkenproteinkonzentrat	20
Colloidale MCC	21
Ballaststoffe	21
Unlösliche Fasern	21
Lösliche prebiotische Ballaststoffe	22
Emulgatoren	22
Mono- und Diglyceride und Esterverbindungen	22
Sucroseester	23
Weitere Produkte	23
Vitaminmischungen	23
Vitamine und Aminosäuren	24
Tomatenpulver	24
MCT-Öl	25

Unsere Lieferanten



Kartoffelstärke

Etenia™

Eigenschaften



Etenia™ ist eine Kartoffelstärke, die in einem patentierten Verfahren enzymatisch behandelt wird. Das Ergebnis ist eine texturgebende „Clean Label“-Kartoffelstärke ohne E-Nummer mit den funktionellen Eigenschaften von Hydrokolloiden.

- Clean Label Deklaration „Stärke“ oder „Maltodextrin“
- Hohe Funktionalität bereits bei niedriger Dosierung
- Gelbildungseigenschaften ähnlich Gelatine
- Neutraler Geschmack
- Einfach zu verarbeiten, kalt löslich, scher- und hitzestabil
- Stabil bei niedrigem pH-Wert

Anwendung

- Fett- und/oder Proteinersatz in frischen Molkereiprodukten
- 1 % Etenia entspricht 3 % Fett oder 1 % Protein – Kosteneinsparung möglich!
- 0,3 - 0,5 % verbessert das Mundgefühl
- Gelatineersatz
- Clean Label Salatdressing Typ „Mayonnaise“
- Frischkäse: Ertragssteigerung von 300 % möglich!

Handelsname	Beschreibung	E-Nummer/Hersteller
Etenia™ 457	Clean Label Kartoffelstärke mit einzigartiger Cremigkeit	-/Avebe
Etenia™ Legato	Fettreduktion und Mundgefühl für Muffins und Rührkuchen	-/Avebe

Eliane™

Eigenschaften



Eliane™ ist die weltweit erste Amylopektin-Kartoffelstärke, die durch klassische Zuchttechniken entwickelt wurde

- Hohe Viskosität: Reduzierung der Dosage bis zu 15 - 20 % möglich
- Kosteneinsparung möglich (z.B. Ersatz von Hydrokolloiden bei Mayonnaise)
- Hohe Prozess- und Lagerstabilität (keine Retrogradation wie bei Standardkartoffelstärke)
- Transparente, glatte und glänzende Struktur
- Neutrales Geschmacksprofil und cremiges Mundgefühl
- 100 % natürlich und GVO-frei

Anwendung

Eliane™ ermöglicht den Einsatz in Anwendungen, in denen Kartoffelstärke üblicherweise nicht eingesetzt wird, z.B. Molkereiprodukte, Soßen und Dressings, Backwaren und Fleischprodukte.

Kaltquellende ELIANE™ Instant Stärken

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer/Hersteller
ELIANE™ BC 140	Hochwertige Alternative zu Paselli BC für Backcremes	E1414/Avebe
ELIANE™ BC 160	High-end Alternative für Backcremes. Hohe Viskositätsbildung, sehr backstabil, gefrier- und taustabil, sehr gute Textur und Mundgefühl, Reduktion von bis zu 25 % Alginat möglich	E1414/Avebe
ELIANE™ SC 160	Aktivierung durch Scherung ergibt cremige und glänzende Textur, für Dressings und Mayonnaisen, gefrier- und taustabil, auch in Kombination mit ELIANE™ MC 160 für eifreie Produkte	E1422/Avebe
ELIANE™ VC 120	Hohe Säure- und Prozessstabilität, gefrier- und taustabil, zum Einsatz z.B. in klarem Dressing	E1442/Avebe
ELIANE™ VC 240 aggl.	Hohe Viskosität und Prozessstabilität, sehr gute Löslichkeit und Stabilität für Instantsuppen, Soßen und Desserts (auch gefrier- und taustabil)	E1442/Avebe

Heißquellende ELIANE™ Kochstärken

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer/Hersteller
ELIANE™ CE 460	Geeignet für Produkte mit pH > 4 und Prozesse mit geringer Scherkraft	E1414/Avebe
ELIANE™ SE 440	Aktivierung durch Scherung – ergibt cremige und glänzende Textur, geeignet für Dressings und Mayonnaisen, Texturbildner und Viskositätsgeber für Ketchup	E1422/Avebe
ELIANE™ VE 420	Hohe Wasserbindung, Salztoleranz, niedrige Quelltemperatur 60 - 70 °C zum Einsatz bei Fleischwaren	E1442/Avebe
ELIANE™ VE 540	Aktivierung durch Scherung – ergibt cremige und glänzende Textur, für Produkte pH < 4 mit langer Lagerstabilität geeignet	E1442/Avebe
ELIANE™ VE 580	Aktivierung durch Scherung – ergibt cremige und glänzende Textur, hohe Prozessstabilität, ideal zum Einsatz in Molkereiprodukten	E1442/Avebe

ELIANE™ Emulgierende Stärke

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer/Hersteller
ELIANE™ MC 160	Reine Emulgierung, keine Viskosität - perfekter Eigelbersatz in Mayonnaise und Dressings	E1450/Avebe

Clean Label und native Stärken

Eigenschaften „Clean Label“ ist aktuell ein Megatrend in der Lebensmittelindustrie. Für den Verbraucher geht es vor allem um Transparenz durch eine überschaubare und verständliche Zutatenliste möglichst ohne E-Nummern. Avebe bietet Clean Label Stärken ohne E-Nummern, welche modifizierte Stärken in einigen Anwendungen gleichwertig ersetzen können.

Anwendung Die Clean Label Stärken von Avebe können in vielen Anwendungen wie Convenience-Produkten, Fleischwaren, Fertiggerichten, etc. eingesetzt werden.

Clean Label ELIANE™ Instant Stärken (siehe Eliane™ Seite 5)

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer/Hersteller
ELIANE™ C 100, C 200, C 300	Native ELIANE™-Instantstärken mit unterschiedlichen Korngrößen und unterschiedlicher Löslichkeit, optimiert für verschiedene Anwendungen	-/Avebe
ELIANE™ EZ 100	Native ELIANE™-Instantstärken mit hoher Stabilität. Intakte Kornstruktur - dadurch höhere und stabilere Viskosität als ELIANE™ C100 aber etwas verzögerter Viskositätsaufbau	-/Avebe

Clean Label ELIANE™ Kochstärken (siehe Eliane™ Seite 5)

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer/Hersteller
ELIANE™ 100	Native Kochstärke mit ca. 25 % höherer Viskosität als Standard Kartoffelstärke	-/Avebe
ELIANE™ Gel 100	Texturgeber zur Optimierung von Mundgefühl und Cremigkeit bei sehr guter Löslichkeit - ohne Viskositätsausbildung Einsatz in Suppen und Soßen zur Reduktion von Sahnepulver und Fettpulver bis zu 50 % Einsatz in Molkereiprodukten z.B. in Kombination mit Etenia™ für eine kurze Textur	-/Avebe

Clean Label Stärken, weitere

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer/Hersteller
Paselli SA2	Fettersatz, Clean Label	-/Avebe
Paselli WA4	Fettersatz, Clean Label	-/Avebe
Puramyl™ HF	Kochstärke mit erhöhter Stabilität gegenüber nativer Stärke, geeignet für Heißhaltung (> pH 4)	-/Avebe
Perfectabind M & C	Kochstärken mit hohem Wasserbindungsvermögen, ideal für Fleischanwendungen M = Fleisch allgemein, C = Geflügel	-/Avebe
Kartoffelstärke	Native Stärke auf Kartoffelbasis	-/Avebe
Tapiokastärke	Native Stärke auf Tapiokabasis	-/Avebe

Modifizierte Stärken

Eigenschaften



Avebe bietet ein breites Sortiment an modifizierten Kartoffelstärken mit unterschiedlicher Konsistenz, Viskosität, Klarheit und Prozessstabilität (pH- Stabilität, Gefrier-/Taustabilität und Hitze-/Scherstabilität).

Kartoffelstärke wird im Vergleich zu anderen Rohstoffen besonders wegen der einzigartigen Textur und dem neutralen Geschmack bevorzugt eingesetzt.

Anwendung

Convenience-Produkte (Suppen, Soßen, Fertiggerichte, etc.), Snacks, Backwaren, Fruchtanwendungen, Süßwaren, Fleischprodukte, etc.

Modifizierte Instant Stärken

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer/Hersteller
Paselli™ BC	Weltstandard-Instantstärke für Backcreme	E1414/Avebe
PASELLI P	Instant Stärke mit pulpiger Textur	E1412/Avebe
PREJEL 200	Standard-Instant Stärke, auch granuliert (PREJEL 200 G)	E1414/Avebe
Prejel VA 70 S	Vielseitige Instant Stärke mit hoher Prozessstabilität Auch agglomeriert (Prejel VA 70 S agglomeriert) und auf Tapiokabasis (Prejel VA 70T und Prejel VA 70T agglomeriert)	E1442/Avebe
Amylogum CLS	Kaltlösliche Stärke mit guten Geliereigenschaften als Bindemittel für Snacks	E1420/Avebe
Paselli PAC	Kaltlösliche Stärke für extrudierte Snacks und Backfüllungen	E1414/Avebe

Modifizierte Kochstärken

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer/Hersteller
PERFECTAMYL GEL MB	Gelierende Stärke für klare Süßwaren oder Käse	E1420/Avebe
PERFECTAMYL GEL	Gelierende Stärke für klare Süßwaren	E1404/Avebe
Farinex VA 15	Prozessstabile Kochstärke	E1442/Avebe
Farinex VA 60T	Prozessstabile Tapiokastärke	E1442/Avebe
Farinex WM 55	Wachsmaisstärke mit mittlerer Prozessstabilität	E1422/Avebe
PERFECTAMYL GEL MB	Bindemittel und Textur für Schmelzkäse	E1420/Avebe
Perfectamyl™ Gel EMP	Bindemittel und Textur für Analogkäse	E1404/Avebe

SOLANIC® - Funktionelles Kartoffelprotein

Eigenschaften



SOLANIC® steht für reine, natürliche, nachhaltige und funktionelle Proteine aus dem Rohstoff Kartoffel mit folgenden Eigenschaften:

- Rein pflanzlich, ideal geeignet für vegetarische, vegane, koschere und halal Ernährung
- Niedriges Allergienpotenzial im Vergleich zu tierischem (Milch, Eier) und anderem pflanzlichen Eiweiß (Soja, Weizen)
- „Clean Label“: Deklaration „Kartoffelprotein“, keine E-Nummer und keine Allergenkennzeichnung notwendig
- Nachhaltigkeit: „CO2 Footprint“ ist kleiner als beim Molkenprotein oder Hühnereiweiß
- Besondere Ernährungsformen: Ideal geeignet für gluten-, milch-, fleisch- und eifreie Produkte
- Hohe biologische Wertigkeit. Reich an BCAA (Branched Chain Amino Acids – Verzweigt-kettige Aminosäuren)

Anwendung

SOLANIC® bietet eine hohe Funktionalität in Emulsionen, Schäumen und als Geliermittel - auch in Kombination mit funktionellen Avena Stärken.

SOLANIC® eignet sich besonders für Produkte, die als „frei von“ ausgelobt werden sollen, z.B. für glutenfreie Backwaren, milchfreie Eiscreme, Fleischersatzprodukte sowie eifreie Dressings und Soßen, Convenience-Produkte (Suppen, Soßen, Fertiggerichte, etc.), Snacks, Fruchtanwendungen, Süßwaren, Fleischprodukte, etc.

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer/Hersteller
SOLANIC® 100	Hochreines Kartoffelprotein-Isolat (80 %) zur Proteinanreicherung bei Sportlernahrung, Snacks, Cerealien oder Backwaren. Ernährungsphysiologisch wertvoller (hoher Anteil an essentiellen Aminosäuren, BCAA und Leucin) als andere Pflanzenproteine.	-/Avebe
100 T 100 N	Hohe Wasserbindung, speziell für Fleischprodukte Besonders neutraler Geschmack	
SOLANIC® 200	Gute Emulsions- und Schaumstabilisierung. Sehr gute Gelierung- und Wasserbindeeigenschaften vor allem im neutralen pH-Bereich Ideal für vegetarische und vegane Fleisch und Käse Analogprodukte, Glutenersatz, etc.	-/Avebe
SOLANIC® 300	Hervorragende Emulsions- und Schaumstabilisierung. Gute Gelierung- und Wasserbindeeigenschaften vor allem im sauren pH-Bereich Ideal für Gelatineersatz in Süßwaren, Eiersatz in Dressing und Soßen, analoge Milchprodukte, Glutenersatz, etc.	-/Avebe
SOLANIC® 300N	Hervorragende Emulsions- und Schaumstabilisierung und neutraler Geschmack. Gute Gelierung- und Wasserbindeeigenschaften vor allem im sauren pH-Bereich	-/Avebe
SOLANIC® 300L	Flüssige Version von SOLANIC® 300 mit ca. 20 % Proteingehalt	-/Avebe

Perfectasol™ - funktionelle Texturlösung auf Basis Kartoffelprotein und Stärke

Eigenschaften



- Perfectasol™ ist eine Kombination von funktionellem Kartoffelprotein mit funktionellen modifizierten Stärken
- Perfectasol™ ist u.a. ein idealer Ersatz für Gelatine in Fruchtgummi, sowohl beim Aufschäumen als auch Gelieren, um gut schmeckende rein pflanzliche (vegane) Süßwaren herzustellen.

Anwendung

Perfectasol™ ist einfach in der Verarbeitung, ermöglicht verschiedene Texturen und einen reinen Geschmack.

