

Wissen schafft ...



... Perspektiven!



Biesterfeld Spezialchemie arbeitet mit FOSFA zusammen

Die Biesterfeld Spezialchemie GmbH arbeitet mit sofortiger Wirkung mit dem tschechischen Unternehmen FOSFA a.s., mit Sitz in Breclav, zusammen. Fosfa a.s. hat sämtliche Geschäftsanteile an der Omnisal GmbH in Wittenberg und dem Phosphat Spezialitätengeschäft von Thermphos International B.V. zum April 2013 übernommen.

Fosfa a.s., 1884 gegründet, ist als ein wichtiger Lieferant von Phosphorsäure und Phosphatsalzen in Lebensmittelqualität bekannt und gilt als der größte europäische Verarbeiter von gelbem Phosphor. Das tschechische Unternehmen ist weltweit in mehr als 60 Ländern präsent. Die Omnisal GmbH mit Sitz in Wittenberg, Deutschland, ist ein weltweit anerkannter Hersteller von hochwertigen Phosphatspezialitäten für die Lebensmittelindustrie.

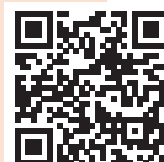
Mit dem obersten Ziel die Erwartungen und Anforderungen ihrer Kunden zu erfüllen, werden Fosfa und Omnisal gemeinsam qualitativ hochwertige Phosphate für die Lebensmittelindustrie produzieren und weltweit vertreiben.

Bereits seit 12 Jahren vertreibt Biesterfeld Spezialchemie erfolgreich die Single Phosphate und Phosphat Blends von Thermphos International / Omnisal GmbH in Deutschland, Polen, Tschechien, der Slowakei, Ungarn, Kroatien, Rumänien, Bulgarien und der Ukraine.

„Mit den Phosphatspezialitäten der Fosfa Omnisal werden wir den europäischen Markt noch effektiver bearbeiten und unseren Erfolgskurs weiter fortsetzen können. Ebenfalls freuen wir uns, unsere bestehenden Kunden weiterhin mit Phosphatspezialitäten beliefern zu können,“ so Martina Gerlach, Product Manager Food Ingredients, Biesterfeld Spezialchemie GmbH.

Die Themen der Food Ingredients News Nr. 2:

- Fosfa
- Riken Vitamin
- Exter
- Übersicht unserer Standardprodukte ab Lager
- Biesterfeld Spezialchemie arbeitet mit FOSFA zusammen
- Riplex WT-303
- „Building your taste“



Food Ingredients - News



Riplex® WT-303 – Innovatives Stabilisierungs- und Emulgatorsystem zur Verbesserung/Optimierung von Performance und Stabilität in gefrorener non-dairy Schlagsahne

Das innovative Stabilisierungs- und Emulgatorsystem Riplex® WT-303 bestehend aus

- Polyglycerol Estern von Fettsäuren E475
- Polysorbat 60 E435
- Methylcellulose E461
- Natrium Stearoyl Lactylate E481
- Xanthan Gum E415
- Pflanzlichem Fett
- Dextrose

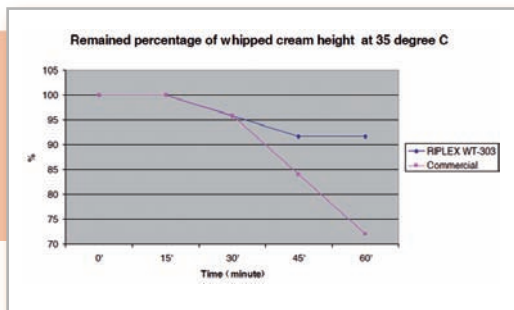
ermöglicht es Ihnen in einer gefrorenen non-dairy Schlagsahne die folgenden Benefits zu erzielen:

Schlagsahne mit Riplex® WT-303

- Verkürzte Aufschlagzeit (1'45''): 410% Überschuss
- Nach 30 min bei 35°C: Bessere Stabilität mit weniger Textur- und Volumenverlust
- Nach 60 min bei 35°C: Stabil, keine Wasserseparation
- Aussehen: Feste Textur, glänzende Oberfläche
- Gefrier-Tau-Eigenschaften: Sehr gut, kein Textur- oder Volumenverlust und kein Wasseraustritt erkennbar

Schlagsahne ohne Riplex® WT-303

- Herkömmlich hergestellt (Aufschlagzeit 2'15''): nur 280% Überschuss
- Nach 30 min bei 35°C: Textur- und Volumenverlust
- Bereits nach 45 min bei 35°C: Nicht stabil, zeigt Wasserseparation
- Aussehen: Feste Textur, glänzende Oberfläche
- Gefrier-Tau-Eigenschaften: Wasserseparation nach Auftauen und leichter Textur- und Volumenverlust erkennbar



Rezeptur für Schlagsahne:

Nr.	Inhaltsstoffe	Gewicht [%]
1	Hydrogenated Palm Kernel Oil (HPKO)	20,00
2	Zucker	12,00
3	Maissirup	4,00
4	Dextrose	3,50
5	Trinatriumcitrat	0,08
6	Sojalecithin	0,10
7	Natriumcaseinat	0,20
8	Riplex ® WT-303	1,80
9	Salz	0,10
10	Wasser (auffüllen auf)	100,00





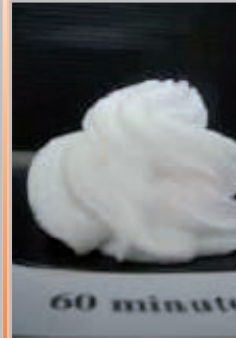





Herstellung:

1. Riplex® WT-303 zum Wasser bei 40°C unter Rühren zugeben.
2. Alle trockenen Inhaltsstoffe vermischen und bei 50°C unter Rühren zu der Wasser/ Riplex® WT-303 – Lösung zugeben.
3. Das Fett bei 60°C schmelzen. Lecithin zugeben.
4. Bei 60°C unter Rühren den Fett/Lecithin-Mix zu dem Mix (2) geben.
5. Auf 80-85°C erwärmen und für 5 Minuten die Temperatur halten.
6. Homogenisieren: 200/50 bar.
7. Zügig auf 5-10°C kühlen
8. Über Nacht bei -18°C einfrieren.
9. Vor dem Aufschlagen 24-36h bei 4°C auftauen lassen.

Food Ingredients - News



Riplex® WT-303

Time (minute)	0 minute At 35°C	15 minutes At 35°C	30 minutes At 35°C	45 minute At 35°C	60 minutes At 35°C
RIPLEX® WT-303					
Observation	Firm texture, Shining and sharp surface	Slightly collapsed in shape but better than Commercial cream. No water separation found	Slightly collapsed in shape but better than Commercial cream. No water separation found	Slightly collapsed in shape but better than Commercial cream. No water separation found	Slightly collapsed in shape but better than Commercial cream. No water separation found
Commercial					
Observation	Firm texture, Shining and sharp surface	Slightly collapsed in shape but worse than RIPLEX® WT-303 cream. No water separation found	More collapsed in shape but worse than RIPLEX® WT-303 cream. No water separation found	More collapsed in shape but worse than RIPLEX® WT-303 cream. Slight water separation found	More collapsed in shape but worse than RIPLEX® WT-303 cream. More water separation found

Über Riken Vitamin

Riken Vitamin produziert seit über 50 Jahren Food Emulgatoren, Stabilisierungs- und Emulgatorsysteme, natürliche Tocopherole, natürliche Farbstoffe und Gewürzmischungen, verkapselte Vitaminmischungen und Nutraceuticals. Das japanische Unternehmen ist weltweit aktiv in 75 Ländern mit 17 Werken und Applikationszentren in Japan, Singapur und China. Die Spezialitäten von Riken werden in einer Vielzahl von Applikationen verwendet. Riken erzielt weltweit einen Umsatz von \$US 1 Billion.



Food Ingredients - News

„Building your taste“

Unser Partner Exter B.V.

steht seit 70 Jahren für authentische Geschmacks-komponenten aus der traditionellen Küche und arbeitet gemeinsam mit seinen Kunden daran, neue und innovative Geschmackserlebnisse auf rein natürlicher Basis zu kreieren. Exter erhält die bekannten und puren

Geschmacksnoten, unterstützt durch rein natürliche Zutaten und ursprüngliche Koch- und Backprozesse. *Ein Geschmack, der verweilt. Nicht nur im Mund, sondern auch in Ihrem Gedächtnis.*

„Exter cooks authentic savoury ingredients“

Um den Markttrends nach „Clean Label“, „All Natural“ und „Essen wie bei Großmutter“ zu folgen, hat Exter eine neue Range von Clean Label Aromen entwickelt. Hier werden würzige „Specific Notes“ (Exter „The pyramid of taste“) durch traditionelle Kochprozesse aus natürlichen, proteinreichen und pflanzlichen Rohstoffen gewonnen.



Alle natürlichen Aromen dieser innovativen Produkt-Range haben die folgenden Eigenschaften:

- Natürliches Labelling
- Frei von zugesetztem MSG
- Reduzierter Salzgehalt von bis zu 25%
- Allergenfrei
- GMO frei

- Frei von E-Nummern
- Vegan oder vegetarisch
- Exzellente Hitze- und Lagerstabilität
- Halal Status
- Kosher Status

Die folgenden Geschmacksrichtungen sind erhältlich:

- Chicken boiled CB002P
- Chicken CR019P
- Pork roasted PR003P

- Beef roasted BR010P
- Meat BX002P
- UM8 Geschmacksverstärker mit würziger Note und exzellentem Umami Effekt

Deklaration: natürliches Aroma

Die folgenden Standardprodukte haben wir konstant für Sie auf Lager verfügbar:

Produkt	E-Nummer	Verwendung
Vitamin C	E 300	Antioxidationsmittel
Natriumascorbat	E 301	Antioxidationsmittel
Natriumisoascorbat	E 316	Antioxidationsmittel
Kaliumsorbit	E 202	Konservierungsmittel
Sorbinsäure	E 200	Konservierungsmittel
Natriumbenzoat	E 211	Konservierungsmittel
Gluconsäure-delta-lacton	E 575	Säuerungsmittel
Sojaproteinkonzentrat und -isolat, Sojaproteintexturat		Bindemittel

Bitte fragen Sie die aktuellen Preise bei uns an!

Biesterfeld Spezialchemie - Your bridge to chemical specialties in Europe

IMPRESSUM:

HERAUSGEBER: Biesterfeld Spezialchemie GmbH
Food Ingredients
Ferdinandstrasse 41 - 20095 Hamburg
Tel.: +49 40 32008-305 - Fax: +49 40 32008-453
m.gerlach@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.