Backenzyme

Artikel vom **27. August 2024**
Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe

Der Distributor von Chemikalien und Inhaltsstoffen Brenntag ist eine strategische Partnerschaft mit Lallemand für wesentliche Teile Europas eingegangen, darunter die DACH-Region, Polen, Frankreich sowie die Benelux-Länder und die iberische Halbinsel. Damit bietet der Distributor seinen Kunden in diesen Regionen exklusiven Zugang zum »Nutrilife«-Portfolio an Backenzymen. Mikroorganismen und ihre Enzyme tragen dazu bei, die Qualität von Backwaren zu verbessern, indem sie z. B. den Teig auf verschiedene Weise modifizieren und den Geschmack, die Textur und die Haltbarkeit verbessern. Enzyme gewinnen für die Back- und Mühlenindustrie immer mehr an Bedeutung, da sie zur Herstellung von Backwaren mit gleichbleibend hoher Qualität beitragen, indem sie eine bessere Teigverarbeitung ermöglichen, dem Verkleben entgegenwirken und die Kontrolle über Krümelbeschaffenheit, Farbe, Geschmack, Feuchtigkeit und Volumen ermöglichen. Lallemand hat sich auf die Entwicklung und Produktion von Mikroorganismen und deren Derivaten spezialisiert. Das Unternehmen bietet mikrobiologische Lösungen für verschiedene Lebensmittel- und Ernährungsindustrien an, z. B. für Bäckereien und Brauereien. Das Portfolio an standardisierten Enzympräparaten ist laut Unternehmensangabe universell für die gesamte Palette der Backwarenanwendungen einsetzbar, z. B. zur Verbesserung der Teigstabilität und -verarbeitung sowie des Endvolumens von Hefegebäck.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag