

Funktionale Instant-Stärke

Artikel vom **10. März 2021**

Speziell für Senf, Mayonnaise, Ketchup

[Ingredion EMEA](#) hat die funktionale native Instant-Stärke »Novation 9460« in Bio-Qualität entwickelt, die für den Einsatz in zertifizierten Bioprodukten geeignet und in Sachen Qualität gleichwertig mit konventionellen Zutaten sein soll. Laut dem Hersteller kann die Stärke vielseitig eingesetzt werden, z. B. in Backwarenfüllungen, Quiches, herzhaften Füllungen, Kuchen, Fertiggerichten, Mayonnaisen, Salatdressings, Soßen und Weichkäsedesserts. Sie sorgt für schnelle Viskosität und ermöglicht so die Kontrolle des rheologischen Verhaltens von Kuchenteigen, Soßen oder anderen halbflüssigen Produkten. Die Instant-Stärke verleiht den Produkten ein hochwertiges Aussehen und eine verbesserte Textur. Sie soll zudem auch in saurer Umgebung und unter Scherkräften stabil sein und sich somit auch für Mayonnaisen eignen. Durch den Einsatz der Instant-Stärke werden Gelierung oder Wassersynärese vermieden sowie die Lagerstabilität der Produkte verbessert. In Austausch mit den Anwendungsspezialisten des Herstellers erfahren Lebensmittel- und Getränkehersteller, wie sie Bio-Produkte entsprechend der geltenden Vorschriften neu formulieren und produzieren können. Denn ab dem 31. Dezember 2022 werden nichtökologische Stärke von der Verwendung in ökologischen Lebensmitteln ausgeschlossen. Danach ist nur noch Bio-Stärke erlaubt.

Hersteller aus dieser Kategorie
