

## Presseinformation

### **Weizenbasiertes Bindesystem für Fleischalternativen mit Biss**

**Loryma hat mit der Lory® Bind-Range ein Bindesystem entwickelt, das pflanzlichen Convenience- und Snackprodukten eine authentische Textur verleiht**

**Zwingenberg, Juli 2020 – Loryma, Spezialist für natürliche Weizen-Ingredients, hat mit der Lory® Bind-Range funktionelle Binder entwickelt, mit denen Konsistenz und Textur von Fleischalternativen individuell eingestellt werden können. Das Portfolio umfasst Binder mit verschiedenen Eigenschaften, die optimal auf die Applikation und den Herstellungsprozess abgestimmt sind. Lory® Bind lässt sich mit weiteren Rezepturkomponenten wie Coatings, Panaden oder Texturaten kombinieren und überzeugt durch ein einfaches Handling im Herstellungsprozess.**

Pflanzliche Fleischalternativen müssen nicht nur authentisch schmecken und riechen, sondern sollen sich auch durch das typische Mundgefühl auszeichnen. Das Lory® Bind-Baukastensystem bietet optimale Lösungen für unterschiedliche Anwendungen. Die funktionellen Stärkemischungen sorgen dafür, dass ready-to-eat-Produkte direkt bei Entnahme aus der Verpackung die gewünschte Textur haben und ohne weitere Zubereitung verzehrfertig sind. Sollen die Produkte sowohl im kalten Zustand als auch nach dem Erhitzen über eine konstante Haptik verfügen, erhalten sie durch den Binder eine irreversible innere Struktur. Auch speziell die Textur von rohem Fleisch für Grill- und Pfannenprodukte kann mithilfe der Weizenderivate wiedergegeben werden: Der formstabile Rohling bildet seine finale Festigkeit und Beschaffenheit erst durch die Zubereitung beim Endverbraucher aus.

Das Lory® Bind-System ist auf verschiedene Herstellungsvoraussetzungen und Prozessabläufe abgestimmt. Die funktionellen Mischungen können für vorgegarte Produkte aus dem Snack- und Convenience-Bereich im „all-in“-Verfahren direkt mit den restlichen Zutaten zusammengeführt werden. Ebenso ist eine stufenweise Verarbeitung möglich, um

## Presseinformation

den Gar-Effekt bei pflanzlichen Burgerpatties oder vegetarischem Hackfleisch erst bei der finalen Zubereitung zu erreichen. Hierbei wird zunächst die trockene Lory® Bind-Mischung mit Wasser aktiviert und so eine Bindematrix erstellt, wonach im zweiten Schritt die weiteren Zutaten beigefügt werden. Der Vorteil dieser Methode ist die chargenweise Herstellung in nur einer Mischapertur.

Die Binder sind auf die Anforderungen verschiedenster fleischloser Applikationen angepasst: Pflanzliche Brühwürste in zarter Eigenhaut erhalten durch Lory® Bind eine starke innere Bindung. Es wird aktiv ein Wasserfilm gebildet, durch den sich Kunststoffhülle und Brät leicht trennen lassen. Das typische Mundgefühl einer Bratwurst hingegen wird dadurch erreicht, dass sich die vegane, essbare Hülle und das pflanzliche Brät optimal miteinander verbinden. Bei der Herstellung paniertes Produkte wie veganen Schnitzeln oder Nuggets im Tempura-Backteig erzeugen die Binder von Loryma nicht nur eine stabile innere Struktur, sondern verhindern auch die Bildung eines Wasserfilms zwischen Produktoberfläche und Panade, wodurch sie besser haftet. Um Produktideen flexibel zu realisieren, bietet das Unternehmen synergistische Baukastensysteme aus weizenbasierten Bindern und Coatings mit speziellen Haftstärken.

„Unsere Binder bieten die optimale Symbiose aus Funktionalität und der Natürlichkeit des Weizens“, sagt Henrik Hetzer, Geschäftsführer von Loryma. „Einfach in der Anwendung, effektiv im Ergebnis und aus hochwertigem regionalem Rohstoff lassen sich gelingsichere Allround-Produkte mit bestem Label kreieren.“

## Presseinformation

### Über Loryma:

Loryma, Mitglied der Crespel & Deiters Group, hat über 40 Jahre Erfahrung in der Herstellung von Weizenproteinen, Weizenstärken und weizenbasierten funktionellen Mischungen, die weltweit vertrieben werden. Am Unternehmenssitz in Zwingenberg entwickeln Experten zukunftsweisende Lösungen, die gleichzeitig die Bedürfnisse der Nahrungsmittelindustrie unterstützen und auf die steigenden Anforderungen an eine gesunde Ernährung für die wachsende Weltbevölkerung eingehen. Die verantwortungsbewusst und regional erzeugten Rohstoffe optimieren Stabilität, Textur und Geschmack von Fleisch und Fisch, vegetarischen und veganen Endprodukten, Back- und Süßwaren sowie Convenience-Food. Hochqualitative Rohstoffe verbunden mit umfassendem Fachwissen über die Herstellung machen Loryma zu einem vertrauenswürdigen Partner für Service, Produktentwicklung und Vertrieb von maßgeschneiderten Lösungen für zeitgemäße Lebensmittel.

Weitere Information: [www.loryma.de](http://www.loryma.de)

### Unternehmenskontakt

Loryma GmbH  
Beate Ehrhard  
Head of Marketing & Communications Loryma  
Am Falltor 3  
64673 Zwingenberg

Tel: +49 6251 1799 107  
Fax: +49 6251 73964  
[Beate.Ehrhard@loryma.de](mailto:Beate.Ehrhard@loryma.de)

### Pressekontakt

akp public relations  
Christina Fahrtmann  
PR Beraterin  
Birkenauer Talstraße 9  
69469 Weinheim

Tel: +49 6201 188 98 14  
Fax: +49 6201 188 98 20  
[Christina.fahrtmann@akp-pr.de](mailto:Christina.fahrtmann@akp-pr.de)