Gerstenvollkornmehl mit Beta-Glucanen

Artikel vom **6. Februar 2025**
Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe

Der Hersteller funktioneller Zutaten Beneo hat ein Gerstenvollkornmehl mit Beta-Glucanen unter dem Markennamen »Orafti β-Fit« in sein Portfolio aufgenommen. Beta-Glucane sind lösliche Ballaststoffe. Da sie eine hohe Viskosität erzeugen, können sie den Nahrungsbrei verdicken sowie seinen Weg durch den Magen-Darm-Trakt verlangsamen.



Das neue Gerstenvollkornmehl mit Beta-Glucanen eignet sich auch für Backwaren (Bild: Beneo).

Der Hersteller funktioneller Zutaten Beneo hat ein Gerstenvollkornmehl mit Beta-Glucanen in sein Portfolio aufgenommen. Beta-Glucane sind lösliche Ballaststoffe, und da sie eine hohe Viskosität erzeugen, können sie den Nahrungsbrei verdicken sowie seinen Weg durch den Magen-Darm-Trakt verlangsamen. Das kann bei entsprechender Konzentration zu einer verzögerten Aufnahme von Glukose aus der Nahrung und zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut beitragen. Daher können

im Fall von Beta-Glucanen aus Getreide gemäß den gesetzlichen Bedingungen offizielle Health Claims auf der Verpackung angegeben werden.

»Orafti β-Fit«

Das Unternehmen bietet den Ballaststoff unter dem Markennamen »Orafti β-Fit« an und positioniert sein Produkt in der Sparte der Beta-Glucane laut eigener Angabe preislich attraktiv. Das Gerstenvollkornmehl ist Clean-Label, frei von Gentechnik und enthält ca. 20 % Beta-Glucane in der Trockenmasse. Die Zutat kann in vielfältigen Anwendungen eingesetzt werden, z. B. in Backwaren, Nudeln, Cerealien und Mahlzeitersatzprodukten. In Milchprodukten und deren pflanzlichen Alternativen dient das Mehl als Texturgeber. Der Ballaststoff ist farb- und geschmacksneutral sowie pH- und temperaturbeständig. Der Hersteller weist darauf hin, dass eine Reformulierung mit der Zutat teils Anpassungen in der Rezeptur erfordern kann, z. B. eine Erhöhung der Wassermenge. In den meisten Anwendungen könne das Gerstenvollkornmehl herkömmliches Mehl 1:1 ersetzen. Bei der Herstellung des Ballaststoffs wird das gesamte Getreidekorn verwendet.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag