

# Erbse statt Ei

*Wer mehr Glanz auf dem Hefezopf will, nimmt statt Wasser Eistreiche. Jetzt gibt es eine Alternative, die frei von tierischen Bestandteilen ist und laut Hersteller eine geringere mikrobiologische Anfälligkeit aufweist.*

Mit Pisane® C9 hat die Georg Breuer GmbH, Königstein, ein neues Produkt auf dem Markt gebracht, das sich zur Oberflächenveredelung von Backwaren eignet. Das Erzeugnis ist ein aus gelben Erbsen gewonnenes Proteinisolat, das laut Herstellerangaben als rein pflanzliches Alternativprodukt zu Eistreiche verwendet werden kann. Danach eignet sich Pinsane® für Bioprodukte und erfordert keine Allergenkennzeichnung. Die Effekte des Produkts, das pulverförmig geliefert und vor Ort in Wasser suspendiert wird, seien mit denen einer Eistreiche vergleichbar.

## Praxistest

Ein typisches Erzeugnis für die Verwendung von Eistreiche sind Hefegebäcke. Als Praxistext macht die Redaktion von b+b einen Backversuch mit Hefezöpfen. Aus dem pulverförmigen Produkt von Georg Breuer wurde eine 9%ige Suspension hergestellt, daneben eine herkömmliche aus gleichen Teilen Eigelb und Wasser. Je ein Zopf erhielt einmal vor der Endgare und direkt vor dem Backen Pisane®, Eistreiche und Wasser als Überzug. Das Backen erfolgte ohne Dampf bei 180 °C.



Standard (Wasser)	Ei	Pinsane
Eigenschaften: matte, stumpfe Oberfläche, goldbraun	Eigenschaften: glänzende Oberfläche, goldbraun	Eigenschaften: leicht glänzende Oberfläche, goldbraun

Anzeige



## Mit uns kriegen Sie's gebacken!

Sichere Produktion durch angepasste Verfahren zur

- ▲ Personalhygiene
- ▲ Betriebshygiene
- ▲ Kistenwäsche

Eine gelungene Hygiene-Kombination aus Chemie, Technik und Know-How.

Ecolab Deutschland GmbH  
Postfach 13 04 06 • 40554 Düsseldorf  
Phone +49 (0)211 9893 0 • [www.ecolab.com](http://www.ecolab.com)  
Email: [commercial-services.de@ecolab.de](mailto:commercial-services.de@ecolab.de)



## **Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren**, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

**Interessierte können die Zeitschrift unter**  
**[www.brotundbackwaren.de](http://www.brotundbackwaren.de)**

**zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich**  
**zum Probelesen bestellen.**

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

### **++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen**

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter [info@foodmultimedia.de](mailto:info@foodmultimedia.de).

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

**++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.**