Vielfältige Inhaltsstoffe für einen vitalen Körper und Geist

Categories : Food

Date : 4. Dezember 2018

Auf der HiE 2018 präsentierte Omya seine Auswahl an natürlichen Calciumcarbonaten der Marke Calcipur: Dieser universelle Inhaltsstoff verbessert Produktionsprozesse und Rezepturen und ist zudem eine erstklassige Nahrungsergänzung. Dank bester Bioverfügbarkeit unterstützt die hochkonzentrierte Calciumquelle gesunde Knochen ebenso wie das reibungslose Funktionieren von Muskeln und Nerven. Neben den ernährungsphysiologischen Vorteilen beeinflusst der Inhaltsstoff Textur und Verarbeitungseigenschaften positiv und ist dadurch ein gefragter Bestandteil von pulverförmigen Anwendungen, Backwaren, Cerealien, extrudierten Snacks, veganen Drinks sowie vielen anderen Lebensmitteln und Getränken.
Die Calciumanreicherung von Lebensmitteln und Getränken wird immer bedeutender, nicht zuletzt durch den demographischen Wandel. Bei einer älter werdenden Weltbevölkerung sind Lösungen gefragt, um einem Calciummangel und damit einhergehenden Erkrankungen vorzubeugen. Dank des sehr hohen elementaren Calciumanteils von etwa 40% wird bis zu fünfmal weniger Omya Calcipur benötigt als mit anderen erhältlichen Lösungen, um dieselbe Calciumdosis in einem Endprodukt zu erreichen. So lassen sich Produktionskosten senken, ohne das sensorische Profil zu beeinträchtigen. Abhängig von der verwendeten Dosierung können calciumbezogene Claims auf der Verpackung ausgewiesen werden. Durch eine breite Auswahl an unterschiedlichen Partikelgrößen und vielfältige Kombinationsmöglichkeiten mit den ergänzenden Inhaltsstoffen aus dem Distributionsportfolio können Hersteller bestmögliche Nährwerte und Geschmacksergebnisse in ihren Produkten erzielen.
Darüber hinaus ist Omya Calcipur ein effektives Trennmittel, um das Verklumpen und die Staubbildung bei Pulverprodukten zu vermeiden. Des Weiteren kann der Mineralstoff die Geliereigenschaften von Flüssigkeiten verbessern und den pH-Wert korrigieren. Bei Snacks und Cerealien tragen die Partikel zu einer verbesserten Extrusion bei. Außerdem ist Calciumcarbonat bei vielen Anwendungen in der Lage, die Geschmackswahrnehmung von salzig oder süß zu verstärken. Dadurch kann beispielsweise in Backwaren der Zuckergehalt – und damit die Kalorienanzahl – deutlich herabgesetzt werden. Ebenfalls kann der Inhaltsstoff nachweislich die Bildung von Acrylamid verringern. Dieses entsteht, wenn stärkehaltige Zutaten bei hohen Temperaturen gebraten, gebacken oder geröstet werden. Im Zuge der aktuellen EU-Verordnung zur Reduzierung des schädlichen chemischen Nebenprodukts kann Omya Calcipur Herstellern helfen, Rezepturen ohne negative Auswirkungen auf Geschmack und Volumen zu entwickeln. Hinzu kommt, dass Omya Calcipur als natürliches Weißpigment zu einer hohen Opazität und Intensität der Farben, beispielsweise in Coatings und Glasuren, beiträgt. Zudem ist der Inhaltsstoff ein kostengünstiges Füllmittel.
Experten des Unternehmens aus Forschung und Entwicklung erklärten vor Ort die umfassenden Vorteile von Calciumcarbonat und zeigten Möglichkeiten für Produktkombinationen mit speziellen Inhaltsstoffen aus dem Vertriebsangebot. Diese sorgfältig ausgewählten Zutaten und Zusatzstoffe umfassen zum Beispiel natürliche Farben und färbende Lebensmittel. Gewonnen durch die selektive Extraktion von Pigmenten aus Rohstoffen wie Obst, Gemüse und essbaren Pflanzen, bewahren sie ihre typischen sensorischen Eigenschaften und tragen keine E-Nummern. Perfekte Ergänzung bietet die vorgestellte Palette an wasser- und fettlöslichen Vitaminen, die es Herstellern ermöglicht, ganzheitliche Lösungen zu entwickeln und damit aktuellen Markttrends sowie den Anforderungen der Verbraucher gerecht zu werden.