

Funktionelles Texturat

Artikel vom **16. Juni 2026**

Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe

»Lory Tex Granules« heißt das neue funktionelle Texturat auf Erbsenbasis von Crespel & Deiters. Es unterstützt pflanzliche und hybride Rezepturen in modernen Lebensmittelanwendungen mit Clean-Label-Anforderungen.



Das funktionelle Texturat basiert auf Erbsenprotein (Bild: Crespel & Deiters).

Crespel & Deiters hat mit »Lory Tex Granules« ein neues Extrudat auf Basis von Erbsenprotein entwickelt. Das funktionelle Texturat wurde für pflanzliche Fleisch- und Fischalternativen sowie für hybride Lebensmittelkonzepte konzipiert. Die Herstellung erfolgt laut Unternehmensangabe mittels speziell angepasster Extrusion. Durch die Prozessführung entsteht ein granuliertes Extrudat mit leicht faseriger Struktur und definierten funktionellen Eigenschaften. Das Erbsenprotein verfügt über eine helle Farbe und einen nahezu neutralen Eigengeschmack. Dadurch verspricht der Hersteller eine leichtere Aromatisierung und Produktentwicklung. Der Proteingehalt liegt bei über 65 % bei einem Ballaststoffanteil von 5,6 g pro 100 g. Gleichzeitig ermöglicht die hohe Wasserbindungskapazität eine gewünschte Textur bereits mit geringerem Materialeinsatz. Dies kann Rezepturen vereinfachen und die Prozesseffizienz erhöhen. Die Zutat eignet sich für pflanzliche Fleischalternativen, hybride Produkte mit tierischen

und pflanzlichen Proteinen sowie Snack- und Convenience-Anwendungen. Zudem unterstützt die definierte Funktionalität kürzere Zutatenlisten und Clean-Label-Konzepte. Mit dieser Entwicklung erweitert das Unternehmen seine Tätigkeit bei der Veredelung pflanzlicher Rohstoffe über Weizen hinaus auf weitere Proteinquellen wie Erbsen. Es werden dabei Technologien wie Extrusion, Modifizierung und Proteinhydrolyse eingesetzt.

Hersteller aus dieser Kategorie
