

Erfolgreich mit Inhaltsstoffen auf Weizenbasis

Weizenbasierte funktionelle Mischungen optimieren den Herstellungsprozess und die Produktqualität

Die Herausforderungen, denen sich die heutige Lebensmittelindustrie gegenüberstellt, sind vielfältig. Endprodukte müssen eine Reihe von Kriterien erfüllen, um erfolgreich zu sein: Sie sollen einfach in der Verarbeitung und Herstellung sein, mit Geschmack, Qualität und Aussehen überzeugen und zudem möglichst natürliche Zutaten enthalten. Aber wie können diese Anforderungen wirtschaftlich und effizient erfüllt werden? Die Antwort ist einfach: Mit Innovation und Expertenwissen.

Loryma, führender Hersteller von weizenbasierten Rohstoffen und funktionellen Mischungen, gewährleistet beides mit mehr als 20 Jahren Erfahrung.

Die funktionellen Mischungen des Unternehmens stabilisieren ebenso wie sie Binde-, Haftungs- und Emulgierfähigkeiten in Applikationen mit und ohne Fleisch verbessern. Damit garantieren die Ingredients für spezifische sensorische Eigenschaften sowie für eine optimale Form des Endprodukts. Hersteller können somit gesunde, nachhaltige und qualitativ hochwertige Lebensmittel herstellen, ohne Kompromisse beim Geschmack einzugehen.

Von der Wurst bis zum Schnitzel

Die aktuelle Nachfrage nach fleischlosen Produkten steigt nicht nur von Seiten der Vegetarier und Veganer. Auch Verbraucher, die ihren Fleischkonsum aus gesundheitlichen, ethischen oder ökologischen Gründen reduzieren wollen, greifen immer mehr zu Fleischalternativen. Allerdings sind bei solchen Angeboten ein authentischer Geschmack und das passende Mundgefühl nach wie vor von entscheidender Bedeutung.

Aus diesem Grund wurde Lory® Bind entwickelt. Beispielsweise verleiht es der vegetarischen Brühwurst eine starke innere Bindung. Das typische Mundgefühl einer Bratwurst wird jedoch durch die optimale Kombination von veganer Wursthülle und vegetarischem Brät erreicht.

Bei der Herstellung von panierten Produkten, wie zum Beispiel Schnitzel oder Nuggets, sorgen die Bindemittel von Loryma für eine stabile innere Struktur. Gleichzeitig verhindern sie die Bildung einer

Wasserschicht zwischen Produktoberfläche und Panade, wodurch die Panade besser haftet. Dadurch bleiben solche Produkte innen saftig und zart, aber knusprig von außen.

Die sensorische Attraktivität im industriellen Maßstab beizubehalten, kann ein Problem sein – insbesondere bei der Verwendung von Fleischprodukten, deren Qualität von Natur aus schwankt. Hinzu kommt, dass panierte Convenience-Produkte in der Regel mehrere Temperaturzyklen während der Produktion durchlaufen: vorgefrozen, dampfgegart, tiefgefrozen und dann vom Verbraucher vor dem Verzehr wieder aufgewärmt. Eine Vorbehandlung mit einer Flüssigwürze, wie Lory® Inject hält das Fleisch zart. Der Inhaltsstoff verbessert dabei den Geschmack und gleicht den Flüssigkeitsverlust während der Zubereitung aus. Weitere Zusatzstoffe wie Phosphate und Hydrokolloide sind nicht erforderlich. Damit ist die Zutat ideal geeignet für die steigende Nachfrage nach kürzeren, leicht verständlichen Etiketten, die frei von E-Nummern sind.

Die bessere Außenkruste

Die sensorische Qualität von Ummantelungen ist sowohl für Produkte mit und ohne Fleisch essenziell: Sie soll knusprig sein und fest am Lebensmittel haften, aber trotzdem den Produktions- und Verpackungsprozess ohne Einbußen durchlaufen können. Die weizenbasierten Haftsysteme von Loryma sind für eine Vielzahl von Anwendungen und Produktoberflächen entwickelt worden. Daneben sind speziell entwickelte Nass- oder Trocken-Panaden für unterschiedlich strukturierte Beschichtungen erhältlich, die zum Beispiel Paniermehl, Cornflakes oder Backteige unterstützen. Die perfekte Kombination hängt vom Produktionsprozess und der Art des Fleisches ab. Eine feuchte, eher raue Oberfläche wie bei einem Schweineschnitzel stellt andere Anforderungen an die Haftung als etwa die trockene, glatte Oberfläche einer Hühnerbrust. Beim Frittieren bilden sich Dampfblasen zwischen der Panade und der Fleischoberfläche, die die Haftung schwächen und die Produktqualität mindern. Speziell entwickelte Weizenstärken können dem entgegenwirken und gewährleisten eine zuverlässige Haftung während der gesamten Herstellung. Die Panierstruktur ist gasdurchlässig und verhindert die Bildung von Dampfblasen.