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer/Hersteller
Perfectasol™	D 500 Texturlösung für streichfähige vegane Produkte (z.B. Frischkäse- oder Leberwurst-Alternativen)	verschieden/Avebe
	M 100 Texturlösung für veganen Speck	
	M 200 Texturlösung für veganes Frühstücksfleisch	
	C 100 Aufgeschäumte Süßwaren	

Stärkederivate

Dextrose, Maltodextrin und Glukosesirup

Eigenschaften

Stärkederivate werden durch enzymatische Spaltung von Stärke (z.B. aus Mais oder Kartoffeln) hergestellt. Je nach Hydrolysegrad unterscheidet sich die prozentuale Zusammensetzung. Diese wird durch das Dextrose-Äquivalent (DE-Wert) beschrieben. Produkte deren DE-Wert zwischen 3 und 20 liegt werden als Maltodextrin und über 20 als Trockenglukose oder Glukosesirup bezeichnet. Stärkederivate sind neutral im Geschmack. Je höher der DE-Wert desto süßer das Produkt, daraus resultiert die früher gängige Bezeichnung „Stärkezucker“.

Anwendung

Stärkederivate werden vielseitig eingesetzt, z.B. als Füllstoff, zur Verbesserung des „Körpers“ von Lebensmitteln oder als Trägerstoff.

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer/Hersteller
Paselli MD6	Maltodextrin auf Kartoffelbasis	-/Avebe
Paselli MD10P	Maltodextrin auf Kartoffelbasis	-/Avebe
Avebe MD14P	Maltodextrin auf Kartoffelbasis	-/Avebe
Avebe MD20P	Maltodextrin auf Kartoffelbasis	-/Avebe
Avebe MD20	Maltodextrin auf Weizenbasis	-/Avebe
Avebe SPG20P	Getrockneter Glukosesirup auf Kartoffelbasis	-/Avebe
Avebe SPG20	Getrockneter Glukosesirup auf Weizenbasis	-/Avebe
Avebe SPG30	Getrockneter Glukosesirup auf Maisbasis	-/Avebe
Meritose 200	Dextrose auf Mais oder Weizenbasis	-/Syral
Maldex	Maltodextrin (verschiedene DE-Werte) auf Maisbasis	-/Syral
Glucodry	Glukosesirup in Pulverform (verschiedene DE-Werte) auf Maisbasis	-/Syral

Zuckeraustauschstoffe

Eigenschaften

Zuckeraustauschstoffe sind süß schmeckende Verbindungen, meist Polyole (sogenannte Zuckeralkohole), die einen geringeren Einfluss auf den Blutzuckerspiegel haben als Haushaltszucker (Saccharose).

Anwendung

Zuckerersatz in Lebensmitteln, z.B. Diabetikerernährung, Kaugummis, etc.

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer/Hersteller
Maltlite	Kristallines Maltitol (verschiedene DE-Werte) auf Basis Weizen	E965/Syral
Meritol	Sorbitol - Pulver (verschiedene DE-Werte) auf Basis Weizen/Mais gemischt - Pulver	E420/Syral
Merisorb	Sorbitol - flüssig (verschiedene DE-Werte) auf Basis Weizen/ Mais gemischt	E420/Syral

Aromen und Geschmacksstoffe

Vanillin

Eigenschaften



Borregaard ist der einzige Hersteller von Vanillin aus Holz („ex. Lignin“). Dieses Vanillin ist nachhaltiger als Vanillin- und Ethylvanillinprodukte, die auf petrochemischen Rohstoffen („ex. Guajacol“) basieren. Vanillin aus Holz gibt eine weichere, natürlichere Note, wodurch es viele Kunden bevorzugen.

Anwendung

Aromatisierung von Lebensmitteln mit Vanillin. Des Weiteren bietet Borregaard eine große Vielfalt an speziell angepasstem Vanillin für unterschiedliche Anwendungen wie Schokolade, Konfekt, Backwaren und Milcherzeugnisse an.

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer/Hersteller
Euro Vanillin Supreme	Vanillin aus Lignin mit 20 % höherer Intensität vs. Vanillin ex. Guajacol	-/Borregaard
Euro Vanillin Regular	Vanillin ex. Guajacol	-/Borregaard
Euro Vanillin DS	Vanillin ex. Guajacol mit der doppelten Intensität vs. Euro Vanillin Regular	-/Borregaard
Euro Vanillin Plus	Vanillin ex. Lignin – kostengünstiger als Supreme	-/Borregaard
Euro Vanillin Plus 1200	Mischung von Vanillin ex. Lignin und Ethylvanillin mit 20 % höherer Intensität vs. Vanillin ex. Guajacol	-/Borregaard
Euro Vanillin Aromatic	Ethylvanillin aus Guethol mit 170 % höherer Intensität vs. Vanillin ex. Guajacol	-/Borregaard
Euro Vanillin Expert	Vanillin ex. Lignin speziell optimiert für Anwendungen in Schokolade, Milchprodukten, Süßwaren	-/Borregaard

Süße Aromen

Eigenschaften

Buteressence ist ein mittelständischer Hersteller von kundenspezifischen Geschmacks- und Farbstoffen aus Holland.

Anwendung

Maßgeschneiderte Geschmackslösungen für Back- und Süßwaren, Milchprodukte und Getränke.

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer/Hersteller
Natürliche Aromen	Analog der EG-Aromenverordnung Nr. 1334/2008 <ul style="list-style-type: none"> Natürliches X-Aroma (X > 95 %) Natürliches X-Aroma mit anderen natürlichen Aromen (X > 50 %) Natürliches Aroma 	-/Buteressence
Aromen	Ehemals als naturidentische bzw. künstliche Aromen bezeichnet	-/Buteressence

Würze und würzige Aromen

Eigenschaften



Exter ist seit 1928 auf die Entwicklung und Herstellung authentischer, würziger Geschmacksrichtungen wie Würze, Fleisch, Fisch, Hähnchen, Gemüse und Umami spezialisiert. Die Exter-Produkte werden in einem authentischen Garprozess erzeugt, der dem Rösten im Ofen zu Hause ähnlich ist.

Exter-Produkte sind GVO-frei, kosher- oder halal-zertifiziert – auf Anfrage: vegetarisch, vegan, ohne Geschmacksverstärker, allergenfrei, natürlich und Clean Label.

Anwendung

Exter-Würze und -Aromen können in vielen würzigen Produkten, wie z.B. Gewürzmischungen, Soßen, Suppen, Fleisch, Snacks und Fertiggerichten, verwendet werden.

