Funktionelle Fette in Bio-Qualität

Artikel vom **20. März 2025**
Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe

Die Nutriswiss AG liefert mit strukturierten Triglyceriden in Bio-Qualität für die Lebensmittelindustrie natürliche Fette, deren funktionelle Eigenschaften mittels schonender Methoden anwendungsspezifisch eingestellt werden können. Auf Basis maßgeschneiderter TAGs kann Palmfett durch Bio-zertifizierte pflanzliche Alternativen ersetzt werden.



Strukturierte Triglyceride können Palmöl in vielen Food-Rezepturen ersetzen (Bild: Nutriswiss).

Die Nachfrage nach funktionellen Ölen und Fetten in Bio-Qualität wächst, was auch am Wunsch liegt, praxistaugliche Alternativen zu Palmöl zu finden. Die guten funktionellen Eigenschaften von Palmfett hinsichtlich Sensorik, Schmelzpunkt und Schmelzkurve sind nicht ohne Weiteres durch andere pflanzliche Fette zu ersetzen. Kakaobutter und Sheabutter haben ein gutes Verbraucherimage, müssen jedoch restrukturiert werden, um die funktionellen Eigenschaften einzustellen.

Alternativen zu Palmöl

Dank eines neuen Verfahrens kann die Nutriswiss AG jetzt palmölfreie Fette mit anwendungsoptimierten Schmelzeigenschaften und Schmelzpunkten bis etwa 50 °C genau nach Kundenwunsch entwickeln. Das Unternehmen setzt nach eigenen Angaben dabei z. B. auf schonende Destillationsschritte, um die Fettalternativen zu optimieren. Je nach Bio-Label können zusätzlich auch Bio-konforme, nicht genetisch modifizierte Enzyme aus natürlichen Quellen eingesetzt werden, um bestimmte Fettsäuren in den TAG-Molekülen (Triacylglycerine) durch andere zu ersetzen. Zudem weist das Unternehmen darauf hin, dass alle Produktionsanlagen und Reinigungsverfahren den strengsten Bio-Qualitätsstandards entsprechen. Die mit Bio- und Fairtrade-Zertifizierung lieferbaren TAGs sind damit eine mögliche Alternative zu Palmfetten für Lebensmittelrezepturen, Back- und Süßwaren. Restrukturierte Fette auf Basis von Kakaobutter oder Kokosfett bieten z. B. neue Möglichkeiten für stabile Back- und Süßwarenfüllungen mit gutem Schmelz und deutlich verringerter Fettmigration. TAGs können auch als Füllfette mit optimiertem Schmelzverhalten für Riegel, Pralinen und Gebäck verwendet werden. Auch als Alternative zu Milchfett oder Butterreinfett in vegetarischen und veganen Produkten sind sie geeignet. Das Unternehmen entwickelte im Kundenauftrag auch TAGs für Bio-Brotaufstriche, Marinaden oder Würzöle. Als Überzugwachse sowie zum Coating von Dragees bis zu Mikropartikeln erweitern strukturierte Triglyceride das Spektrum der bio-zertifizierten Hilfsstoffe.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag