

Weißungsmittel ohne Titandioxid

Artikel vom **10. August 2021**

Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe



Das Weißungsmittel wurde speziell für Dragieranwendungen im Süßwarenbereich entwickelt (Bild: Norevo).

Die Entscheidung der Europäischen Lebensmittelbehörde (EFSA) Anfang Mai 2021 zur Einstufung von Titandioxid als nicht mehr sicherer Zusatzstoff stellt Hersteller in der Lebensmittelproduktion vor große Herausforderungen. [Norevo](#) bietet daher Herstellern von Hartdragess mit »Quick White« eine Alternative. Der weißende Grundstoff wurde gezielt für Dragieranwendungen im Süßwarenbereich entwickelt und basiert laut Hersteller auf speziell selektierten Ballaststoffen und Kohlenhydraten mit multifunktionellen Eigenschaften. Dabei sollen nur Inhaltsstoffe verwendet werden, die auch ohne E-Nummern gekennzeichnet werden können. Im Vergleich zu Titandioxid ist das Weißungsmittel kein Farbpigment. Es formt während der Dragierung definierte Kristalle, die eine Lichtreflektion bewirken und somit schon nach wenigen Schichten eine weiße Oberfläche ausprägen. Bei der industriell automatisierten Dragierung mit Sprühsystemen soll das gängige Blockierungsproblem der Sprühdüsen ausbleiben. Das Weißungsmittel kann bei Dragierprozessen mit oder ohne Kochung angewendet werden und bietet so eine hohe Flexibilität zur Prozess- und Rezepturoptimierung sowie für eine bestmögliche Oberfläche, glatt und glänzend in hellen Farben oder in Weiß.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2018 Kuhn Fachverlag