

Wissen schafft ...



... Perspektiven!

Eigenmarken verdrängen B Marken aus dem Regal

Liebe Kunden,

die großen Einzelhändler in Deutschland haben sich ehrgeizige Ziele gesetzt ihre Eigenmarkenrange auszubauen und aufzuwerten.

Diese Entwicklung ist eine reale Gefahr für Anbieter von B und C Marken. Nach einer Studie der GfK ist der Marktanteil der sogenannten „Mitte-Marken“ von 2009 bis 2013 um über 3 % zurückgegangen – gleichzeitig ist der Marktanteil der „Mehrwertmarken“ des Handels um fast 4 % gestiegen.

Was können Sie als mittelständischer Hersteller gegen diese Entwicklung tun?

Nur durch Innovation können Sie sich von den Eigenmarken differenzieren und Ihren Regalplatz „verteidigen“. Wir stellen Ihnen regelmäßig innovative Rohstoffe und Konzepte vor, um Sie in diesem „Kampf“ zu unterstützen.

Ihr Biesterfeld-Food Ingredients Team

Biesterfeld Innovationen



- **GELLAN:**
Gelieren,
Stabilisieren,
Textur



- Cremigkeits-Booster
Protein & Gelatineersatz



- Transparenz &
neutraler Geschmack

Die Themen der Food Ingredients - News Nr. 4:

- Avebe - ETENIA®
- Avebe - ELIANE™
- CP Kelco - GELLAN
- MIAVIT
- Funktionelle clean label Stärke
- Wachskartoffelstärken
- Der besondere Stabilisator in Milchgetränken
- Vitamin- & Mineralstoffmischungen



Food Ingredients - News



ETENIA® – Einzigartig cremig, natürlich und innovativ

Was ist ETENIA®?

Eine Kartoffelstärke die in einem patentierten Verfahren enzymatisch behandelt wird.

Das Ergebnis ist eine clean label Stärke mit den Eigenschaften von Hydrokolloiden.

Welche Vorteile bringt der Einsatz von ETENIA®?

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

Wo kann ich ETENIA® einsetzen?

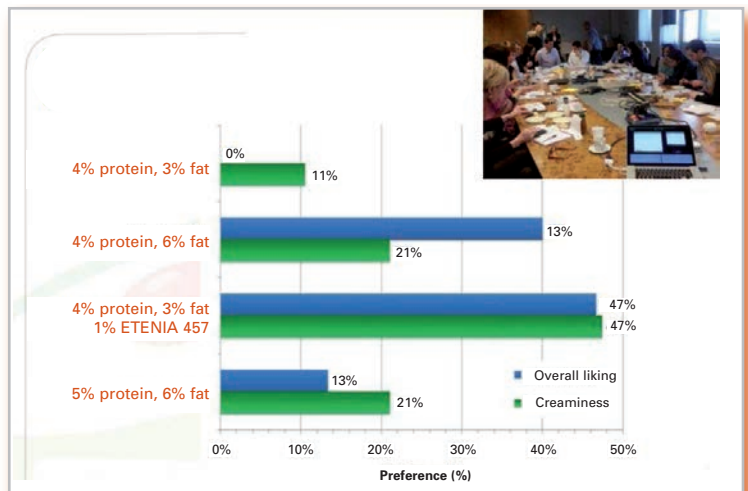
1) Fettreduzierung bei Joghurt

Traditionelle Joghurts „griechischer Art“ zeichnen sich aus durch einen hohen Protein- und/ oder Fettgehalt. Sie haben eine dicke Konsistenz und sind vollmundig im Geschmack. Viele Konsumenten lieben diese Textur - aber nicht den hohen Energiegehalt!

Die Zugabe von 1% ETENIA® ermöglicht die Reduzierung von 3% Fett bei gleichzeitiger erhöhter Cremigkeit.

In einer Untersuchung mit einem unabhängigen internationalen Konsumentenpanel wurde dieser Effekt eindrucksvoll bestätigt: Die Variante mit 1% ETENIA® und 3% Fett war die bevorzugte Wahl bezüglich Cremigkeit – auch das Gesamturteil betreffend wurde die ETENIA®-Variante gegenüber der Variante mit 6% Fett favorisiert!

