

Für folgende Anwendungsbereiche haben wir passgenaue Stärken:

	Anwendung	Applikation	Funktion	Funktionsbeschreibung
Backwaren, Füllungen, Toppings, Desserts	Teige	Brot/Brötchen	Erhöhung der Teigausbeute und der Anzahl der Fertigprodukte, Frischhaltung des Endprodukts	Die Stärke sorgt für eine hohe Wasserbindefähigkeit, dadurch wird die Feuchtigkeit länger im Produkt gehalten und es bleibt länger frisch.
		Brandteig für Windbeutel	Reduzierung der Betriebskosten und Einsparung von Arbeit und Zeit durch Wegfall des Anröstprozesses	Die Stärke sorgt für eine hohe Wasserbindung und ersetzt das üblicherweise verwendete Anröstverfahren des Mehles. Im Backprozess entweicht das Wasser als Wasserdampf und hinterlässt eine großporige Krumenstruktur, die das Gebäck luftig macht.
		Rühr-, Sand- oder Bisquitmassen, Gugelhupf, Wienerboden für Torten, Muffins	Verbesserung der Stabilität und Luftigkeit der Masse	Vermeidet das Absetzen von stückigen Zutaten wie Nüssen, Rosinen, Schokostreuseln oder Früchten. Die Viskosität des Teiges steigt, ohne das Backverhalten zu beeinflussen.
		Vollkornprodukte, Vollkornbrot, Vollkornbrötchen, Knäckebrot, Pizzateige, Kekse, Plätzchen	Ballaststoffanreicherung	Anreicherung von Lebensmitteln mit Ballaststoffen. Auch für ausgewiesene ballaststoffreiche Produkte ab 6 % Ballaststoffgehalt.
	Füllung und Toppings	Apfelstrudel-Füllung, Flammkuchen-Topping, herzhaft und süß	Erhöhung der Backstabilität	Formstabile Füllung im Gebäck während des Backprozesses und der anschließenden Abkühlung
		Quarkstrudel, Käsekuchen	Erhöhung der Cremigkeit	Vollmundige Textur und Glanz für süße und würzige Creme-Füllungen
		Fruchtfüllungen mit hohem Flüssigkeitsanteil, Kirschstrudel	Saftbinder	Bindung des Flüssigkeitsanteils speziell bei Fruchtfüllungen
		TK-Apfelstrudel, TK-Kirschstrudel, TK-Torten, TK-Fertiggerichte	Erhöhung der Gefrier-/Taubstabilität	Verhindert die Synerese und das Durchweichen des Teiges.

	Anwendung	Applikation	Funktion	Funktionsbeschreibung
Fleischverarbeitung	Panaden	Klassische Bread-Crumb-Panaden	Haftung	Die Stärke wird im Predust und/oder in der Nasspanade eingesetzt. Damit haften Panaden besser auf dem Substrat, sind dampfdurchlässiger und somit auch knuspriger.
		Tempura, Backteige	Knusprigkeit	Verbesserung von Oberflächenstruktur und Knusprigkeit
			Viskosität/Verdickung	Steuerung des Pick-ups über Nasspanadenviskosität
Laken	Tumbeln, Injektion	Ausbeute, Zartheit, Saftigkeit	Wasserbindung und Minimierung von Garverlusten	

	Anwendung	Applikation	Herstellungsverfahren	Funktionsbeschreibung
Feinkost-Saucen, Mayonnaisen, Dressings	Kalt verzehrbare Saucen, Tabletop-Saucen	Ketchup, Dips, Saucen (z. B. BBQ-Sauce, Zigeunersauce, Curry-Sauce)	Heißerstellung	Viskosität/Verdickung, Stabilität, Fließfähigkeit, Synäresevermeidung, Prozess- und Säurestabilität
			Kaltherstellung	Stabilität, Fließfähigkeit, Viskosität/Verdickung, Synäresevermeidung, Prozess- und Säurestabilität
		Salatmayonnaise, Salatcreme, vegane/eifreie Salatmayonnaise, vegane/eifreie Salatcreme, Dressings	Kaltherstellung	Viskosität/Verdickung, Stabilisierung, Textur
			Kaltherstellung mit anschließender Pasteurisation	Verdickung, nachquellend und dadurch Stabilisierung, Textur
			Kuli-Verfahren, Heißerstellung	Verdickung, Stabilisierung, Textur
			Heiß- und Kaltherstellung	Emulgierung, je nach Anwendung auch als Co-Emulgator
	Warm verzehrbare Saucen	Sauce Hollandaise, Bratensauce	Heißerstellung	Viskosität/Verdickung, thermische Stabilität (UHT), Textur
			Heißerstellung	Textur, Viskosität/Verdickung, thermische Stabilität (UHT)
		Béchamelsauce	Kaltherstellung	Viskosität/Verdickung, Stabilisierung, Textur
	Salate	Krautsalat o. Ä.	Kaltherstellung	Abfüllhilfe für Salate (z. B. Krautsalate) zur homogenen Abfüllung des Produkts mit anschließendem Stärkeabbau durch Enzyme und Säuren
Konserven	Saucen, Dosengemüse	Kaltherstellung	Kalte Abfüllhilfe zur homogenen Abfüllung von stückigen Saucen (z. B. Dosengemüse, Gulaschsauce)	
		Heißerstellung	Verdickung, thermische Stabilität bei anschließender Hitzebehandlung der Saucen	

	Anwendung	Applikation	Funktionsbeschreibung
Süßwaren	Gegossene Jellies und Gums	Gummibärchen, Lakritz, Weingummi etc.	Niedrige Heißviskosität, starke Gelbildung. Zur Vermeidung von Tailing.
		Gelatineersatz (vegane Alternative)	Teilweiser oder vollständiger Ersatz von Gelatine