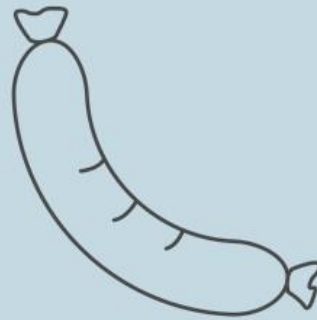




**Biesterfeld**

*Competence in Solutions*



**Lieferprogramm  
Nutrition**

# Inhalt

<b>Inhalt.....</b>	<b>2</b>
<b>Unsere Lieferanten.....</b>	<b>4</b>
<b>Kartoffelstärke.....</b>	<b>5</b>
Etenia™.....	5
Eliane™.....	5
Clean Label und native Stärken.....	7
Modifizierte Stärken.....	8
SOLANIC® - Funktionelles Kartoffelprotein.....	9
<b>Perfectasol™ - Funktionelle Texturlösung auf Basis Kartoffelprotein und Stärke.....</b>	<b>10</b>
<b>Stärkederivate.....</b>	<b>10</b>
Dextrose, Maltodextrin und Glukosesirup.....	10
Zuckeraustauschstoffe.....	11
<b>Aromen und Geschmacksstoffe.....</b>	<b>11</b>
Vanillin.....	11
Süße Aromen.....	12
Käse-, Butter- und Milcharomen.....	12
<b>Proteine.....</b>	<b>13</b>
Milchproteine.....	13
Sojaproteine.....	13
Erbsenproteine.....	14
Kartoffelproteine.....	14
<b>Konservierungsmittel.....</b>	<b>14</b>
Milchsäure, Laktate und Derivate.....	14
Benzoate, Acetate und Sorbate.....	15
<b>Phosphate.....</b>	<b>15</b>
<b>Hydrokolloide.....</b>	<b>16</b>
Carrageen.....	16
Gellan.....	17
Xanthan.....	18
Cellulose Gummi (CMC/ Carboxymethylcellulose).....	18
Pektin.....	19
NUTRAVA™ funktionelle Citrusfaser.....	20
SIMPLESSE® - Mikropartikuliertes Molkenproteinkonzentrat.....	20
Colloidale MCC.....	21

<b>Ballaststoffe</b> .....	<b>21</b>
Unlösliche Fasern .....	21
Lösliche prebiotische Ballaststoffe .....	22
Lösliche Citrusfaser.....	22
<b>Emulgatoren</b> .....	<b>22</b>
Mono- und Diglyceride und Esterverbindungen .....	22
Sucroseester.....	23
<b>Weitere Produkte</b> .....	<b>23</b>
Tomatenpulver .....	23
Vitaminmischungen .....	24
Vitamine und Aminosäuren.....	24
MCT-Öl.....	25

## Unsere Lieferanten



Nouryon



## Kartoffelstärke

### Etenia™

#### Eigenschaften



Etenia™ ist eine Kartoffelstärke, die in einem patentierten Verfahren enzymatisch behandelt wird.

Das Ergebnis ist eine texturgebende „Clean Label“-Stärke 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 und Anwendung	E-Nummer / Hersteller
Etenia™ 457	Clean Label-Kartoffelstärke mit einzigartiger Cremigkeit	-/Avebe
Etenia™ 505	Besonders helle Clean Label Kartoffelstärke für cremige streichbare Milchprodukte	-/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 & cremiges Mundgefühl
- 100 % natürlich und GMO-frei

#### Anwendung

Eliane™ ermöglicht den Einsatz in Anwendungen, in denen Kartoffelstärke üblicherweise nicht eingesetzt wird, z.B. Molkereiprodukte, Saucen 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™ 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, Saucen 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 460	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 & MC 150	Reine Emulgierung, keine Viskosität - perfekter Eigelbersatz in Mayonnaise und Dressings	E1450/Avebe

## Clean Label und native Stärken

### Eigenschaften



### Anwendung

„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.

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

### 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  Durch eine hohe Expansionskapazität und knuspriges Mundgefühl ideal für extrudierte Snacks	-/Avebe
ELIANE™ Gel 100	Texturgeber zur Optimierung von Mundgefühl und Cremigkeit bei sehr guter Löslichkeit - ohne Viskositätsausbildung  Einsatz in Suppen und Saucen zur Reduktion von Sahnepulver und Fettpulver bis zu 50 %  Einsatz in Molkereiprodukten und Füllungen z.B. in Kombination mit Etenia™ für eine kurze Textur  Textur & Mundgefühl in veganen Aufstrichen (z.B. Patés)  Bildet bei höheren Dosierungen von 5 - 10 % schneidbare thermo-reversible Geltexturen. Ideal für gelierte Saucen, Marinaden, Suppen, Bouillon Würfel und Snacks	-/Avebe

### Clean Label Stärken – Konzepte

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer / Hersteller
PURAMYL™ HF 6 %	Kochstärke mit erhöhter Stabilität gegenüber nativer Stärke, <u>geeignet für Heißhaltung für Suppen und Saucen</u> (> pH 4)	-/Avebe
PURAMYL™ 300	Kochstärke zum <u>Ersatz von Phosphaten in Brühwurst</u>  Besserer Biss, weniger Geleeabsatz und angenehmeres Mundgefühl	-/Avebe
PERFECTABIND™ M & C	Kochstärken <u>mit hohem Wasserbindungsvermögen</u> , ideal für Fleischanwendungen M = Fleisch allgemein, C = Geflügel	-/Avebe
PASELLI™ SA2	<u>Fettersatz in emulgierten Fleischprodukten</u> (Leberwurst) oder Eiskrem	-/Avebe

### Clean Label Stärken, weitere

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer / Hersteller
<b>SELECTAMYL™ D20</b>	Fein granuliert Kartoffelstärke  In Kombi mit Perfectabind C & Paselli™ FP & Solanic® 200 perfekt für „Clean label“ vegane Burger oder Chicken Nuggets	-/Avebe
<b>Perfectamyl™ EF</b>	Idealer Fettersatz in pflanzlichen Fleischprodukten	
<b>Kartoffelstärke</b>	Native Stärke auf Kartoffelbasis	-/Avebe
<b>Tapiokastärke</b>	Native Stärke auf Tapiokabasis	-/Avebe

### Modifizierte Stärken

#### Eigenschaften



#### Anwendung

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

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

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

### Modifizierte Instant Stärken

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer / Hersteller
<b>PASELLI™ BC</b>	Weltstandard-Instantstärke für Backcreme	E1414/Avebe
<b>PASELLI™ P</b>	Instantstärke mit pulpiger Textur	E 1412/Avebe
<b>PREJEL™ 200</b>	Standard-Instantstärke, auch granuliert (PREJEL 200 G)	E1414/Avebe
<b>PREJEL™ VA 70 S</b>	Vielseitige Instantstärke mit hoher Prozessstabilität  Auch agglomeriert (Prejel VA 70 S aggl.) und auf Tapiokabasis (Prejel VA 70T und Prejel VA 70T aggl.)	E1442/Avebe
<b>AMYLOGUM™ CLS</b>	Kaltlösliche Stärke mit guten Geliereigenschaften als Bindemittel für Snacks	E1420/Avebe
<b>PASELLI™ PAC</b>	Kaltlösliche Stärke für extrudierte Snacks und Backfüllungen	E1414/Avebe

### Modifizierte Kochstärken

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



<b>PERFECTAMYL™ 3100</b>	Optimal für teilweise Gelatineersatz (bis 50 %) in Fruchtgummi. Deutliche Einsparungen bei gleicher Textur möglich	E1420/Avebe
<b>PERFECTAMYL™ 928</b>	Vegane Lösungen für 100 % Gelatineersatz in Fruchtgummi	E1442&E1451/ Avebe
<b>PERFECTAMYL™ MPT</b>		E1442&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 Allergiepotezial im Vergleich zu tierischem (Milch, Eier) und anderem pflanzlichen Eiweiß (Soja, Weizen)
- „Clean Label“: Deklaration „Kartoffelprotein“, keine E-Nummer und keine Allergenkezeichnung notwendig
- Nachhaltigkeit: „CO2 Footprint“ ist kleiner als beim Molkenprotein oder Hühnereiweiß

### Eigenschaften

- 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 Avebe 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 Saucen, Convenience-Produkte (Suppen, Saucen, Fertiggerichte, etc.), Snacks, Fruchtanwendungen, Süßwaren, Fleischprodukte, etc.

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer / Hersteller
<b>SOLANIC® 200</b>	Gute Emulsions- und Schaumstabilisierung. Sehr gute Gelierung- und Wasserbindeigenschaften vor allem im <u>neutralen</u> pH-Bereich  Ideal für vegetarische und vegane Fleisch und Käse Analogprodukte, Glutenersatz, etc.	Avebe
<b>SOLANIC® 300</b>	Hervorragende Emulsions- und Schaumstabilisierung. Gute Gelierung- und Wasserbindeigenschaften vor allem im <u>sauren</u> pH-Bereich  Ideal für Gelatineersatz in Süßwaren, Eiersatz in Dressing und Saucen, analoge Milchprodukte, Glutenersatz, etc.  Aufschlagemulgator für cremige vegane Eiskrem	Avebe
<b>SOLANIC® 300 L</b>	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™ bietet vegane Texturlösung für verschiedene Einsatzgebiete u.a. Gelatineersatz in Fruchtgummi, vegane Käsespezialitäten, Joghurt, Aufstriche, etc.
- Perfectasol™ ist rein pflanzlich, ideal geeignet für vegetarische, vegane, koschere und halal Ernährung

### Anwendung

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

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer / Hersteller
PERFECTASOL™	<b>D 500</b> Cremige Texturlösung für streichfähige vegane Produkte (z.B. Joghurt, Frischkäse- oder vegane Aufstriche) oder vegane Puddings	verschieden/Avebe
	<b>D 510</b> Für veganen Käse mit unterschiedlichen Texturen (fest/ schnittfähig, weich, etc.)	
	<b>D 520</b> Authentische vegane Käsesauce (mit Eliane™ VE510)	
	<b>D 540</b> „Clean-label“ Lösung für Pizzakäse mit authentischen Schmelzeigenschaften und „fadenziehen“ im heißen Zustand	
	<b>C 200</b> Gelatineersatz in gelierten und/ oder aufgeschäumte Fruchtgummies (Kosher, Halal, allergenfrei)	

## 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	Tereos

<b>Maldex</b>	Maltodextrin (verschiedene DE-Werte) auf Mais- oder Weizenbasis	Tereos
<b>Glucodry</b>	Glukosesirup in Pulverform (verschiedene DE-Werte) auf Mais- oder Weizenbasis	Tereos

## 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
<b>Maltilite</b>	Kristallines Maltitol & Maltitolsirup (verschiedene DE-Werte) auf Basis Weizen	E965/Tereos
<b>Meritol</b>	Sorbitol - flüssig (verschiedene DE-Werte) auf Basis Weizen/Mais gemischt - Pulver	E420/Tereos
<b>Merisorb</b>	Sorbitol - Pulver (verschiedene DE-Werte) auf Basis Weizen/Mais gemischt	E420/Tereos

## 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.

Euro Vanillin von Borregaard wird als "Vanillin" oder "Aroma" gekennzeichnet.

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer / Hersteller
<b>Euro Vanillin Supreme</b>	Nachhaltiges, reines Vanillin aus Lignin mit 20 % höherer Intensität vs. Vanillin ex. Guajacol	-/Borregaard
<b>Euro Vanillin Regular</b>	Reines Vanillin ex. Guajacol	-/Borregaard
<b>Euro Vanillin DS</b>	Vanillin ex. Guajacol mit der doppelten Intensität vs. Euro Vanillin Regular	-/Borregaard
<b>Euro Vanillin Plus</b>	Vanillin ex. Lignin – kostengünstiger als Supreme	-/Borregaard
<b>Euro Vanillin Plus 1200</b>	Mischung von Vanillin ex. Lignin und Ethylvanillin mit 20 % höherer Intensität vs. Vanillin ex. Guajacol	-/Borregaard
<b>Euro Vanillin Aromatic</b>	Reines Ethylvanillin aus Guethol mit 170 % höherer Intensität vs. Vanillin ex. Guajacol	-/Borregaard
<b>Euro Vanillin Expert</b>	Vanillin ex. Lignin speziell optimiert für Anwendungen in Schokolade, Milchprodukten, Süßwaren	-/Borregaard
<b>Euro Vanillin Gran 3</b>	Natürliches Aroma Vanillin bzw. natürliches Aroma	-/Borregaard
<b>Euro Vanillin Plus SB18</b>	Kostengünstiges Vanillin auf Basis Lignin mit Ethylvanillin mit identischer Intensität wie Regular	-/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"> <li>• Natürliches X-Aroma (X &gt; 95 %)</li> <li>• Natürliches X-Aroma mit anderen natürlichen Aromen (X &gt; 50 %)</li> <li>• Natürliches Aroma</li> </ul>	Buteressence
Aromen	Ehemals als naturidentische bzw. künstliche Aromen bezeichnet	Buteressence

## Käse-, Butter- und Milcharomen

### Eigenschaften



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

Edlong 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	Edlong

## Proteine

### Milchproteine

#### Eigenschaften



#### Anwendung

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

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

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

### Sojaproteine

#### Eigenschaften

Unser Sojaprotein wird nur aus non-GMO Sojabohnen extrahiert und hat eine hohe biologische Wertigkeit.

#### Anwendung

Sportlernahrung, vegetarische und vegane Fleischwaren, Backwaren, usw.

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

## Erbсенproteine

### Eigenschaften

Unser Erbsenprotein wird nur aus gelben non-GMO 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
Pea Protein 80 %	Erbsenprotein mit mind. 80 % 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
Galimax™ Flavour	Auswahl an <u>Clean Label-Lösungen</u> zur Konservierung, speziell formuliert für Fleisch, Soßen und Dressings und Convenience-Produkte	-/Galactic
<b>Spice Extract 187</b>	Mildes Konservierungsmittel/ Pulver – Deklaration: Gewürzextrakt	
<b>V 50</b>	Mildes, flüssiges Konservierungsmittel - Deklaration: Essig	
<b>V 100</b>	Mildes Konservierungsmittel/ Pulver - Deklaration: Essig	
Galaxium™	Calciumlaktatperlen Excel = Pulver    Pearls = staubfreie Perlen Anwendung: Calciumanreicherung, Geliermittel, Festigungsmittel, Geschmacksverstärker, Backtriebmittel, Stabilisator und Verdickungsmittel, usw.	E327/Galactic

## Benzoate, Acetate und Sorbate

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

## Phosphate

### Eigenschaften

**FOSFA**

Life Science

### Anwendung

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.

Schmelzkäse, Fleischprodukte, Backwaren, Milchprodukte, Kartoffeln und Meeresfrüchte

