

PRESSEMITTEILUNG

Individuelle Lecithine verbessern Produktion und Funktionalität von Instantpulvern **Weltweites Marktpotenzial von Instantprodukten ausschöpfen**

Hamburg, im Dezember 2021 – Ob Babynahrung, Sportlerdrinks oder Diät-Shakes, Soßen oder Dressings – nicht nur Inhaltsstoffe entscheiden, ob sich ein Produkt beim Konsumenten durchsetzt, auch die einfache Zubereitung spielt eine entscheidende Rolle. Um eine hohe Verbraucherakzeptanz zu erzielen, müssen sich instantisierte Lebensmittel leicht und ohne Klumpen in Wasser oder Milch verteilen lassen. Mit sprühfertigem Lecithin gelingt dies einfach und sehr effektiv. Sternchemie bietet



Lecithin-Blends auf Basis von Soja-, Raps- oder Sonnenblumen-Lecithin. Kundenspezifische Lösungen im Baukastensystem ermöglichen es, mit den wachsenden Anforderungen bei Verarbeitbarkeit, Qualität und Funktionalität und rechtlichen Anforderungen Schritt zu halten.

Herausforderungen der Märkte

Instantprodukte, insbesondere Milch- und Proteinpulver, verzeichnen aktuell wieder ein starkes Wachstum. In einem Markt mit hohem Wettbewerbs- und Kostendruck, sind hierbei zunehmend Effizienzsteigerungen im Fokus. Gleichzeitig werden diese Produkte oft exportiert und müssen deshalb unterschiedliche regulatorische Anforderungen erfüllen. In China, dem größten Zielmarkt für Milchpulver vor allem im Infant-Nutrition-Bereich, ist zum Beispiel der sogenannte GB-Standard einzuhalten. Verstöße dagegen können zu empfindlichen Strafen bis hin zum Marktausschluss führen. Darüber hinaus gibt es zum Teil deutliche Unterschiede bei der Zulassung und Kennzeichnung von Lecithin als Lebensmittelzutat. Während z.B. in den USA chemisch modifizierte Lecithine (z.B. acetylierte oder hydroxylierte Lecithine) erlaubt sind und verwendet werden, sind sie in Europa für Lebensmittelanwendungen nicht zugelassen. Hier können enzymatisch hydrolysierte Lecithine aus dem Sternchemie-Portfolio die Funktion übernehmen.

Schon allein die rechtlichen Regelungen in den verschiedenen Märkten erfordern ein hohes Maß an Aufmerksamkeit. Hinzu kommen Marketing und Produktentwicklung. Health & Nutrition ist zum Beispiel ein anhaltender Megatrend, der attraktives Marktpotenzial eröffnet. Angereicherte Instantprodukte, z.B. im Getränkebereich oder für den Mahlzeitenersatz, bieten hier einen zusätzlichen Mehrwert.

Instantisierung nach Maß

Mit den Lecithinen aus der Sternchemie SternInstant- und SternPhil-Reihe können sich Hersteller von Instantprodukten auf ihr Kerngeschäft sowie auf die Entwicklung von umsatzstarken Mehrwert-Produkten konzentrieren. Dank des Baukastensystems hält Sternchemie je nach Produkt, Kundenwunsch und Marktanforderungen das passende Lecithin bereit. Dazu erklärt Christine Schwarz, technische Produktmanagerin SternInstant: „Die wichtigsten Kriterien bei der Herstellung von Instantpulver sind die Benetzbarkeit, das Einsinken des Pulvers sowie das leichte Einrühren. Um diese Eigenschaften zu erzielen, hat sich flüssiges Lecithin bewährt. Wir bieten mit SternInstant ein sprühfähiges Lecithin-Öl-Gemisch auf rein pflanzlicher Basis, das durch seine spezielle Zusammensetzung eine sehr niedrige Viskosität aufweist.“ Während des Instantisierungsprozesses legt sich ein feiner Film des Lecithins um die einzelnen Pulverpartikel und verbessert so ihre Benetzbarkeit. Wird das instantisierte Pulver dann mit Flüssigkeiten wie Wasser oder Milch vermischt, entfaltet das Lecithin seine Wirkung. „Hierbei setzt es die Grenzflächenspannung zwischen Pulver und Wasser soweit herab, dass sich das Pulver gleichmäßig in der Flüssigkeit verteilen und auflösen kann. Auf diese Weise lassen sich fetthaltige Pulver auch problemlos in kalten Flüssigkeiten lösen.“

SternInstant eignet sich für Milchpulver aller Art – ob Vollmilch, Magermilch, Kaffeeweißer oder auch kakaohaltige Getränkpulver. Zudem verbessert es die Anwendungseigenschaften von Instant-Proteinprodukten wie Sportlerdrinks oder Diät-Shakes. Enzymatisch hydrolysiertes Lecithin aus der SternPhil-Reihe optimiert ebenfalls die Eigenschaften von Fettpulvern wie Vollmilch- oder Sahnepulver. Der Emulgator verbessert nachhaltig die Benetzbarkeit, das Einsinken und Verteilen von sehr fetthaltigen Produkten.

Kundenspezifische Lösungen

Sternchemie setzt im Instantbereich auf maßgeschneiderte Lösungen für jeden Kunden. Diese sind individuell auf die spezifischen Ansprüche zugeschnitten – ob im Hinblick auf regulatorische Marktbedingungen oder auf funktionale Eigenschaften. „Unser Ziel ist es, dem Kunden beste Pulvereigenschaften und eine hohe Produktionseffizienz zu ermöglichen. Und natürlich berücksichtigen wir auch individuelle Wünsche wie Clean Label, non-GMO, RSPO zertifiziert oder Bio-Qualität“, so Torben Werner, Produktmanager SternInstant. Um aus dem Baukasten das optimale Lecithin für die individuelle Anwendung zu ermitteln, testet Sternchemie im firmeneigenen Stern-Technology Center die Lecithine anhand der Pulverprodukte des Kunden. Zusammen mit der umfangreichen Beratungsleistung ist somit sichergestellt, dass das Lecithin alle funktionalen, qualitativen und regulatorischen Anforderungen erfüllt.

Für weitere Informationen:

Tina Höhne

Ansprechpartner für die Presse:

teamhansen / Manfred Hansen

Marketing Sternchemie
Tel.: +49 (0)40 / 284 039-93
E-Mail: thoehne@sternchemie.de

Mecklenburger Landstr. 28 / D-23570 Lübeck
Tel.: +49 (0)4502 / 78 88 5-21
E-Mail: manfred.hansen@teamhansen.de

Bei Veröffentlichung freuen wir uns über die Zusendung eines Belegexemplars. Alternativ können Sie den Artikel auch als PDF per E-Mail an uns senden oder einen Link zur Veröffentlichung schicken.