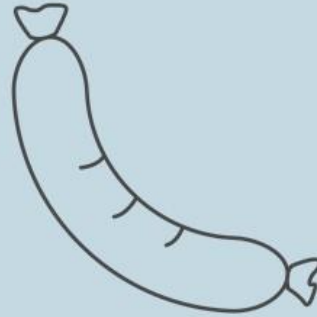




Biesterfeld

Competence in Solutions



Lieferprogramm
Nutrition

Inhalt

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

Ballaststoffe.....	21
Unlösliche Fasern	21
Lösliche prebiotische Ballaststoffe.....	22
Lösliche Citrusfaser	22
Emulgatoren	22
Mono- und Diglyceride und Esterverbindungen.....	22
Sucroseester	23
Weitere Produkte.....	23
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 Instantuppen, 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	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 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, 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) ideal für Suppen und Saucen	-/Avebe
SELECTAMYL™ D20	Fein granuliert Kartoffelstärke	-/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



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
PASELLI™™ BC	Weltstandard-Instantstärke für Backcreme	E1414/Avebe
PASELLI™™ P	Instantstärke mit pulpiger Textur	E 1412/Avebe
PREJEL™ 200	Standard-Instantstärke, auch granuliert (PREJEL 200 G)	E1414/Avebe
PREJEL™ VA 70 S	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
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
PERFECTAMYL™ 3100	Optimal für teilweise Gelatineersatz (bis 50 %). Deutliche Einsparungen bei gleicher Textur möglich	E1420/Avebe
PERFECTAMYL™ 928	Vegane Lösungen für 100 % Gelatineersatz	E1442&E1451/ Avebe
PERFECTAMYL™ MPT		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 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 Saucen, Convenience-Produkte (Suppen, Saucen, Fertiggerichte, etc.), Snacks, Fruchtanwendungen, Süßwaren, Fleischprodukte, etc.

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer / Hersteller
SOLANIC® 200	Gute Emulsions- und Schaumstabilisierung. Sehr gute Gelierung- und Wasserbindeeigenschaften vor allem im <u>neutralen</u> pH-Bereich Ideal für vegetarische und vegane Fleisch und Käse Analogprodukte, Glutensatz, etc.	Avebe
SOLANIC® 300	Hervorragende Emulsions- und Schaumstabilisierung. Gute Gelierung- und Wasserbindeeigenschaften vor allem im <u>sauren</u> pH-Bereich Ideal für Gelatineersatz in Süßwaren, Eiersatz in Dressing und Saucen, analoge Milchprodukte, Glutensatz, etc.	Avebe
SOLANIC® 300 L	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
	C 200 Aufgeschäumte Süßwaren (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
Maldex	Maltodextrin (verschiedene DE-Werte) auf Mais- oder Weizenbasis	Tereos
Glucodry	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, Kaugummi, etc.

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer / Hersteller
Maltilite	Kristallines Maltitol & Maltitolsirup (verschiedene DE-Werte) auf Basis Weizen	E965/Tereos
Meritol	Sorbitol - flüssig (verschiedene DE-Werte) auf Basis Weizen/Mais gemischt - Pulver	E420/Tereos
Merisorb	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
Euro Vanillin Supreme	Nachhaltiges, reines Vanillin aus Lignin mit 20 % höherer Intensität vs. Vanillin ex. Guajacol	-/Borregaard
Euro Vanillin Regular	Reines 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	Reines 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
Euro Vanillin Gran 3	Natürliches Aroma Vanillin bzw. natürliches Aroma	-/Borregaard
Euro Vanillin Plus SB18	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"> 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

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
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
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 Molkenabspaltung – 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
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 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
Spice Extract 187	Mildes Konservierungsmittel/ Pulver – Deklaration: Gewürzextrakt	
V 50	Mildes, flüssiges Konservierungsmittel - Deklaration: Essig	
V 100	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
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 für 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
Kaliumsorbit	Konservierungsmittel als Pulver oder Granulat	E202/China