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer/Hersteller
HVP Würze	Würze (Bouillon/ hydrolisiertes Pflanzenprotein) mit authentischem Geschmacksprofil Flüssig oder pulverförmig (in DE auch als „gekörnte Brühe“ bekannt)	-/Exter
Würzige Fleischaromen	Exter bietet unterschiedliche Fleischgeschmacksrichtungen (Hähnchen, Rind, weißes Fleisch) mit Koch-, Röst- und Schinkennoten	-/Exter
Gemüsearomen	Authentischer Gemüse- und Pilzgeschmack	-/Exter
Fisch- und Meeresfrüchtearomen	Exter verwendet traditionelle Zubereitungsverfahren, um wohl-schmeckende Zutaten mit einem typischen Fischgeschmack zu erzeugen	-/Exter

Käse-, Butter- und Milcharomen

Eigenschaften



Elong ist ein führender Hersteller von kundenspezifischen Molkereiaromen aus den USA.

Elong-Aromen geben ein reines, aber vollmundiges Geschmacksprofil und können auch zur Abrundung dienen.

Anwendung

Milchgetränke, Backwaren, Gewürze und Snacks, verarbeitete und analoge Käsearten, Soßen, Convenience-Produkte, Fertiggerichte usw.

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer/Hersteller
Aromen und natürliche Aromen	Käse (130 verschiedene Typen) Butter (80 verschiedene Typen) Milch, Sahne, Joghurt, fermentierte Milchprodukte Maskierung von Off-Flavour	-/Elong

Proteine

Milchproteine

Eigenschaften

Ingredia ist ein französisches Molkereiunternehmen, das Milchpulver, Milchproteine, funktionelle Systeme und innovative Bioaktivstoffe für Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel herstellt.

Anwendung

Textur, Cremigkeit, Stabilisierung und Proteinanreicherung bei Milchprodukten, Sportlernahrung, Backwaren, Kostenreduzierung bei Milch- und Käseprodukten und Eiscreme, usw.

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer/Hersteller
PRODIET® Range	Mizellares Casein (mind. 92 %) <ul style="list-style-type: none"> • Hoher Nährwert • Sehr reich an nativem mizellarem Calcium • Reich an BCAA (speziell Leucin) 	-/Ingredia Nutritional
PRODIET® HYDROLYSATE	Milchproteinhydrolysat (MPH) Hergestellt aus nativer Molke oder mizellarem Casein	-/Ingredia Nutritional
PROMILK®	Milchprotein-Isolat (MPI) ist 100 % Total Milk Protein (TMP) 80 % mizellares Casein/20 % lösliche Proteine Hoher Nährwert und reich an nativem Calcium	-/Ingredia Nutritional
PROMILK® Palette für Joghurt und Desserts	Proteinanreicherung (griechische Art), Cremigkeit/Mundgefühl, Textur für gelierte Produkte, reduzierte Synärese, Kostenreduzierung Verfügbar in Bio-Qualität	-/Ingredia Functional
PROMILK® für Milchgetränke	Proteinanreicherung, Stabilisierung, Suspension, Opazität und Geschmack	-/Ingredia Functional
PROCAKE® als Eiersatz in Backwaren	Eiersatz in Gebäck, Croissants, Muffins, Biskuitkuchen und Güssen/Glasuren	-/Ingredia Functional
PROCREAM® für Eiskrem und Sorbets	Kostenreduzierung durch Ersetzen von SMP oder WMP. Cremiges Schmelzen und verbessertes Mundgefühl	-/Ingredia Functional
PROMILK® für Käse und Analogkäse	Höherer Ertrag und reduzierte Molkenseparierung – verschiedene Texturen möglich	-/Ingredia Functional

Sojaproteine

Eigenschaften

Unser Sojaprotein wird nur aus GVO-freien Sojabohnen extrahiert und hat eine hohe biologische Wertigkeit.

Anwendung

Sportlernahrung, vegetarische und vegane Fleischwaren, Backwaren, usw.

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer/Hersteller
CSP Sojaprotein Konzentrat	Sojaprotein mit mind. 70 % Proteingehalt	-/China
ISP Sojaprotein Isolat	Sojaprotein mit mind. 90 % Proteingehalt	-/China
TSP Sojaproteintexturat	Texturiertes Sojaprotein als Fleischersatz	-/China

Erbseproteine

Eigenschaften Unser Erbsenprotein wird nur aus gelben GVO-freien Erbsen aus Kanada extrahiert, ist neutral im Geschmack und hat eine hohe biologische Wertigkeit.

Anwendung Sportlernahrung, vegetarische und vegane Fleischwaren, Backwaren, usw.

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer/Hersteller
Pea Protein 85 %	Erbsenprotein mit mind. 85 % Proteingehalt	-/China

Kartoffelproteine

Siehe SOLANIC® - Funktionelles Kartoffelprotein, Seite 9

Konservierungsmittel

Milchsäure, Laktate und Derivate

Eigenschaften Galactic ist eines der weltweit führenden Unternehmen in der biotechnologischen Herstellung von Milchsäure, Laktaten und Derivaten.

Anwendung Konservierung von Fleischwaren, Herstellung von Backwaren, etc.

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer/Hersteller
Galaflo™	Natrium- und Kaliumlaktate für Lebensmittelanwendungen: Antimikrobielle Wirkung, Verlängerung der Haltbarkeit, Befeuchtungsmittel, Geschmacksverstärker, pH-Steuerungsmittel (Puffer), usw.	E325/Galactic
Galacid™	Milchsäure für Lebensmittel Anwendungen: Antimikrobielle Wirkung, Geschmacksverstärker, pH-Steuerungsmittel usw.	E270/Galactic
ProDough™ Adagio F	Natürliches Backtriebmittelsystem	E270/Galactic
ProMeat™ Adagio	Kann Starterkulturen ersetzen und bei fermentierten Fleischwaren erheblich die Kosten reduzieren	E270/Galactic
Galacid™ Buffered	Auswahl an Pufferlösungen aus Milchsäure und Laktaten Anwendung: pH-Steuerungsmittel (Puffer), Vermeidung von Zuckerinversion bei Süßwaren	E270, E325/Galactic
Galimax™ ProMeat	Erweiterte Auswahl an Produkten, die für Lebensmittelsicherheit und eine längere Haltbarkeit von Fleischwaren konzipiert sind, ohne bei Geschmack oder Qualität Kompromisse einzugehen	verschieden/Galactic
Galimax™ Flavor	Auswahl an Clean Label Lösungen zur Konservierung, speziell formuliert für Fleisch, Soßen und Dressings und Convenience-Produkte	-/Galactic
Galaxium™	Calciumlaktatperlen Excel = Pulver Pearls = staubfreie Perlen Anwendung: Calciumanreicherung, Geliemittel, Festigungsmittel, Geschmacksverstärker, Backtriebmittel, Stabilisator und Verdickungsmittel, usw.	E327/Galactic

Benzoate, Acetate und Sorbate

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer/Hersteller
Provian®	In hohem Maße funktionelles Fleischkonservierungsmittel auf Acetatbasis	E261-263, (E325)/Niacet
Progusta	Acetate (Trihydrat, Anhydrat) zur Verlängerung der Haltbarkeit und zur Aromatisierung von Back- und Fleischwaren und frischen Salaten	E261-263/Niacet
Probake®	Propionat zur Konservierung von Backwaren	E281-283/Niacet
Purox® S Grains	Natriumbenzoat-Pulver - Konservierungsmittel für Lebensmittel und Kosmetika mit hoher Reinheit	E211/Emerald
Natriumbenzoat	Konservierungsmittel für Lebensmittel und Kosmetika – als Pulver oder Granulat	E211/China
Kaliumsorbat	Konservierungsmittel als Pulver oder Granulat	E202/China

Phosphate

Eigenschaften



Fosfa ist ein großer europäischer Hersteller von Natrium-, Kalium- und Ammoniumphosphaten in Lebensmittelqualität. Besonders durch die Übernahme der deutschen Omnisal GmbH ist Fosfa im Phosphatweltmarkt gut positioniert.

Anwendung

Schmelzkäse, Fleischprodukte, Backwaren, Milchprodukte, Kartoffeln und Meeresfrüchte

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer/Hersteller
Phosphate	Natrium-, Kalium-, Aluminium- und Ammoniumphosphate	E339-E541/Fosfa/Omnisal
TKPP	Tetrakaliumpyrophosphat (Kaliumdiphosphat E450)	
TSP	Tetrasodiumpyrophosphat (Natriumdiphosphat E452)	
STPP FST	Sodiumtripolyphosphat (E451) – schnell löslich in Lake	
MSP	Monosodiumphosphat (E339i)	
DSP	Disodiumphosphat (E339)	
TSP	Trisodiumphosphat (E339iii)	
SHMP	Sodiumhexametaphosphat (E452)	
MAP	Monoammoniumphosphat	
DAP	Diammoniumhydrogenphosphat	
	Zum Einsatz in Backpulver und frischen Teigen:	
SAPP	Dinatriumdihydrogenpyrophosphat (E450i)	
	Reaktion: SAPP 15 langsam, SAPP 28 mittel, SAPP 40 schnell	
SALP	Sodiumaluminiumphosphat (E541)	
Hamifos, Carnesal, Puromix	Spezielle Mischungen für Fleischanwendungen bestehend aus Tripolyphosphat, Polyphosphaten und Diphosphaten sowohl für Einspritzsysteme als auch für Anwendungen mit zerkleinerten Produkten	E450-E452/Fosfa/Omnisal
Cremosal, Syrophos	Spezielle Mischungen für Milchprodukte bestehend aus funktionellen Schmelzsalzen – phosphat- und citratbasiert – für Schmelzkäse	E450-E452/Fosfa/Omnisal

Hydrokolloide

Carrageen

Eigenschaften

GENU® Carrageen-Produkte sind gereinigte, natürliche Hydrokolloide, die aus bestimmten Arten von roten Meeralgen extrahiert sind. CP Kelco ist einer der führenden Carrageen-Hersteller weltweit.



GENU® Carrageene sind innerhalb der Lebensmittelbranche als hochqualitative gleichförmige Gelier- und Texturierungsmittel etabliert.

Anwendung

Schlüsselanwendungsbereiche für GENU® Carrageene umfassen vegetarische Kost, Fleisch- und Geflügelprodukte und Wassergele wie Götterspeise oder Tortenguss, oftmals in Verbindung mit dem synergistischen Johannisbrotkernmehl.

GENU® Carrageene haben einen ausgeprägten Synergieeffekt mit Milchproteinen und werden zur Stabilisierung von Milchgetränken (z.B. Kakaomilch) und Gelierung von Milchdesserts eingesetzt.

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer/Hersteller
GENUGEL®	CJ Dessertgele Kaltwasserlösliches Carrageen zur Schaumstabilisierung und Viskositätssteigerung	E407/CP Kelco
	LC-5 Transparente, weiche und elastische Wassergele (ca. pH 4) ohne Synärese	
	WR-78 Feste schneidbare Wassergele	
GENULACTA®	K-100 Stabilisator für Milchanwendungen Premiumstabilisator für Milchgetränke (Kakaomilch) und Sahne	E407/CP Kelco
	NM-300/ NS-300 Kostenoptimierte Alternative für Genulacta K (M = Milch, S = Soja)	
	CP-100 Viskosität und Textur in Instantpuddings, Instantflans	
	LP-R41 Cremige Textur für kaltabgefüllte Milchdesserts	
	LD 600 Fester gelierend für heiß- und kaltabgefüllte Milchdesserts	
GENU® PLUS 100	Kaltlösliches Carrageen zur verbesserten Wasserbindung und Saftigkeit in frischem/mariniertem Fleisch und Geflügel	E407/CP Kelco
GENU® Texturizer	MB-101F Kostenoptimiertes semi-raffiniertes Carrageen zur Erhöhung der Ausbeute bei Fleischprodukten	E407a/CP Kelco
	LC-7 Kombination mit Johannisbrotkernmehl und Salzen für elastische Wassergele (ca. pH 4,5) – ideal für Dessertpulver-Produkte	
GENUTINE®	430-C Gelatinealternativen für Tortenguss (gefrier-taustabil)	E407/CP Kelco
	400-C Wasserdessertgele, Gelatineersatz (Aspik oder Götterspeise)	
	310-C Fruchtgummi und Kaubonbons	
GENUVISCO®	J-DS Wird für Mundgefühl, Verdickung und Stabilisierung verwendet Ideal zur Stabilisierung für Milchalternativen auf Soja-, Mandel- oder Reisbasis	E407/CP Kelco
	CSM-2 Mundgefühl und Cremigkeit für Milchgetränke und -desserts (auch Milchalternativen)	
	CSW-2 Viskosität, Mundgefühl, Körper für Getränke- und Desserttrockenmischungen	

Gellan

Eigenschaften

KELCOGEL® Gellan ist ein durch Fermentation hergestelltes Polysaccharid. Dieses multifunktionale Hydrokolloid kann mit niedrigen Dosierungen zum Gellieren, Texturieren, Stabilisieren, Suspendieren, Filmbilden und Strukturieren eingesetzt werden.



KELCOGEL® Gellan ist typischerweise heißlöslich und bildet feste und brüchige bis weiche und elastische Gele mit sehr guter Aromafreigabe.

Anwendung

KELCOGEL® Gellan bildet einzigartige „fluide Gele“. Diese Systeme sind extrem pseudoplastisch und sehr effizient beim Suspendieren von festen oder flüssigen Partikeln, einschließlich emulgierter Öltröpfchen, Calcium, Kräutern, Fruchtfleisch und Kakao.

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer/Hersteller
KELCOGEL® F	Stabilisierung und Backstabilität für Füllungen (neutral oder sauer) Geliert bei extrem niedriger Dosierung (ab 0,05 %) und bildet backstabile, klare und neutrale Gele	E418/CP Kelco
KELCOGEL® HM-B (N)	Stabilität für neutrale Milchgetränke – besonders funktionell bei niedrigem Proteingehalt (Kaffeegetränke, etc.)	E418/CP Kelco
KELCOGEL® HS-B	Stabilität für neutrale Milchanaloggetränke (z.B. Soja- und Reismilch, etc.)	E418/CP Kelco
KELCOGEL® LT 100	Stabilisierung von fermentierten Milch- und milchanalogen Getränken mit niedrigem pH-Wert unter 4,6	E418/CP Kelco
KELCOGEL® APM-B	Funktionelle Mischung CMC und Gellan, speziell entwickelt zur Stabilisierung und Mundgefühl von sauren Milchgetränken	E466, E418/CP Kelco

Cellulose Gummi (CMC/Carboxymethylcellulose)

Eigenschaften

CEKOL® Cellulose Gummi ist hochaufgereinigte Carboxymethylcellulose (CMC) für Lebensmittelanwendungen.

CEKOL® ist ein kalt lösliches und transparentes Verdickungsmittel erhältlich in verschiedenen Viskositäten.

CEKOL® ist generell säure- und erhitungsstabil und schützt Milch- und Sojaproteine bei saurem pH.

Anwendung

CEKOL® wird in Fruchtgetränken, Soßen, sauren Proteingetränken, Eis oder zur Wasserbindung in Teig eingesetzt.

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer/Hersteller
CEKOL®	Verdickung, Stabilisierung, Körper und Mundgefühl Viskosität von niedrig (150 cps) bis sehr hoch (6000 cps) Sondertypen: A = acid stable, G = granuliert (leicht löslich) oder P = Pulver (schnell löslich)	E466/CP Kelco
CEKOL® HVD CEKOL® LVD	Zur nachhaltigen Stabilisierung von sauren Milch- und Milchanaloggetränken (z.B. Soja-, Mandel-, Reismilch) H = Hohe Viskosität, L = Niedrige Viskosität	E466/CP Kelco
CEKOL® 10.000 CEKOL® 30.000	Kostengünstige Stabilisierung von Fruchtgetränken mit neutralem Geschmack und vollem Körper	E466/CP Kelco

Xanthan

Eigenschaften

KELTROL® Xanthan ist ein fermentativ hergestelltes hochmolekulares Polysaccharid. In verarbeiteten Lebensmitteln verbessert Xanthan die Stabilität und verbessert die Textur, die Fließeigenschaften und die Anhaftung.



KELTROL® Xanthan ist kaltlöslich, pseudoplastisch, stabil bei niedrigem pH und hohem Salzgehalt und bietet eine Synergie mit Johannisbrotkernmehl und Guar.

Anwendung

Stabilisierung und Verdickung von Emulsionen, Schäumen oder Suspensionen.

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer/Hersteller
KELTROL® AP	AP = Advanced performance KELTROL® AP geht 2-3x schneller in Lösung als Standard-Xanthan Produkte KELTROL® AP ist besonders funktionell in Rezepturen mit hohem Salzgehalt, niedrigem pH-Wert und/oder hoher Trockenmasse Verbesserte Suspension von Partikeln und Lagerstabilität	E415/CP Kelco
KELTROL® AP F	F = fein vermahlen (200 mesh) – sonst analog KELTROL AP	E415/CP Kelco
KELTROL® T PLUS	T = Transparent PLUS = ca. 20 % weniger Dosierung vs. Standard-Xanthan Ideal geeignet für Anwendungen, die eine hohe Klarheit erfordern. Beispiele: Getränke, klare Dressings und Dessertgele (Synergie mit Johannisbrotkernmehl)	E415/CP Kelco
KELTROL® RD	RD = Ready dispersibel Agglomeriertes Xanthan zur einfachen Lösung ohne Klumpenbildung. Auch Direktzugabe und Lösen in warmen Flüssigkeiten möglich	E415/CP Kelco

Pektin

Eigenschaften

GENU® Pektine sind Polysaccharide, die aus natürlich vorkommenden strukturellen Komponenten in Früchten und Gemüse hergestellt werden. Pektin ist bei Verbrauchern weithin bekannt und als deklarationsfreundlich akzeptiert.

CP Kelco ist der weltweit führender Hersteller und Lieferant von Zitrus-Pektin. Eine große Anzahl an verschiedenen Pektinen ist verfügbar, die sich hauptsächlich im Veresterungsgrad (DE) unterscheiden:

Hochverestertes Pektin (HM), DE > 50, bildet Gele und verdickt bei niedrigem pH-Wert und hoher Trockenmasse.

Niedrigverestertes konventionelles Pektin (LMC) und amidiertes Pektin (LMA) mit einem DE < 50, bilden Gele unabhängig vom pH-Wert in Gegenwart von Calcium-Ionen. LMA-Pektine sind einfacher in der Handhabung und prozesstolerant, während LMC-Pektine eher streichfähige, schertolerante und hitzestabile Gele bilden

Anwendung

GENU® Pektin ist ein Geliermittel für saure Lebensmittel auf Fruchtbasis, wie Konfitüren, Gelees, Fruchtzubereitungen und Süßwaren.

GENU® Pektine finden zunehmend Verwendung als Viskositätsbildner, Schutzkolloide und Stabilisatoren in fermentierten Milchprodukten (z.B. Joghurt- oder Molke Drinks) und in einer Vielzahl von weiteren Nahrungsmitteln und Getränken.

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer/Hersteller
GENU® Pectins HM A MEDIUM RAPID SET D SLOW SET DC SLOW SET CONFECTIONERY VIS YM-115-L (-H) BIG	Hochverestertes Pektin (HM), DE > 50 bildet Gele und verdickt bei niedrigem pH-Wert und hoher Trockenmasse Hohe Gelstärke für Konfitüren/Gelees Langsame Gelierung, niedrigere Abfülltemperaturen bei Konfitüren/Gelees Langsame Gelierung für Süßwaren Viskosität und Mundgefühl für Fruchtgetränke Schutzkolloid/Protein stabilisierung für gesäuerte/fermentierte Milch- und Sojagetränke (-H = Hohe Trockenmasse) Höheres Volumen nach Gefrierlagerung oder Gefrier-, Tauzyklen und verbesserte Qualität, z.B. bei laminierten Teigen (Croissants)	E440a/CP Kelco
GENU® BETA pectin	GENU® BETA-Pektin ist ein HM Pektin, das aus Zuckerrübenpulpe extrahiert ist. Es bildet stabile Öl-in-Wasser-Emulsionen und suspendiert Partikel aus der Fruchtpulpe	E440/CP Kelco
GENU® Pectins LMC LM-12 CG/LM-18 CG/LM 22 CG LM-13 CG	Niedrigverestertes konventionelles Pektin (LM), DE < 50. LMC-Pektine bilden streichfähige, schertolerante und hitzestabile Gele Fruchtzubereitungen mit 30 - 50 % / 50 - 60 % / 55 - 70 % Trockensubstanz Backstabile pumpfähige Fruchtzubereitungen mit 45 - 65 % Trockensubstanz	E440/CP Kelco
GENU® Pectins LMA LM-101 AS/LM-102 AS/LM-104 AS <i>Zusatz: BNB oder FG</i> LM-106 AS-YA	Niedrigverestertes amidiertes Pektin (LMA), DE < 50. LMA-Pektine sind einfacher in der Handhabung als LMC und prozesstolerant Gelierung von Fruchtaufstrichen, Fruchtzubereitungen und -füllungen mit 45 - 60 % / 30 - 55 % / 25 - 45 % Trockensubstanz BNB = mit Puffersalzen, FG = verhindert Fruchtaufschwimmen Synäreskontrolle, Körper, Struktur, Cremigkeit in gerührtem oder stichfestem Joghurt	E440/CP Kelco
GENU® Explorer Pectin 30 CS/45 CS/65 CS 130 AS/145 AS/155 AS	Spezielles niedrigverestertes Pektin (LM), DE < 50 Für Aufstriche mit geringem/keinem Zuckergehalt mit neuen verbesserten Texturen, Cremigkeit und reduzierter Synärese 20 - 40 % / 35 - 55 % / 45 - 65 % Trockensubstanz (auch für Bio) 20 - 40 % / 35 - 55 % / 45 - 65 % Trockensubstanz (amidiert)	E440/CP Kelco
SLENDID®	SLENDID® ist ein patentiertes Spezialpektin, das als Fettersatz konzipiert ist. Es kann auch als Verdickungsmittel, Stabilisator und Geliermittel in einer großen Vielfalt an Produkten fungieren	E440/CP Kelco

