Ballaststoff-Kombination

Artikel vom **15. August 2024**
Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe



Die Ballaststoff-Kombination bringt Ballaststoffe in helle Backwaren ohne Auswirkungen auf Geschmack und Sensorik (Bild: Goodmills Innovation).

Für die Verwendung in Brot und Brötchen hat Goodmills Innovation mit »Snow Prebiotic Fibres« eine Kombination aus sieben verschiedenen Ballaststoffen entwickelt. Die Zutat ermöglicht laut Herstellerangabe die Produktion heller, aber dennoch ballaststoffreicher Backwaren mit mildem Geschmack ohne sensorische Einbußen.

Ernährungsphysiologische Vorteile

Möglich werde dies durch die Kombination von Ballaststoffen aus insgesamt sieben Quellen, die im Zusammenspiel sensorische und ernährungsphysiologische Vorteile bieten. Durch die feine Abstimmung von Ballaststoffen aus Akazienfasern, fermentierter Weizenkleie, Haferfasern, Erbsenfasern, Chicorée-Wurzelfasern, Zitrusfasern und Roggenkleie sollen unerwünschte Fehlnoten wie bittere oder kernige Noten eliminiert und gleichzeitig ein angenehm kurzer Biss der Backwaren erzielt werden. Die Kombination an Ballaststoffen kann ohne größere Anpassungen oder Investitionen verarbeitet werden, ihr Einsatz erfolgt im Verhältnis 1:1 mit Weizenmehl. Die Verarbeitung läuft weitgehend analog zu der von Rezepten ohne extra Ballaststoffzugabe, lediglich Anpassungen bei der Knetzeit seien möglich, die rheologischen Teigeigenschaften sollen unverändert bleiben. Durch diese einfache Einbindung in bestehende Rezepturen verspricht der Hersteller eine effiziente Produktentwicklung. Auf das Mikrobiom soll die Ballaststoff-Kombination ebenfalls förderlich wirken, denn unterschiedliche Mikroorganismen im Darm nutzen verschiedene Arten von Ballaststoffen zur Energiegewinnung. Durch die verschiedenen Ballaststoffquellen soll die Vielfalt von Bakterienstämmen gefördert werden, die zur Stabilität des Mikrobioms beitragen können. Insgesamt möchte der Hersteller mit der Kombination aus sieben Pflanzenfasern Backwarenproduzenten die Chance eröffnen, von der wachsenden Nachfrage nach ballaststoffreichen Convenience-Backwaren zu profitieren.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag