

Presseinformation

Knusprig, saftig und gelingsicher – natürlicher Lakezusatz für das perfekte Schnitzel

Lory® Inject Lakezusätze ermöglichen panierte Convenience-Produkte mit Clean Label

Zwingenberg, September 2020 - Loryma, Experte für Weizingredients, bietet mit Lory® Inject Lakezusätzen einen weiteren Baustein zur Produktion stabil beschichteter Applikationen an. Als System-Lösung in Kombination mit Panaden und Coatings sichern die funktionellen Mischungen auf Basis von Weizen-Proteinen, Stärken und speziellen Mehlen höchste Produktqualität ebenso wie Prozessstabilität während der Produktion, den Verpackungsvorgängen bis hin zur Zubereitung. Zudem kommt die Lösung ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe aus.

Ein hochwertiges paniertes Schnitzel beispielsweise überzeugt dadurch, dass es nach der Zubereitung über eine ansprechende Sensorik mit einer krossen Kruste und einem saftigen Kern verfügt. Schwankende Fleischqualität und ein industrieller Fertigungsprozess mit unterschiedlichsten Temperaturzyklen können zu Lasten von Struktur und Haptik gehen und ein zäh-trockenes Endprodukt zur Folge haben. Eine Vorbehandlung des Fleisches mit flüssigen Injektionslaken wirkt dem entgegen. Die Mischung, bestehend aus funktionellen Proteinen, stark feuchtigkeitsbindenden Kleinkorn-Stärken und speziellen Mehlen, kann mit Wasser und Würze ergänzt werden und verhindert den Flüssigkeitsverlust unter Hitzeeinwirkung. Im Verarbeitungsprozess wird den rohen Fleischstücken zunächst eine Lory® Inject-Lösung injiziert und die Verbindung unter Vakuum mittels Tumbler im Fleisch fixiert. Die Lake sedimentiert nicht und wird vollständig vom rohen Muskelgewebe aufgenommen. Während marktübliche Lake-Mischungen gewöhnlich deklarierungspflichtige Additive wie Phosphate und Hydrokolloide enthalten, besteht Lory® Inject aus einer rein natürlichen Kombination von Weizenbestandteilen. Hersteller können dadurch dem Verbrauchertrend zu Produkten ohne E-Nummern im Zutatenverzeichnis entgegenkommen.

Die Flüssiglake kann mit weiteren funktionellen Produkten des Loryma System-Baukastens wie Nasspanaden (Batter) und trockenen Vorpanaden (Dusting) kombiniert werden. Alle Loryma Panaden basieren auf speziell entwickelte Weizenstärken, die ein stabiles, festes und blasenloses Haften am Paniergut gewährleisten: Beim Frittieren, Tiefgefrieren und erneutem Auftauen bilden sie eine

Presseinformation

mechanisch belastbare aber gasdurchlässige Verbindung, die der Bildung von Dampfblasen vorbeugt und eine sicherere Verbindung zwischen dem zu panierenden Produkt und dem eigentlichen texturgebenden Coating, ob Paniermehl, Teig oder Cornflakes, ermöglicht.

Weizenmehl und Weizenstärke sind Hauptbestandteile von Lorymas Panadesystemen ebenso wie den Produkten der Lory® Inject Reihe, so dass die kombinierte Verwendung eine kurze Zutatenliste ermöglicht.

Über Loryma:

Als Spezialist für native und modifizierte Weizenstärken, Weizenproteine sowie weizenbasierte funktionelle Mischungen ist Loryma seit rund 40 Jahren zuverlässiger und vorausdenkender Partner der internationalen Lebensmittelindustrie. 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

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@crespeldeitersgroup.com

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