

# Neue Anbieter für flüssige Backmittel

Flüssige oder zumindest pumpfähige Backmittel sind noch ein junger Trend, der vor allem jene Backwarenhersteller anspricht, die alle Rohstoffe automatisch dosieren wollen. Die Zahl der Anbieter wächst zusehens. Jetzt bietet auch Jung/Zeelandia flüssige Backmittel an.



Linkes Bild: Die Backmittel werden in Containern zu 400 und 800 l geliefert.

Flüssiger Backmittel für verschiedene Backwaren.

Exakte Dosierbarkeit, keine Staubentwicklung, schnellere Verteilung im Teig und nicht zuletzt der geringere Verpackungsaufwand sind Vorteile, die flüssige Backmittel „von Haus aus“ mitbringen. Dass sie dennoch bislang nicht zur Regel in europäischen Backbetrieben geworden sind, hat mehrere Gründe:

Die Technologie war noch nicht so weit, stabile Mischungen herzustellen, die sich nicht wieder entmischen. Auf der anderen Seite war der Bedarf in der Vergangenheit nicht so groß, weil nur eine begrenzte Anzahl von Betrieben über eine kom-

plette vollautomatische Rohstoffdosierung verfügte. Beides hat sich geändert. Inzwischen sind mehrere Backmittelhersteller mit flüssigen Backmitteln auf dem Markt. Die neueste Entwicklung kommt vom niederländischen Backmittelhersteller Zeelandia, in Deutschland vertreten durch die Tochter Jung GmbH aus Frankfurt.

Das Backmittel selber besteht aus pulverförmigen Bestandteilen, die in ein Netz von Fettkristallen eingegrührt werden und durch den speziellen Aufbau des Fettkristallnetzes an ihrer jeweiligen Position gehalten werden. So wird die Entmischung verhindert. Wesentliche Bestandteile sind Enzyme wie Amylasen, Hemicellulasen und Lipasen. Letztere ersetzen einen Teil der in pulverförmigen Backmitteln üblichen Emulgatoren. Die Zusammensetzung der flüssigen Backmittel ist deutlich anders als die der pulverförmigen. In der Wirkung sind sie weitgehend ähnlich bis gleich, da zum Teil andere Enzyme verwendet, Füllprodukte weggelassen werden und die Öl/Fettkomponente Aufgaben übernimmt, die bislang den Feststoffen zufielen.

## Typische Backmittel-Zusammensetzung (3% auf Mehl)

	Pulver in %	Flüssig in %
Öl/Fett	5 - 10	60 - 95
Feststoffe	80 - 90	0 - 30
Emulgatoren	0 - 10	0 - 5
Enzyme	ca. 0,5	ca. 0,5

Rund um die inzwischen zur **Produktreihe** ausgebauten flüssigen Backmittel haben die Zeelandia-Leute ein komplettes Hardware-System entwickelt, das aus Pump- und Dosiersystem, der nötigen Software sowie einer integrierten Station zur flüssigen Dosierung von aufgelöstem Salz besteht.

Für kleinere handwerkliche Bäcker hat der niederländische Hersteller Bakon eine Dosierpistole entwickelt, mittels der das Backmittel aus einem Kunststoffcontainer in den Knetter befördert werden kann.

Mittel- und Großbetriebe bekommen das Backmittel in Metallcontainern, sogenannten RVS-Containern, zu 400 und 800 l geliefert. ■

**>> Produktreihe**  
Die Reihe umfasst flüssige Backmittel für Brötchen, in verschiedenen Ausführungen mit und ohne Malz, ein Produkt für belgische Sandwichbrote, je eines für Toastbrote und Baguettes, eines für Softbrötchen sowie eines, das vor allem den Malzanteil im Gebäck erhöht. Auch Laugengebäck lässt sich mit Flüssigbackmitteln von Jung/Zeelandia frosterfest herstellen.

### >> Koninklijke Zeelandia Groep b.v. gegründet 1900

Umsatz 2001: 204 Mio. €

Mitarbeiter: 1.200

Tochtergesellschaft in Deutschland:

Jung GmbH, Frankfurt

Produktprogramm:

Backmittel, Backgrundstoffe,

Trennmittel, Mixe für Feine Backwaren,

Füllungen, Backcrems, Mandelprodukte,

Geschmacks- und Farbstoffe, Dekor-

artikel, Gelprodukte, Fettglasuren.