Kaliumhydroxid in Lebensmittelqualität

Artikel vom **17. Juni 2021**
Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe

Kaliumhydroxid wird in der Lebensmittelherstellung häufig als Säureregulator oder als Ausgangsstoff verschiedener Lebensmitteladditive eingesetzt. Evonik bietet seine 50-prozentige Kaliumhydroxid (KOH)-Lösung auch in Lebensmittelqualität (»KOH50% Food Grade«) an. Das Unternehmen legt dabei den Fokus auf den besonders niedrigen Chloratgehalt der Lösung, denn nach Umstellung auf das Membranverfahren zur Herstellung von KOH im Jahr 2018 rückte der Chloratgehalt in den Blickpunkt. Durch intensive Forschung kann das Unternehmen jetzt ein Produkt anbieten, das den Anforderungen der Anwender aus dem Lebensmittel- und Pharmabereich gerecht wird: mit einem garantierten Chloratgehalt von unter 5 mg/kg. Die Einführung des »Food Grades« für KOH ist Teil der Positionierung des Geschäftsgebiets Functional Solutions als Partner für die Lebensmittelindustrie. Bereits im Jahr 2020 konnte mit Erweiterung der FSSC22000-Zertifizierung für Kaliumcarbonat-Granulat und Kaliumhydrogencarbonat-Pulver die Qualität der Produkte unter Beweis gestellt werden. Mit Kaliumhydroxid wird das Portfolio geeigneter Rohstoffe aus dem Bereich der Kaliderivate jetzt erweitert.

Hersteller aus dieser Kategorie

Palatia Malz GmbH
Kurfürsten-Anlage 52
D-69033 Heidelberg
06221 6466-0
info@bestmalz.de
www.bestmalz.de
Firmenprofil ansehen

© 2018 Kuhn Fachverlag