Mikropartikuliertes Molkenproteinkonzentrat

Eigenschaften

SIMPLESSE® ist ein durch einen einzigartigen Mikropartikulierungsprozess gewonnenes Molkenproteinkonzentrat. Dieser spezielle Verarbeitungsprozess ist verantwortlich für die multifunktionalen Eigenschaften.

Anwendung

Fettersatz, verbessert die Cremigkeit und Opazität (Milchigkeit) und stabilisiert Emulsionen bei Eiscreme, Milchgetränken, Käse, etc.

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer/Hersteller
SIMPLESSE® 100	Mikropartikuliertes Molkenproteinkonzentrat (53 % Protein), das pH-, wärme- und scherstabil ist	-/CP Kelco

Colloidale MCC

Eigenschaften

TABULOSE SC® ist ein koprozessiertes Produkt bestehend aus mikrokristalliner Cellulose (MCC) und Carboxymethylcellulose (CMC). Kolloidale MCC ist in Wasser unter hoher Scherung dispergierbar und bildet ein dreidimensionales Netzwerk – sogenannte kolloidale Gele.

Anwendung

Durch die funktionellen Eigenschaften dieser Gele können Emulsionen und Suspensionen (z.B. unlösliche Calcium-Salze) temperaturstabil und dauerhaft stabilisiert werden.

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer/Hersteller
TABULOSE SC® 591F	Backstabilität bei Fruchtzubereitungen, Gefrier-/Taustabilität, Schaumstabilität, Cremigkeit und Fettersatz bei Eiscreme	E460 und E466/Blanver
TABULOSE SC® 611	Kolloidale MCC zur Stabilisierung, Mundgefühl und Suspension in Milchgetränken (z.B. Schokomilch, Calcium-Anreicherung) oder Milchanalogen Getränken (Soja-, Reis-, Mandelmilch)	E460 und E466/Blanver

Ballaststoffe

Unlösliche Fasern

Eigenschaften

Ballaststoffe sind weitgehend unverdauliche Nahrungsbestandteile, meist Polysaccharide wie Cellulose, die vorwiegend in pflanzlichen Lebensmitteln vorkommen.

Ballaststoffe sind ein wichtiger Bestandteil der menschlichen Ernährung.

In den porösen Fasern kann ähnlich wie in einem Schwamm Wasser gebunden werden.

Anwendung

Fleischwaren, Backwaren, Ballaststoffanreicherung von Lebensmittel

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer/Hersteller
Soy Dietary Fiber GS 62	Sojafaser mit hohem Wasserbindungsvermögen für Fleischanwendungen	-/China
MICROCEL	Mikrokristalline Cellulose (MCC) Extrusionsmittel, Rieselhilfsmittel und Trennmittel	E460/Blanver
PASELLI™ FP	Kartoffelfaser Zur Ballaststoffanreicherung und Wasserbindung Allergenfrei	-/Avebe

Lösliche prebiotische Ballaststoffe

Eigenschaften Prebiotika sind nicht verdaubare Lebensmittelbestandteile, die das Wachstum vorteilhafter Bakterienarten (z.B. probiotische Bakterien) im Dickdarm gezielt fördern.

Für Oligofructose wurden prebiotisch Eigenschaften untersucht und nachgewiesen.

Anwendung Nahrungsergänzung, Anreicherung von diversen Lebensmitteln wie Molkereiprodukte

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer/Hersteller
Actilight®	Actilight® ist ein prebiotischer löslicher Ballaststoff auf Basis von Weizen, der kurzkettige Oligofructose (Fructooligosaccharide - scFOS) enthält	-/Beghin Meiji

Emulgatoren

Mono- und Diglyceride und Esterverbindungen

Eigenschaften Riken Vitamin LTD ist einer der weltgrößten Produzenten von destillierten Monoglyceriden auf Palmölbasis.

Anwendung Emulgatoren sind Lebensmittelzusatzstoffe, die zum Emulgieren, Dispergieren, Befeuchten, Aufschäumen und Entschäumen bei der Herstellung von Lebensmitteln angewandt werden.

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer/Hersteller
Type P(V) und P(V)S	Gesättigte destillierte Monoglyceride (95 %) Vielseitige Anwendungen (Brot, Margarine, Kuchen, Kaffeeweißer, Kartoffelflocken, Erdnussbutter, Pasta, Kaubonbons, usw.)	E471/Riken
Rimulsoft Super	Wasserdispergierbare destillierte Monoglyceride zum Einsatz in Backwaren und Pasta	E471/Riken
Rikemal M48	Selbstemulgierende Monoglyceride zum Einsatz in Backwaren und Pasta	E471/Riken
Rikemal P200S	Mono- und Diglyceride zum Einsatz in Fleischwaren und anderen Lebensmitteln	E471/Riken
Rikemal G002 - Kokosnuss	Essig- und Fettsäureester von Glycerin zum Einsatz als Trennmittel und Süßwarenüberzug	E472a/Riken
Rikemal KV-30	Zitronensäureester von Monoglyceriden zum Einsatz in Fleischwaren (Leberwurst) und anderen Öl-in-Wasser-Emulsionen	E472c/Riken
Excelais	Funktionelle Stabilisatormischungen zur Anwendung in Speiseeis	Verschieden/Riken

Sucroseester

Eigenschaften

Sucroseester sind Emulgatoren, die durch Verestern von Zucker mit Methylfettsäuren hergestellt werden. Sucroseester sind neutral in Geschmack, Geruch und Farbe, wasserlöslich und stabil unter UHT-Bedingungen.