Phosphate

Eigenschaften



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
Phosphate	Natrium-, Kalium-, Aluminium- und Ammoniumphosphate	E339-E541/Fosfa / Omnisal
	TKPP Tetrakaliumpyrophosphat (Kalium-di-phosphat E450)	
	TSP Tetrasodiumpyrophosphat (Natrium-di-phosphat E452)	
	STPP FST Natrium-tripolyphosphat (E451) – schnell löslich in Lake	
	MSP Mono-sodium-Phosphat (E339i)	
	DSP Di-sodium-Phosphat (E339)	
	TSP Tri-sodium-Phosphat (E339iii)	
	SHMP Natrium-hexameta-phosphat (E452)	
	MAP Mono-ammonium-phosphat	
	DAP Di-ammonium-hydrogenphosphat	
	Zum Einsatz in <u>Backpulver</u> und frischen Teigen:	
	SAPP Di-natrium-di-hydrogenpyrophosphat (E450i) Reaktion: SAPP 15 langsam, SAPP 28 mittel, SAPP 40 schnell	
	SALP Natrium-aluminium-phosphat (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
Creмосal, 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®	Dessertgele	E407/CP Kelco
	CJ Kaltwasserlösliches Carrageen zur Schaumstabilisierung und Viskositätserhöhung	
	LC-5 Transparente, weiche und elastische Wassergele (ca. pH 4) ohne Synärese	
	WR-78 Feste schneidbare Wassergele	
GENULACTA®	Stabilisator für Milchanwendungen	E407/CP Kelco
	K-100 Premiumstabilisator für Milchgetränke (Kakaomilch) und Sahne	
	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		E407a/CP Kelco
	MB-101F Kostenoptimiertes semi-raffiniertes Carrageen zur Erhöhung der Ausbeute bei Fleischprodukten	
	LC-7 Kombination mit Johannisbrotkernmehl und Salzen für elastische Wassergele (ca. pH 4,5) – ideal für Dessertpulver-Produkte	
GENUTINE®	Gelatinealternativen für	E407/CP Kelco
	430-C Tortenguss (gefrier-taustabil)	
	400-C Wasserdessertgele, Gelatineersatz (Aspik oder Götterspeise)	
	310-C Fruchtgummi und Kaubonbons	
GENUVISCO®	Wird für Mundgefühl, Verdickung und Stabilisierung verwendet	E407/CP Kelco
	J-DS Ideal zur Stabilisierung für Milchalternativen auf Soja, Mandel oder Reisbasis	
	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 Gelieren, 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

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
KELTROL AP	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
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.	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

Cellulose Gummi (CMC/ Carboxymethylcellulose)

Eigenschaften

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

Nouryon

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
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® 10.000	Kostengünstige Stabilisierung von Fruchtgetränken mit neutralem Geschmack und vollem Körper – auch für Instant (P)	E466/CP Kelco
CEKOL® 30.000	Stabilisator für neutrale UHT Protein-Getränke für ein angenehmes, cremiges Mundgefühl	E466/CP Kelco
CEKOL® PRT	Cekol PRT-Range ist speziell entwickelt und standardisiert zur dauerhaften und kostengünstigen Stabilisierung von sauren Milch- und Milchanaloggetränken (z.B. Soja-, Mandel-, Reismilch). PRT 35S – niedrige Viskosität/ leichtes Mundgefühl PRT 225SA – mittlere Viskosität/ leichtes Mundgefühl PRT 2000SA – cremiges Mundgefühl/ Körper	E466/CP Kelco
CEKOL® FRT	Cekol PRT-Range ist speziell entwickelt und standardisiert zur kostengünstigen Stabilisierung von Fruchtgetränken mit unterschiedlicher Viskosität, Mundgefühl und Körper: FRT 30000S – verbessertes Mundgefühl und Körper FRT 30000SA – speziell für niedrige pH-Werte mit hoher Transparenz FRT 50000SW – speziell für reduzierte Saftgehalt – mehr Körper	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
GENU® Pectins HM	Hochverestertes Pektin (HM), DE > 50 bildet Gele und verdickt bei niedrigem pH-Wert und hoher Trockenmasse	E440a/CP Kelco
A MEDIUM RAPID SET	Hohe Gelstärke für Konfitüren/Gelees	
D SLOW SET	Langsame Gelierung, niedrigere Abfülltemperaturen bei Konfitüren/Gelees	
DC SLOW SET CONFECTIONERY	Langsame Gelierung für Süßwaren	
VIS	Viskosität und Mundgefühl für Fruchtgetränke	
YM-115-L (-H)	Schutzkolloid/Proteinstabilisierung für gesäuerte/fermentierte Milch- und Sojagetränke (-H = Hohe Trockenmasse)	
BIG	Höheres Volumen nach Gefrierlagerung oder Gefrier-, Tauzyklen und verbesserte Qualität, z.B. bei laminierten Teigen (Croissants)	
GENU® BETA pectin	GENU® BETA-Pektin ist ein HM Pektin, das aus Zuckerrübenpulpel extrahiert ist. Es bildet stabile Öl-in-Wasser-Emulsionen und suspendiert Partikel aus der Fruchtpulpe	E440/CP Kelco
GENU® Pectins LMC	Niedrigverestertes konventionelles Pektin (LM), DE < 50. LMC-Pektine bilden streichfähige, schertolerante und hitzestabile Gele	E440/CP Kelco
LM-12 CG/LM-18 CG/LM 22 CG	Fruchtzubereitungen mit 30 - 50 %/50 - 60 %/55 - 70 % Trockensubstanz	
LM-13 CG	Backstabile pumpfähige Fruchtzubereitungen mit 45 - 65 % Trockensubstanz	
GENU® Pectins LMA	Niedrigverestertes amidiertes Pektin (LMA), DE < 50. LMA-Pektine sind einfacher in der Handhabung als LMC und prozesstolerant	E440/CP Kelco
LM-101 AS/LM-102 AS/LM-104 AS	Gelierung von Fruchtaufstrichen, Fruchtzubereitungen und -füllungen mit 45 - 60 %/30 - 55 %/25 - 45 % Trockensubstanz	
Zusatz: BNB oder FG	BNB = mit Puffersalzen, FG = verhindert Fruchtaufschwimmen	
LM-106 AS-YA	Synäreskontrolle, Körper, Struktur, Cremigkeit in gerührtem oder stichfestem Joghurt	

GENU® Explorer Pectin	Spezielles niedrigverestertes Pektin (LM), DE < 50 Für Aufstriche mit geringem/keinem Zuckergehalt mit neuen verbesserten Texturen, Cremigkeit und reduzierter Synärese	E440/CP Kelco
30 CS/45 CS/65 CS	20 - 40 %/35 - 55 %/45 - 65 % Trockensubstanz (auch für Bio)	
130 AS/145 AS/155 AS	20 - 40 %/35 - 55 %/45 - 65 % Trockensubstanz (amidiert)	
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

NUTRAVA™ funktionelle Citrusfaser

Eigenschaften



NUTRAVA™ ist eine patentierte hochfunktionelle Citrusfaser. Im Gegensatz zu anderen Citrusfasern, welche aus Abfallprodukten der Pektinherstellung gewonnen werden, wird NUTRAVA™ aus intakten Citrusschalen hergestellt.

Das Ergebnis ist ein nachhaltiger „clean label“ Stabilisator mit einer hohen Funktionalität.

Anwendung

- Ersatz von Stärke und Hydrokolloiden in Feinkostprodukten
- Ersatz von Pektin in Fruchtzubereitungen
- Stabilität und Mundgefühl bei Fruchtgetränken
- Hohe Wasserbindung für Fleischwaren und Backwaren

Handelsname	Beschreibung und Anwendung	E-Nummer / Hersteller
NUTRAVA™ peak	Für Feinkostprodukte (Ketchup, Mayonnaise, Dressing, Suppen und Saucen) „Clean label“ & „easy label“ - Ersatz von Stabilisierungssystemen Gute Aromafreisetzung & Enzymstabil	-/CP Kelco
NUTRAVA™ zest	Stabilität und Mundgefühl bei Fruchtgetränken. Einfach in der Anwendung (keine Vorlösung, heiß/ kalt, pH-stabil)	-/CP Kelco
NUTRAVA™ boost	Hohe Wasserbindung für Fleischwaren und Backwaren	-/CP Kelco

SIMPLESSE® - 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 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
TABULOSE SC® 591F	Backstabilität bei Fruchtzubereitungen, Gefrier-/Taubstabilität, Schaumstabilität, Cremigkeit und Fettersatz bei Eiscreme	E460 und E466/Roquette
TABULOSE SC® 611	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
Soy Dietary Fiber YX100	Sojafaser mit hohem Wasserbindungsvermögen für Fleischanwendungen	China
MICROCEL	Mikrokristalline Cellulose(MCC) Extrusionsmittel, Rieselhilfsmittel und Trennmittel	E460/Roquette
PASELLI™ FP	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, Kaffeeweißler, 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



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 Zuckerkrallen 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	D-Glucosamine Sulphate
	DL-Methionine	L-Arginine base oder HCl
	L-Camintine base oder L-Tartarte	L-Valine
	L-Cysteine HCL	L-Glutamine
	L-Glutathione reduced	L-Isoleucine
	L-Leucine	L-Lysine HCl
	L-Methionine	L-Omithine HCL
	L-Phenylalanine	L-Threonine
	L-Tryptophan	L-Tyrosine

Ihre Ansprechpartner in Deutschland

Technischer Vertrieb Nord

Frau Nicole Heß

Senior Sales Manager Nutrition

Tel: +49 4531 8961 825

n.hess@biesterfeld.com

Technischer Vertrieb Süd

Herr Idris Güzel

Senior Sales Manager Nutrition

Tel: +49 6251 8691 605

i.quezel@biesterfeld.com

09/2020

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

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.