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer / Hersteller
<b>Phosphate</b>	Natrium-, Kalium-, Aluminium- und Ammoniumphosphate	E339-E541/Fosfa/ Omnisal
	<b>TKPP</b> Tetrakaliumpyrophosphat (Kalium-di-phosphat E450)	
	<b>TSP</b> Tetrasodiumpyrophosphat (Natrium-di-phosphat E452)	
	<b>STPP FST</b> Sodium-tripolyphosphat (E451) – schnell löslich in Lake	
	<b>MSP</b> Mono-sodium-Phosphat (E339i)	
	<b>DSP</b> Di-sodium-Phosphat (E339)	
	<b>TSP</b> Tri-sodium-Phosphat (E339iii)	
	<b>SHMP</b> Sodium-hexameta-phosphat (E452)	
	<b>MAP</b> Mono-ammonium-phosphat	
	<b>DAP</b> Di-ammonium-hydrogenphosphat	
	Zum Einsatz in <u>Backpulver</u> und frischen Teigen:	
	<b>SAPP</b> Di-natrium-di-hydrogenpyrophosphat (E450i) Reaktion: SAPP 15 langsam, SAPP 28 mittel, SAPP 40 schnell	
<b>Hamifos, Carnesal, Puromix</b>	Spezielle Mischungen für Fleischanwendungen bestehend aus Tripolyphosphat, Polyphosphaten und Diphosphaten sowohl für Einspritzsysteme als auch für Anwendungen mit zerkleinerten Produkten	E450-E452/Fosfa / Omnisal
<b>Creemosal, Syrophos</b>	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
<b>GENUGEL®</b>	Dessertgele	E407/CP Kelco
	<b>CJ</b> Kaltwasserlösliches Carrageen zur Schaumstabilisierung und Viskositätserhöhung	
	<b>LC-5</b> Transparente, weiche und elastische Wassergele (ca. pH 4) ohne Synärese (Sehr gut für Fleischersatzprodukte geeignet)	
	<b>WR-78</b> Feste schneidbare Wassergele	
<b>GENULACTA®</b>	Stabilisator für Milchanwendungen	E407/CP Kelco
	<b>K-100</b> Premiumstabilisator für Milchgetränke (Kakaomilch) und Sahne	
	<b>NM-300/ NS-300</b> Kostenoptimierte Alternative für Genulacta K (M = Milch, S = Soja)	
	<b>CP-100</b> Viskosität und Textur in Instantpuddings, Instantflans	
	<b>LP-R41</b> Cremige Textur für kaltabgefüllte Milchdesserts	
	<b>LD 600</b> Fester gelierend für heiß- und kaltabgefüllte Milchdesserts	
<b>GENU® PLUS 100</b>	Kaltlösliches Carrageen zur verbesserten Wasserbindung und Saftigkeit in frischem/mariniertem Fleisch und Geflügel	E407/CP Kelco
<b>GENU® Texturizer</b>	<b>MB-101F</b> Kostenoptimiertes semi-raffiniertes Carrageen zur Erhöhung der Ausbeute bei Fleischprodukten	E407a/CP Kelco
	<b>LC-7</b> Kombination mit Johannisbrotkernmehl und Salzen für elastische Wassergele (ca. pH 4,5) – ideal für Dessertpulver-Produkte	E401/E410 CP Kelco
	<b>MA-1</b> Kombination kaltgelierendes Carrageen & heißgelierende Methylcellulose zur Texturverbesserung bei Fleischalternativen/ vegane Burger	E461/E407 CP Kelco
<b>GENUTINE®</b>	Gelatinealternativen für	E407/CP Kelco
	<b>430-C</b> Tortenguss (gefrier-taustabil)	
	<b>400-C</b> Wasserdessertgele, Gelatineersatz (Aspik oder Götterspeise)	
	<b>310-C</b> Fruchtgummi und Kaubonbons	



<b>GENUVISCO®</b>	<b>Wird für Mundgefühl, Verdickung und Stabilisierung verwendet</b>	
	<b>J-DS</b>	<b>Ideal zur Stabilisierung für Milchalternativen auf Soja, Mandel oder Reisbasis</b>
	<b>CSM-2</b>	<b>Mundgefühl und Cremigkeit für Milchgetränke und -desserts (auch Milchalternativen)</b>
	<b>CSW-2</b>	<b>Viskosität, Mundgefühl, Körper für Getränke- und Desserttrockenmischungen</b>
		<b>E407/CP Kelco</b>

## Gellan

### Eigenschaften



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

KELCOGEL® Gellan wird unterschieden in hoch-acyliert (HA) und niedrig-acyliert (NA) mit unterschiedlichen Eigenschaften.

### Anwendung

KELCOGEL® Gellan ist typischerweise heißlöslich und bildet klare, feste und brüchige (NA) bis opaque, weiche und elastische Gele (HA) mit sehr guter Aromafreigabe. Die Gele sind thermoreversibel (HA) oder hitzestabil (LA).

KELCOGEL® Gellan bildet zudem 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 - in opaquen Getränken mit Proteinen (HA) und klaren Getränken (LA).

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer / Hersteller
<b>KELCOGEL® F</b> (LA)	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
<b>KELCOGEL® ADY</b> (LA)	Viskosität & Stabilisierung von fermentierten <u>UHT</u> Milch- und milchanalogen Getränken & Joghurts mit niedrigem pH-Wert unter 4,6 (oft in Verbindung mit NUTRAVA™ zest und/oder GENU®Explorer YA 400)	E418/CP Kelco
<b>KELCOGEL® BKR</b> (LA)	Backstabilität in Backfüllungen – erhöht die Temperaturstabilität von veganen Eiersatzprodukten	E418/CP Kelco
<b>KELCOGEL® HM-B (N)</b> (HA)	Stabilität für <u>neutrale</u> Milchgetränke – besonders funktionell bei niedrigem Proteingehalt (Kaffeegetränke, etc.)	E418/CP Kelco
<b>KELCOGEL® HS-B</b> (HA)	Stabilität für <u>neutrale</u> Milchanaloggetränke (z.B. Soja-, Hafer- und Reismilch, etc.)	E418/CP Kelco
<b>KELCOGEL® LT 100</b> (HA)	Stabilisierung von fermentierten Milch- und milchanalogen Getränken mit niedrigem pH-Wert unter 4,6	E418/CP Kelco
<b>KELCOGEL® LT 100 P</b> (HA)	Trubstabilisierung in Fruchtsäften – zuckerfrei	E418/CP Kelco
<b>KELCOGEL® MA-60</b> (LA)	Hitzestabile und fleischähnliche Textur für Fleischalternativen. Alternative für Methylcellulose – einfach in der Anwendung. Gut zu kombinieren mit GENU® pectin MA-50	E418/CP Kelco

## Xanthan

### Eigenschaften



KELTROL® Xanthan ist ein fermentativ hergestelltes hochmolekulares Polysaccharid. In verarbeiteten Lebensmitteln verbessert Xanthan die Stabilität und 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
<b>KELTROL AP</b>	AP = Advanced performance  KELTROL AP geht 2-3x schneller in Lösung als Standard-Xanthan  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
<b>KELTROL AP F</b>	F = fein vermahlen (200 mesh) – sonst analog KELTROL AP	E415/CP Kelco
<b>KELTROL T PLUS</b>	T = Transparent PLUS = ca. 20 % weniger Dosierung vs. Standard-Xanthan  Ideal geeignet für Anwendungen, die eine hohe Klarheit erfordern.	E415/CP Kelco
<b>KELTROL TF</b>	T = Transparent F = fein (200 mesh)  Ideal geeignet für Anwendungen, die eine hohe Klarheit und schnelle Löslichkeit erfordern.	E415/CP Kelco
<b>KELTROL RD</b>	RD = Ready dispersibel  Agglomeriertes Xanthan zur einfachen Lösung ohne Klumpenbildung. Auch Direktzugabe und Lösen in warmen Flüssigkeiten möglich	E415/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 erhitzungsstabil und schützt Milch- und Sojaproteine bei saurem pH.

### Anwendung

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

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer / Hersteller
<b>CEKOL®</b>	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
<b>CEKOL® 10.000</b>	Kostengünstige Stabilisierung von Fruchtgetränken mit neutralem Geschmack und vollem Körper – auch für Instant (P)	E466/CP Kelco
<b>CEKOL® 30.000</b>	Stabilisator für neutrale UHT Protein-Getränke für ein angenehmes, cremiges Mundgefühl	E466/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 führende Hersteller und Lieferant von Citrus-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
<b>GENU® Pectins HM</b>	<b>Hochverestertes Pektin (HM), DE &gt; 50</b> bildet Gele und verdickt bei niedrigem pH-Wert und hoher Trockenmasse	E440a/CP Kelco
<b>A MEDIUM RAPID SET</b>	Hohe Gelstärke für Konfitüren/Gelees	
<b>D SLOW SET</b>	Langsame Gelierung, niedrigere Abfülltemperaturen bei Konfitüren/Gelees	
<b>DC SLOW SET CONFECTIONERY</b>	Langsame Gelierung für Süßwaren	
<b>VIS</b>	Viskosität und Mundgefühl für Fruchtgetränke	
<b>YM-115-L (-H)</b>	Schutzkolloid/Proteinstabilisierung für gesäuerte/fermentierte Milch- und Sojagetränke (-H = Hohe Trockenmasse)	
<b>BIG</b>	Höheres Volumen nach Gefrierlagerung oder Gefrier-, Tauzyklen und verbesserte Qualität, z.B. bei laminierten Teigen (Croissants)	
<b>GENU® BETA pectin</b>	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
<b>GENU® Pectins LMC</b>	<b>Niedrigverestertes konventionelles Pektin (LM), DE &lt; 50.</b> LMC-Pektine bilden streichfähige, schertolerante und hitzestabile Gele	E440/CP Kelco
<b>LM-12 CG/LM-18 CG/LM 22 CG</b>	Fruchtzubereitungen mit 30 - 50 %/50 - 60 %/55 - 70 % Trockensubstanz	
<b>LM-13 CG</b>	Backstabile pumpfähige Fruchtzubereitungen mit 45 - 65 % Trockensubstanz	
<b>GENU® Pectins LMA</b>	Niedrigverestertes amidiertes Pektin (LMA), DE < 50. LMA-Pektine sind einfacher in der Handhabung als LMC und prozesstolerant	E440/CP Kelco
<b>LM-101 AS/LM-102 AS/LM-104 AS</b>	Gelierung von Fruchtaufstrichen, Fruchtzubereitungen und -füllungen mit 45 - 60 %/30 - 55 %/25 - 45 % Trockensubstanz	
<b>Zusatz: BNB oder FG</b>	BNB = mit Puffersalzen, FG = verhindert Fruchtaufschwimmen	
<b>LM-106 AS-YA</b>	Synäreskontrolle, Körper, Struktur, Cremigkeit in gerührtem oder stichfestem Joghurt	

<b>GENU® Explorer Pectin</b>	Spezielles niedrigverestertes Pektin (LM), DE < 50 Für Aufstriche mit geringem/keinem Zuckergehalt mit neuen verbesserten Texturen, Cremigkeit und reduzierter Synärese	E440/CP Kelco
<b>30 CS/45 CS/65 CS</b>	20 - 40 %/35 - 55 %/45 - 65 % Trockensubstanz (auch für Bio)	
<b>130 AS/145 AS/155 AS</b>	20 - 40 %/35 - 55 %/45 - 65 % Trockensubstanz (amidiert)	
<b>SLENDID®</b>	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
<b>GENU® pectin MA-50</b>	Hitzestabiler, saftiger Biss für Fleischalternativen. Gut zu kombinieren mit KELCOGEL® MA-60 (oder auch Carrageen) als Ersatz für Methylcellulose	E440/CP Kelco

## NUTRAVA™ funktionelle Citrusfaser

### Eigenschaften



### Anwendung

NUTRAVA™ ist eine clean-label Citrusfaser der nächsten Generation. Sie wird aus nachhaltigen Citrusschalen, einem Nebenprodukt der Saftindustrie, gewonnen, erhöht die Ballaststoffaufnahme und hat noch weitere funktionelle Vorteile.

- Unterstützt die Ballaststoffaufnahme
- Deklariert als Citrusfaser auf der Zutatenliste
- Ermöglicht eine übersichtliche & verbraucherfreundliche Zutatenliste
- Ermöglicht die Reduzierung der Zutaten
- Nachhaltige Herstellung
- Problemlos einsetzbar in Standardprozessen der Lebensmittelindustrie

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer / Hersteller
<b>NUTRAVA™ peak</b>	Für Feinkostprodukte (Ketchup, Mayonnaise, Dressing, Suppen und Saucen) „Clean label“ & „easy label“ - Ersatz von Stabilisierungssystemen Gute Aromafreisetzung & Enzymstabil	-/CP Kelco
<b>NUTRAVA™ zest</b>	Stabilität und Mundgefühl bei Fruchtgetränken. Einfach in der Anwendung (keine Vorlösung, heiß/ kalt, pH-stabil)	-/CP Kelco
<b>NUTRAVA™ boost</b>	Hohe Wasserbindung für Fleischwaren und Backwaren	-/CP Kelco
<b>NUTRAVA™ fruta</b>	Clean label Stabilisator für Fruchtzubereitungen in Joghurt Einfach in der Anwendung und sehr prozessstabil (pH, Scherung) Gutes Mundgefühl im Joghurt – verschiedene Texturen möglich	-/CP Kelco

## SIMPLESSE® - Mikropartikulierte Molkenproteinkonzentrat

### Eigenschaften



### Anwendung

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

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

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

## Colloidale MCC

### Eigenschaften



TABULOSE SC® ist ein coprozessiertes Produkt bestehend aus mikrokristalliner Cellulose (MCC) und Carboxymethylcellulose (CMC). Colloidale 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
<b>TABULOSE SC® 591F</b>	Backstabilität bei Fruchtzubereitungen, Gefrier-/Taustabilität, Schaumstabilität, Cremigkeit und Fettersatz bei Eiscreme	E460 und E466/ Roquette
<b>TABULOSE SC® 611</b>	Colloidale MCC zur Stabilisierung, Mundgefühl und Suspension in Milchgetränken (z.B. Schokomilch, Calcium-Anreicherung) oder Milchanalogen Getränken (Soja-, Reis-, Mandelmilch)	E460 und E466/ Roquette

## 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
<b>Soy Dietary Fiber YX100</b>	Sojafaser mit hohem Wasserbindungsvermögen für Fleischanwendungen	China
<b>MICROCEL</b>	Mikrokristalline Cellulose(MCC) Extrusionsmittel, Rieselhilfsmittel und Trennmittel	E460/Roquette
<b>PASELLI™ FP</b>	Kartoffelfaser Zur Ballaststoffanreicherung und Wasserbindung Allergenfrei	Avebe

## Lösliche prebiotische Ballaststoffe

### Eigenschaften



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

Für Oligofructose wurden prebiotische 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 Zuckerrübe, der kurzkettige Oligofructose (Fructooligosaccharide - scFOS) enthält	- /Beghin Meiji

## Lösliche Citrusfaser

Siehe NUTRAVA™ funktionelle Citrusfaser, Seite 20

## 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 & Riplex	Funktionelle Stabilisatormischungen zur Anwendung in Speiseeis	Verschieden/Riken

## Sucroseester

### Eigenschaften



### Anwendung

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.

- 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 Eiskrem 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 Eiscreme	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, Eiskrem	E473/Sisterna
Sisterna SP50	Standardprodukt mit mittlerem HLB-Wert, ideal für Zuckerwaren, Fondant, Zuckerguss und dragierte Süßwaren	E473/Sisterna

## Weitere Produkte

### Tomatenpulver

#### Eigenschaften



Transa (Spanien) ist ein führender europäischer Hersteller von Tomatenpulvern und -konzentraten. 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 sprühtrocknet 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, sprühtrocknet: 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, sprühtrocknet	Transa
Semi	HB&CB, bandgetrocknet, Gut löslich, pulpig und intensiv rot	Transa

## 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 & Beratung umfasst: Vitamine Mineralien Spurenelemente & Aminosäuren	verschiedene/ Miavit

## Vitamine und Aminosäuren

Handelsname	Synonymer Name	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 oder dc grade DL-Methionine L-Carnitine 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





## ***Ihre Ansprechpartner in Deutschland***

### ***Technischer Vertrieb Nord***

Frau Nicole Heß  
Senior Sales Manager Nutrition  
Tel: +49 4531 8961 825  
Mobil: +49 160 5893981  
[n.hess@biesterfeld.com](mailto:n.hess@biesterfeld.com)

### ***Technischer Vertrieb Süd***

Herr Idris Güzel  
Senior Sales Manager Nutrition  
Mobil: +49 160 7420173  
[i.guezel@biesterfeld.com](mailto:i.guezel@biesterfeld.com)

### ***Vertrieb Proteine, Phosphate, Konservierung,***

Herr Björn Becker  
Senior Sales Manager Nutrition  
Tel.: +49 40 32008-281  
Mobil: +49 175 1144146  
[b.becker@biesterfeld.com](mailto:b.becker@biesterfeld.com)

09/2022

## ***Impressum***

Veröffentlicht durch:  
**Geschäftsbereich Nutrition**  
Biesterfeld Spezialchemie GmbH • Ferdinandstrasse 41 • 20095 Hamburg  
Tel.: +49-40-32008-456  
Fax: +49-40-32008-453  
[b.fischer@biesterfeld.com](mailto:b.fischer@biesterfeld.com)  
[www.biesterfeld.com](http://www.biesterfeld.com)

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

**Geschäftsführung:**  
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.