Anwendung

- Hocheffizienter Öl-in-Wasser-Emulgator, speziell für Farb- und Aromaemulsionen
- Verzögert Stärkeverkleisterung und vermindert Retrogradation
- Schutzkolloid für Proteine und erhöhtes Volumen bei Backprodukten
- Verhindert Wachstum von Zuckerkristallen und vermindert Ranzigkeit bei Fondant
- Reduzierte Klebrigkeit bei Zuckerwaren
- Verbessert Aufschlag bei Eiscreme und Süßwaren

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer/Hersteller
Sisterna PS750	Höchster HLB-Wert (Hydrophil/Lipophil Gleichgewicht), d.h. besonders gut geeignet zur Stabilisierung von Öl-in-Wasser Emulsionen (Farb- und Aromaemulsionen) und Speiseeis	E473/Sisterna
Sisterna SP70	Standardprodukt mit hohem HLB-Wert, gut geeignet für Öl-in-Wasser Emulsionen (Farb- und Aromaemulsionen), Backwaren, Zuckerwaren, Schutzkolloid in Sahne/Milch- und Analogprodukten, Speiseeis	E473/Sisterna
Sisterna SP50	Standardprodukt mit mittlerem HLB-Wert, ideal für Zuckerwaren, Fondant, Zuckerguss und dragierte Süßwaren	E473/Sisterna

Weitere Produkte

Vitaminvormischungen

Eigenschaften

MIAVIT Food ist ein kompetenter, zuverlässiger Partner für kundenspezifische Vormischungen für die Lebensmittelbranche.

Anwendung

Säfte/Getränke, Süßwaren, Nahrungsergänzungsmittel, Babynahrung, usw.

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer/Hersteller
Vitaminmischungen	Die Produktpalette umfasst: Vitamine Mineralien Spurenelemente Aminosäuren Beratung durch Experten	verschiedene/Miavit

Vitamine und Aminosäuren

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer/Hersteller
Vitamin C	Ascorbinsäure	E300/China
Vitamin B1 HCl	Thiamin Hydrochlorid	-/China
Vitamin B1 Mononitrate	Thiamin Nitrat	-/China
Vitamin B12	Cobalamin	-/China
Vitamin B2	Riboflavin	E101/China
Vitamin B6 HCl	Pyridoxin Hydrochlorid	-/China
Vitamin B9	Folsäure	-/China
Vitamin H	Biotin	-/China
Aminosäuren	BCAA 2:1:1 instant oderr dc grade DL-Methionine L-Carnintine base oder L-Tartarte L-Cysteine HCL L-Glutathione reduced L-Leucine L-Methionine L-Phenylalanine L-Tryptophan	D-Glucosamine Sulphate L-Arginine base oder HCl L-Valine L-Glutamine L-Isoleucine L-Lysine HCl L-Ornithine HCL L-Threonine L-Tyrosine

Tomatenpulver

Eigenschaften

Transa (Spanien) ist ein führender europäischer Hersteller von Tomatenpulvern und -konzentrat. Transa ist über alle Produktionsstufen vollständig integriert – von der Saat bis zum fertigen Pulver.

Grundsätzlich wird Tomatenpulver abhängig von der Herstelltemperatur in „Cold Break“ und „Hot Break“ unterschieden. Die Art der Trocknung, ob band- oder sprühgetrocknet, hat ebenfalls Auswirkungen auf Farbe, Lösungsverhalten und Geschmack.

Anwendung

Typische Einsatzgebiete sind Gewürzmischungen, Trockensuppen und Fixprodukte.

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer/Hersteller
CB T1000 (Standard CB)	Cold Break, sprühgetrocknet: kleinere Korngröße, orangefarbig, wird nach Auflösung sehr flüssig	-/Transa
CB T3000	Cold Break, bandgetrocknet: ist nach Auflösung pulpig und gibt eine dunkelrote Farbe	-/Transa
HB T4000 (Standard HB)	Hot Break, bandgetrocknet: pulpig nach Auflösung, gute Haftungseigenschaften, süßlicher Geschmack	-/Transa
HB T2000	Hot Break, sprühgetrocknet	-/Transa

MCT-Öl

Eigenschaften

MCT-Öle enthalten Triglyceride mit mittelkettige Fettsäuren (C6 – C12). KLK Oleo ist einer der weltgrößten Anbauer und Verarbeiter von Palmölen.

Anwendung

Lösungsvermittler bei Aromen/Duftstoffen und Flüssiggewürzen, Antihafmittel, Diätetik und Sportlernahrung

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer/Hersteller
PALMESTER™ 3595	Typisches Verhältnis 60 % C8 und 40 % C10 Fettsäuren (Basiert auf Palmöl – RSPO Zertifikat „Mass Balance“ möglich)	-/KLK Oleo

Ihre Ansprechpartner in Deutschland

Technischer Vertrieb Nord

Frau Nicole Heß

Sales Manager Nutrition
Tel.: +49 4531 8961825
n.hess@biesterfeld.com

Technischer Vertrieb Mitte

Frau Miriam Geweke

Sales Manager Nutrition
Tel.: +49 40 32008-305
m.geweke@biesterfeld.com

Technischer Vertrieb Süd

Herr Idris Güzel

Sales Manager Nutrition
Tel.: +49 6251 86916055
i.guezel@biesterfeld.com

Impressum

Veröffentlicht durch:

Geschäftsbereich Nutrition

Biesterfeld Spezialchemie GmbH
Ferdinandstraße 41
20095 Hamburg
Tel.: +49 40 32008-224
Fax: +49 40 32008-453
e.babenko@biesterfeld.com
www.biesterfeld.com

Unternehmenssitz:

Sitz Hamburg AG Hamburg HRB 66970 USt.-ID.-Nr. DE 196 930 661

Geschäftsführung:

Dr. Nicole Hamelau, Peter Wilkes

Haftungsausschluss:

Wir haften nicht für die Eignung der Ware für die vom Käufer beabsichtigten Zwecke, es sei denn, die Erreichung eines bestimmten Verwendungserfolgs ist ausdrücklich Vertragsinhalt geworden. Unsere anwendungstechnische Beratung, Auskünfte oder Empfehlungen erfolgen nach bestem Wissen. Da die tatsächlich erfolgende Anwendung außerhalb unseres Einflusses liegt und ihre Gegebenheiten nicht sämtlich vorhersehbar sind, können schriftliche und mündliche Hinweise, Ratschläge usw. nur unverbindlich erteilt werden. Insbesondere befreien sie den Käufer nicht von der Prüfung unserer Produkte und Waren auf ihre Eignung für die beabsichtigten Verfahren und Zwecke.



Biesterfeld

Biesterfeld Spezialchemie GmbH

Biesterfeld Spezialchemie GmbH

Ferdinandstraße 41

20095 Hamburg

Tel.: +49 40 32008-224

Fax: +49 40 32008-453

e.babenko@biesterfeld.com

www.biesterfeld.com