Maßgeschneiderte Lösungen

Für maximale Flexibilität bietet Loryma verschiedene Arten von funktionellen Mischungen an, die an individuelle Bedürfnisse angepasst werden können. Die wesentlichen Produktkategorien umfassen Bindemittel, Paniermehle und Lakezusätze, die für die unterschiedlichsten Prozess- und Produktionsanforderungen geeignet sind. Die Art und Weise, wie ein Produkt vor dem Verzehr hergestellt wird, definiert die notwendige Konsistenz und Struktur. Drei wesentliche Herstellungsverfahren können durch die Verwendung von funktionellen weizenbasierten Mischungen kontrolliert werden. Die erste Kategorie sind Fertigprodukte, die direkt aus der

Verpackung kalt verzehrt werden. Daneben gibt es Applikationen bei denen Biss und Mundgefühl sowohl beim heißen oder kalten Verzehr übereinstimmen sollen. Hier sorgen die Mischungen für eine irreversible innere Struktur. Die Weizeningredients können darüber hinaus die Textur von Produkten nachbilden, die sich sowohl in der Pfanne als auch auf dem Grill zubereiten lassen. Das rohe Lebensmittel erhält seine endgültige Festigkeit und Textur erst, wenn es zum Verzehr zubereitet wird.

Wenn es aber um die Verarbeitung vorgekochter Anwendungen geht, können die funktionellen Mischungen mit den übrigen Zutaten in einem „All-in“-Prozess kombiniert werden. Auch eine stufenweise Verarbeitung ist möglich, um den Kocheffekt für Anwendungen in der letzten Vorbereitungsstufe zu erreichen. In diesem Fall wird die trockene Lory® Bind-Mischung mit Wasser aktiviert, um eine Bindematrix zu bilden, bevor sie zu den anderen Zutaten hinzugefügt wird. Der Vorteil hier ist die chargenweise Herstellung mit nur einer Mischapparatur.

Gesunde Alternativen

Immer mehr Verbraucher fordern nachhaltige, gesunde und trotzdem einfach zuzubereitende Convenience-Produkte. Mit dem funktionellen Lory® Bake-Sortiment können Hersteller Snacks entwickeln, die nicht nur reich an Proteinen und Ballaststoffen sind, sondern auch wenig Zucker enthalten. Beispiele hierfür sind kohlenhydratarme Blaubeermuffins, herzhafte und süße Proteinriegel sowie Getreidesnacks. Das typische sensorische Profil von feinen Backwaren ergibt sich in der Regel aus einem hohen Zucker- und Fettgehalt. Um jedoch ein gesundes und trotzdem leckeres Produkt zu entwickeln, müssen die Hersteller Textur und Geschmack bewahren und gleichzeitig die Nährwerte optimieren. Das funktionelle Ausgangsprodukt Lory® Bake ist ohne Zuckerzusatz und reich an Proteinen. Durch die Verwendung von Weizenproteinen und speziell modifizierten Stärken wird eine gute Textur bei deutlich reduziertem Kohlenhydratgehalt erreicht. Ein Blaubeermuffin, hergestellt mit Lory® Bake High Protein, hat beispielsweise rund 30 Prozent weniger Zucker, jedoch dreimal so viel Eiweiß als sein klassisches Pendant. Die Mischung lässt sich mit zusätzlichen Komponenten individuell anpassen und kann daher auf verschiedene Weise verwendet werden. Die hergestellten Produkte eignen sich insbesondere für die Gastronomie und Tiefkühlindustrie.

Nachhaltig und zukunftsfähig

Die Weltbevölkerung wächst und mit ihr der Bedarf an umweltfreundlichen und qualitativ hochwertigen Lebensmitteln. Weizenbasierte Inhaltsstoffe sind multifunktional, regional verfügbar und nachhaltig. Doch was die wenigsten wissen: Durch Kuppelproduktion – die Herstellung von

unterschiedlichen Produkten aus einem Ausgangsstoff – kann der Weizen mit einer Ausbeute von 99 Prozent nahezu vollständig verwertet werden. Ein effizienter und ressourcenschonender Umgang ist so garantiert.

Henrik Hetzer, Managing Director bei Loryma, erklärt: „Klimaschutz, Nachhaltigkeit und Lebensmittelverschwendung sind Dauerthemen. Die Lebensmittelindustrie steht vor der Herausforderung, darauf zu reagieren und neue Lösungen anzubieten, die Kompetenz, Forschung und Innovation beweisen. Weizenbasierte Inhaltsstoffe sind dank ihres ökologischen Gleichgewichts und ihres Nährwertprofils der ideale Partner. Außerdem sind sie kosteneffizient, sehr leicht zu verarbeiten und können als reine Zutat in eine Vielzahl von Produkten verwendet werden.“

Loryma, ein Mitglied der inhabergeführten Crespel & Deiters Group, konzentriert sich nicht nur auf maßgeschneiderte Inhaltsstoffe, sondern zeigt sich auch als Servicepartner auch im R&D. Der Kunde wird von der ersten Produktidee über die Produktentwicklung bis hin zum Scale-Up und zur Marktreife individuell beraten und unterstützt.

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

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
969469 Weinheim

Tel: +49 6201 188 98 14
Fax: +49 6201 188 98 20
fahrtmann@akp-pr.de