Gerstenmehl mit Beta-Glucanen

Artikel vom **31. August 2023**
Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe



Das funktionelle Gerstenvollkornmehl kann zur gezielten Ballaststoffanreicherung eingesetzt werden (Bild: Beneo).

Beta-Glucane sind viskose, lösliche Ballaststoffe, die den Nahrungsbrei eindicken und somit seine Passage durch den Dünn- und Dickdarm verzögern. Das Vollkorn- und Clean-Label-Gerstenmehl »Orafti β-Fit« von Beneo mit 20 % Beta-Glucanen kann zur gezielten Ballaststoffanreicherung eingesetzt werden und damit einen Beitrag leisten, die Lücke zwischen der empfohlenen und der tatsächlichen Ballaststoffeinnahme zu schließen. Laut Hersteller lässt es sich in zahlreichen Anwendungen einsetzen, z. B. in Backwaren, Nudeln und Cerealien sowie in Mahlzeitersatzprodukten. In Milchprodukten und -alternativen kann es aufgrund seiner hohen Viskosität die Textur positiv beeinflussen. Das Unternehmen führt an, im Einklang mit seinen Unternehmenszielen für Nachhaltigkeit bei der Herstellung des Mehls das gesamte Getreidekorn zu verwenden: Der Rohstoff wird zu 100 % verwertet, sodass kein Abfall entsteht. Auch sollen bei der Produktion keine Wasserressourcen verbraucht werden.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag