

Pflanzentexturate für Fleischalternativen

Artikel vom 12. Juli 2022

Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe



Die Pflanzentextur ist entscheidend, damit ein Produkt als authentische Fleischalternative wahrgenommen wird (Bild: Goodmills).

Mit den Pflanzentexturaten der Reihe »Vitatex« von [Goodmills](#) lassen sich laut Angabe des Herstellers verschiedene Fleischkonzepte authentisch nachbilden. Auch bei der Verarbeitung sollen die Texturate nah am Original sein, denn zur Herstellung von pflanzlichen Alternativen zu Hackfleisch, Patties, Nuggets oder Schnitzel können dieselben Maschinen genutzt werden wie bei der Fleischverarbeitung. Die Texturate sind Basis für eine breite Palette an veganen und vegetarischen Applikationen, die konventionelle Produkte auf Basis von Schweine-, Rinder- und Geflügelfleisch originalgetreu ersetzen sollen. Hersteller aus der Fleischverarbeitung können für die Produktion von pflanzlichen Alternativen dieselben Maschinen nutzen und müssen so nicht in neue Technik investieren. Die Texturate quellen vor und werden analog zu einer Hackfleischmasse in einem Kutter bzw. Wolf weiterbearbeitet. So können auf bestehenden Anlagen für die Fleischverarbeitung mit den Pflanzentexturaten auch pflanzliche Produktlinien hergestellt werden, um das Produktangebot um fleischfreie Varianten einfach zu erweitern. Dank des guten Wasserbindevermögens lassen sich mithilfe der neuen Texturate auch individuelle Konsistenzen kreieren.

Hersteller aus dieser Kategorie

Palatia Malz GmbH

Kurfürsten-Anlage 52

D-69033 Heidelberg

06221 6466-0

info@bestmalz.de

www.bestmalz.de

[Firmenprofil ansehen](#)