Milder Joghurt – Ergebnisse des Verbraucherpanels:



2) Clean label Salatcreme Typ „Mayonnaise“

Der Wunsch vieler Verbraucher, beim Essen auf Zusatzstoffe zu verzichten, nimmt immer mehr zu. Diese meist gut ausgebildete Käuferschicht sucht nach natürlichen Lebensmitteln ohne lange E-Nummern-Listen auf der Verpackung und ist i.d.R. bereit dafür auch einen höheren Preis zu bezahlen.

ETENIA® ermöglicht in Kombination mit einer nativen Instantstärke wie ELIANE EZ 100 eine natürliche, leichte, vollmundige und cremige mayonnaiseartige Salatcreme zu produzieren (siehe Rezepturvorschlag).

Durch den Ersatz von Öl durch Wasser ist der Einsatz von ETENIA® kostenneutral – durch einen höheren Verkaufspreis kann der Feinkosthersteller seine Wertschöpfung erhöhen.

Rezepturvorschlag:

Ingredients	Quantity (%)
Vegetable Oil	50.0
Water	31.8
Lemon juice	2.8
Sugar	3.0
ETENIA™ 457	2.4
ELIANE™ EZ 100	1.5
Egg yolk powder	2.5
Dijon mustard	2.0
Salt	1.0
Vinegar 5%	3.0
Total	100.0

Food Ingredients - News



Eliane

ELIANE™ –

Transparenz & neutraler Geschmack

Was ist ELIANE™?

Eine Stärke, die aus speziell gezüchteten Amylopektin haltigen Kartoffeln (ähnlich wie bei Wachsmaisstärke) gewonnen wird. ELIANE™ Stärken haben dadurch

nicht die Nachteile von normalen amylosehaltigen Kartoffelstärken wie z.B. Gelieren und Retrogradation.

Welche Vorteile bringt der Einsatz von ELIANE™?

- Hohe Viskosität (Kosteneinsparung möglich)
- Hohe Prozess- & Lagerstabilität (keine Retrogradation)
- Transparente, glatte und glänzende Struktur
- Neutrales Geschmacksprofil & cremiges Mundgefühl



Wo kann ich ELIANE™ einsetzen?

1) ELIANE™ - Transparenz und Stabilität in Italian-Dressings oder Fruchtanwendungen

ELIANE™ Stärken sind transparent, stabil und neutral im Geschmack, damit sind sie ideal für den

Einsatz in einem italienischen Dressing oder in einer Fruchtanwendung geeignet.

2) ELIANE™ - Cremiger Vanillepudding

ELIANE™ VE 580 bietet hohe Viskosität und Prozessstabilität. Die cremige Textur, der neutrale Geschmack

und der vollmundige Körper machen ELIANE™ VE 580 ideal zum Einsatz in RTE Vanillepuddings.



GELLAN –

der einzigartige Stabilisator in Milchgetränken

Was ist GELLAN?

GELLAN (E418) ist ein fermentativ hergestelltes, multifunktionelles Hydrokolloid. GELLAN bildet u.a. einzigartige sogenannte „fluide Gele“.

Welche Vorteile bringt der Einsatz von KELCOGEL™ GELLAN bei der Stabilisierung von Milchgetränken?

- Hervorragende Stabilisierung & Suspension von Feststoffen ohne Viskositätserhöhung



1) Problem: Stabilisierung von pflanzlichen Milchersatzgetränken

GELLAN ist der ideale Stabilisator von Milchersatzgetränken (z.B. auf Sojabasis) –

Carrageen ist aufgrund der fehlenden Interaktion mit Milchproteinen hier nicht funktionell.

2) Problem: Sedimentation bei sterilisierten Milchlischgetränken

Bei Lagerung von Milchgetränken bei höheren Temperaturen stabilisiert mit Carrageen sind immer wieder Sedimentationen von Feststoffen (z.B. Kakao, unlösliche Mineralsalze) zu beobachten.

Grund: Die Stabilisierungskraft des üblicherweise eingesetzten Carrageens reicht bei höheren Lager-temperaturen und teilweise denaturierten Milchproteinen nicht mehr aus – GELLAN kann sterilisierte Produkte nachhaltig stabilisieren.

Food Ingredients - News



Vitamin- & Mineralstoffmischungen von MIAVIT

Die Mischung macht's!

Schon seit 50 Jahren dreht sich bei MIAVIT alles um den richtigen Mix.

MIAVIT ist der größte deutsche Hersteller für kundenspezifische Mineralstoff- Aminosäuren Vitamin Premixe für die moderne Tierernährung. Wie Biesterfeld ist MIAVIT ein konzernunabhängiger Mittelständler in Privatbesitz.

In 2004 hat sich MIAVIT auf der Basis seiner langjährigen Erfahrung bei der Herstellung von Nährstoffmischungen und der guten Einkaufskonditionen entschlossen auch Vitaminmischungen für Lebensmittel herzustellen.

Nach konstantem Wachstum in den letzten Jahren hat MIAVIT in 2013 ein neues Gebäude ausschließlich für die Herstellung von Vitaminmischungen für Lebensmittel bezogen.

Mit den freien Kapazitäten geht MIAVIT an den Markt – Biesterfeld Spezialchemie ist der Vermarktungspartner in Deutschland, Tschechien/ Slowakei und der Ukraine.



MIAVIT bietet eine breite Produktpalette und kompetente Beratung

● Qualität

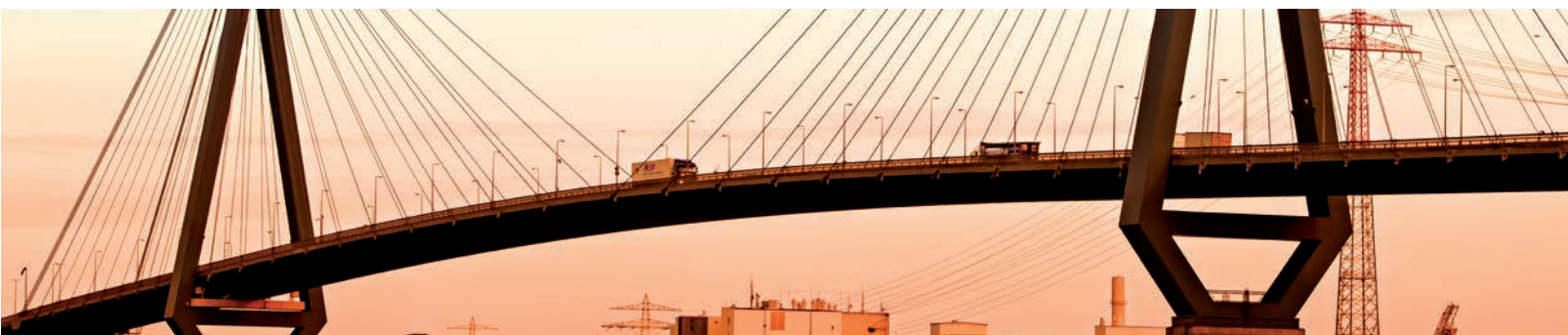
Die moderne Anlagentechnik erfüllt Pharmaanforderungen. Eine lückenlose Dokumentation und Rückverfolgung ist gewährleistet und in einem ISO 9001-2008 QS System dokumentiert.

● Schnelligkeit

Kurze Entscheidungswege und Lieferzeiten sind garantiert.

● Flexibilität

Produktionsgrößen ab 50 Kilogramm sind möglich. Standard-Verpackung ist ein 25 kg Karton mit Innenbeutel – eine chargengerechte Verpackung oder individuelle Produktetiketten gehören ebenfalls zum Servicepaket.



Biesterfeld Spezialchemie - Your Bridge to Chemical Specialties in Europe

IMPRESSUM:

HERAUSGEBER: Biesterfeld Spezialchemie GmbH
Food Ingredients
Ferdinandstrasse 41 - 20095 Hamburg
Tel.: +49 40 32008-224 - Fax: +49 40 32008-453
e.babenko@biesterfeld.com

Die Informationen, Daten und Grafiken zu den Rohstoffen haben wir den Unterlagen unserer Rohstofflieferanten entnommen.

Haftungsausschluss:

Bezüglich der in diesem Newsletter enthaltenen Informationen weisen wir Sie ausdrücklich darauf hin, dass sie die im Zeitpunkt ihrer Veröffentlichung nach unserem besten Wissen bestehende Sachlage wiedergeben. Aus diesem Grund übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit oder Nützlichkeit der Informationen und auch keine Verantwortung für einen daraus etwa entstehenden Schaden.