



LORYMA

# Lakezusätze

Portfolio: funktionelle Mischungen

Take food further.

## Saftig und gelingsicher – natürlicher Lakezusatz für das perfekte Schnitzel

Machen Sie Ihre Fleisch-, Fisch- und Geflügelprodukte saftiger und zarter. Reduzieren Sie die Garverluste und erhöhen Sie die Qualität Ihrer Convenience-Produkte. Lory® Inject Lakezusätze ermöglichen panierte Applikationen mit Clean Label und eignen sich hervorragend für Fleischzubereitungen zur industriellen Herstellung von Anwendungen wie zum Beispiel panierten Fleischprodukten, Bratenfleisch und Steaks.





**Für natürlichen Genuss:  
Lory® Inject Lakezusätze**

**Funktionelle Mischungen auf Basis natürlicher, hochveredelter Weizenrohstoffe, die in höchster Qualität von Loryma hergestellt werden:**

- Rein natürliche Kombination von Weizenbestandteilen
- Keine zu deklarierenden E-Nummern im Zutatenverzeichnis
- Verminderung des Flüssigkeitsverlustes unter Hitzeeinwirkung
- Konstante Struktur und Haptik der Endprodukte

## Woraus bestehen die Lory® Inject Lakezusätze?

Bei Lory® Inject Lakezusätzen handelt es sich um eine rein natürliche Kombination von Weizenbestandteilen, ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe, basierend auf funktionellen Proteinen, stark feuchtigkeitsbindenden Kleinkorn-Stärken und Quellmehlen. Diese Mischung wird flüssig in das Fleisch injiziert und ermöglicht sowohl höchste Produktqualität als auch Prozessstabilität während der Produktion, der Verpackungsvorgänge und der Zubereitung.

### Lory® Inject Lakezusätze

Funktionelle Proteine

**Lory® Protein H11**



Feuchtigkeitsbindende Kleinkorn-Stärken

**Lory® Starch Iris**



Quellmehle

**Lory® Flour PX16**



**Perfekte Fleischprodukte**

## Einzel stark, in Kombination unschlagbar. Die drei Bausteine der Lory® Inject Lakezusätze

Lory® Protein H11	Lory® Starch Iris	Lory® Flour PX16
Lory® Protein ist ein enzymatisch hydrolysiertes Weizenprotein mit hoher Löslichkeit. Es ist eine natürliche Proteinquelle, die sich hervorragend zur Proteinanreicherung von Fleisch und Fleischalternativen eignet.	Lory® Starch Iris ist eine Weizenstärke mit hohem Anteil an kleinen Stärkekörnern. Das Produkt wird durch physikalische Verfahren aus ausgesuchten Weizenmehlen gewonnen.	Lory® Flour ist ein aufgeschlossenes, sehr gut lösliches und dispergierbares Weizenquellmehl. Es verhindert die Sedimentation der Spritzlake und erhöht die Einspritzmenge.

### Vorteile

- Nährwertoptimierung durch Ergänzung von pflanzlichem Protein
- Löslichkeit für den Einsatz in Lakesystemen optimiert
- Hohe Dispergierfähigkeit
- Gutes Sedimentationsverhalten führt zu homogener Lake während der Produktion
- Keine Agglomeratebildung
- Neutraler Geschmack
- Keine Schaumbildung und deshalb keine Druckverluste im Injektor

### Vorteile

- Kostengünstige Alternative zur Reisstärke
- Kleine Partikel
- In Tumbler besser gewebeängig als gewöhnliche Getreide- oder Wurzelstärken
- Die Textur des Fleisches wird nicht wässrig
- Keine E-Nummern
- Unterstützt die Knuprigkeit von Coatings

### Vorteile

- Hochfunktionell und deklarationsfreundlich (keine E-Nummern)
- Dient der Erhöhung und Einstellung der Viskosität im Lakesystem und ersetzt Hydrokolloide
- Verhindert Sedimentation und dient als Trägerstoff für wasserunlösliche Bestandteile
- Gut dispergierfähig, bildet keine Agglomerate, die Injektionsnadeln verstopfen könnten
- Neutraler Geschmack

Als Rohstoffhersteller bietet Loryma sowohl die einzelnen Bausteine an als auch Kombinationen daraus. Durch das optimale Zusammenwirken entstehen Rohstoffkombinationen, die effizienter und nachhaltiger sind als die Summe der Einzelkomponenten.

## Optimales Zusammenwirken im Loryma System-Baukasten

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 entwickelten Weizenstärken, die ein stabiles, festes und blasenloses Haften am Paniergut gewährleisten – durchgängig beim Frittieren, Tiefgefrieren oder bei erneutem Auftauen. Gleich ob das texturgebende Coating aus Paniermehl, Teig oder Cornflakes besteht, eine stabile Verbindung ohne Dampfblasen ist gesichert.





## Individuelle Lakerezepturen zur Optimierung Ihrer Fleischprodukte

Lakezusätze werden bei uns maßgeschneidert auf die Anforderungen. Eine Lakerezeptur für Schnitzel aus Schweine-, Geflügel- oder Kalbfleisch sieht bei Loryma zum Beispiel so aus:

Lakezusammensetzung	Anteil
Kochsalz	6 %
Lory® Inject 221	9 %
Eiswasser	85 %
<b>Lake</b>	<b>100 %</b>

Bei einer Injektionsrate von 20 % im Verhältnis zum Frischfleischgewicht kann eine Ausbeute von 2 bis 5 %\* erzielt werden.

Dosage pro Liter Lake bei 20–25 % Einspritzmenge (ESM)	
Lory® Starch Iris	4–6 %
Lory® Flour PX16	3–4 %
Lory® Protein H11	3 %

Dosagen im Endprodukt (injiziertes Fleisch)	
Lory® Starch Iris	0,6–1 %
Lory® Flour PX16	0,5–0,8 %
Lory® Protein H11	0,5–0,6 %



\*Die Angabe zur Ausbeute ist volatil und abhängig von Produkt und Herstellungsprozess.

## Mehr Qualität, Leistung und Wirtschaftlichkeit für Ihre Produkte

Seit über 40 Jahren sind wir zuverlässiger Partner der Lebensmittelindustrie. Mit unseren innovativen Lösungen unterstützen wir Sie bei der Optimierung Ihrer Produkte hinsichtlich Textur, Qualität und Geschmack sowie bei der Entwicklung neuer zukunftsweisender Food-Konzepte. Mit zertifizierter Qualität und Sicherheit. Mit tiefem Branchenwissen und viel Know-how im Bereich der industriellen Lebensmittelherstellung. **Loryma. Take food further.**



Loryma GmbH  
Am Falltor 3, 64673 Zwingenberg, Germany  
T +49 6251 1799-0, F +49 6251 73964  
[loryma@crespeldeitersgroup.com](mailto:loryma@crespeldeitersgroup.com)  
[loryma.de](http://loryma.de)