

Weizenbasiertes Bindemittel optimiert die Dönerproduktion

Halal-zertifizierte Lory® Bind-Range von Loryma sorgt für prozessstabilen und schnittfesten Drehspieß

Zwingenberg, Januar 2023 – Der Ingredients-Spezialist Loryma hat halal-zertifizierte Bindekomponenten auf Weizenbasis entwickelt, die Scheiben- und Hackfleisch-Drehspießen die gewünschte Schnittfestigkeit und Stabilität verleihen. Die speziellen Binder bestehen hauptsächlich aus Weizenstärke und Weizenprotein und minimieren Gewichtsverluste durch Gefrier-Tau-Prozesse. Loryma bietet damit eine leistungsstarke Alternative zu sojabasierten Bindesystemen an.

Die Bindemittel besitzen aufgrund der Weizenstärke ein hohes Wasserbindevermögen, was für eine gute Gefrier-Tau-Stabilität sorgt und dadurch Gewichtsverluste minimiert. Das Weizenprotein, auch Gluten genannt, optimiert und stabilisiert die Textur. Zusätzlich sind die Bindekomponenten sensorisch neutral, sodass sie den typischen Fleischgeschmack nicht beeinträchtigen. Lory® Bind wird während des Produktionsprozesses auf die übliche Weise zugesetzt.

Norbert Klein, Leiter der Produktentwicklung von Loryma, kommentiert: „Weizen ist in diesem Zusammenhang aufgrund seiner funktionellen Eigenschaften mindestens genauso gut geeignet wie Soja. Außerdem ist er dank europäischer Anbaugelände sehr gut verfügbar und trotz allgemeiner Kostensteigerung in den letzten Monaten immer noch kosteneffizient.“

Weitere Information: www.loryma.de und [LinkedIn](#).

Über Loryma:

Loryma, Mitglied der Crespel & Deiters Group, hat über 40 Jahre Erfahrung in der Herstellung von Weizenproteinen, nativen und modifizierten Weizenstärken, Extrudaten 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.

Presseinformation

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.

Unternehmenskontakt

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

Tel: +49 6251 1799 107
beate.ehrhard@crespeldeitersgroup.com

Pressekontakt

akp public relations
Marion Mann
PR-Beraterin
Birkenauer Talstraße 9
69469 Weinheim

Tel: +49 6201 188 98 26
marion.mann@akp-pr.de