

Von den Wurzeln zur Funktionalität

DIE MUTTERGESELLSCHAFT SÜDZUCKER AG IST DER GRÖSSTE RÜBENZUCKERPRODUZENT EUROPAS. DIE TOCHTER BENEО GEHT EINEN SCHRITT WEITER UND STELLT FUNKTIONELLE ROHSTOFFE HER.



© Beneo

+ In der Beneo-Gruppe hat Südzucker 2007 gleich drei Tochtergesellschaften zusammengefasst. Von den funktionalen Rohstoffen, die diese Gruppe heute in Deutschland, Belgien, Italien und Chile herstellt, sind vor allem der Zuckeraustauschstoff Isomalt, der Ballaststoff Oligofructose sowie Inulin und verschiedene Reisstärken für die Backbranche interessant.

Isomalt ist weltweit das einzige Polyol (Zuckeralkohol), das aus Rübenzucker hergestellt wird. Es hat etwa halb so viele Kalorien wie Zucker und kann diesen im Mengenverhältnis 1:1 ersetzen. Da das Polyol über eine etwas geringere Süßkraft als Saccharose ver-

fügt, eignet es sich auch für Produkte, die weniger süß schmecken sollen. Durch den Zusatz von Intensivsüßstoffen wie beispielsweise Stevia lässt sich dennoch jedes gewünschte Süßprofil erreichen.

Flüssiges Isomalt wird für Kuchen, Cracker und in Hefeteig eingesetzt und in unterschiedlichen Typen angeboten. Die Maillard-Reaktion und auch das Volumen werden nicht beeinträchtigt. Der Einfluss auf Viskosität und Textur des Teiges sind nach Aussagen der Anwendungstechniker von Beneo minimal. Positiv wirkt sich dagegen aus, dass die im Vergleich zur Verwendung von herkömmlichem Zucker niedrigere Wasseraufnahme die

BENEO Group

- + Tochtergesellschaft von Südzucker
- + **Zusammenschluss der Segmente**
Orafti (Hersteller von Inulin und Oligofruktose),
Palatinit (Hersteller von Isomalt und Pallatinose)
und Remy (Hersteller von Reismehl,
Reisstärke, Reisflocken etc.)
- + **900 Mitarbeiter** weltweit
- + **Gründungsjahr:** 2007
- + **Standort:** Mannheim
- + **Produktion:**
2 in Deutschland, 2 in Belgien,
1 in Chile, 1 in Italien

Südzucker AG

- + Weltweit tätiger deutscher Ernährungskonzern
- + **Segmente** Zucker, Spezialitäten,
CropEnergies und Frucht
- + **17.500 Mitarbeiter**
- + **5,7 Mrd. EUR** Jahresumsatz
- + **4,8 Mio. Tonnen** Zuckerproduktion
Marktführer im Zuckerbereich in Europa
- + **Gründungsjahr:** 1926
- + **Rechtsform:** Aktiengesellschaft
- + **Hauptaktionär:** Rübenanbauer, die über die Süd-
deutsche Zuckerrübenverwertungs-Genossenschaft
eG (SZVG) einen Anteil von 55 % am Kapital halten.

++ Bild 1

Backversuch mit Brot ohne Gluten. Das Brot rechts enthält 7 % RemyLiVe (Backmittel mit Reisbestandteilen und Ballaststoffen). Die Krume ist dunkler und das Porenbild offener



© Beneo

ANZEIGE

www.boyensbackservice.de

Wir kriegen's gebacken!

Jubiläumsaktion *

*unsere tollen Geburtstagsangebote erhalten Sie bei Ihrem Fachhandel

NATÜRLICH GUT TRENNEN

mit dem Premium KEG-Trennmittel-Sprühsystem

- Schneller, sauberer, hygienischer und effizienter ist Backtrennmittel sprühen nicht möglich
- Bis zu 50% Einsparung der herkömmlichen Backtrennmittelmenge
- Stapelbar, fahrbar und absolut flexibel - das Airless-System ist völlig unabhängig von Strom- und Druckluftanschlüssen
- Maximale Zeitersparnis, besonders wirtschaftlich

Kein Kleckern oder umständliches Umfüllen
Einsparung unnötiger Entsorgungskosten
Absolut geräuschlos und sprühnebelfrei

... Ihr Erfolg ist unser Ziel!

KEG Premium

Vielen Dank allen Besuchern, die unseren Stand auf der Messe SÜDBACK 2010 in Stuttgart besucht haben.

boyens backservice GmbH
Gildestraße 76-80 · 49479 Ibbenbüren

Telefon +49 (0) 54 51-96 37-0
Telefax +49 (0) 54 51-96 37-16

info@boyensbackservice.de
www.boyensbackservice.de

UNIFILLER-SYSTEME

SPRÜH-SYSTEME



Knusprigkeit von Keksen erhöhen soll. Mit dem aus Chicoree-Wurzeln gewonnenen prebiotischen Ballaststoff Oligofructose lässt sich der Ballaststoffanteil von Backwaren erhöhen und gleichzeitig der Zuckeranteil senken; beides kann ausgelobt werden, ebenso der prebiotische Effekt. Die Austauschmenge sollte in der Regel 20 % des vorgesehenen Zuckers nicht überschreiten, weil sich sonst eine abführende Wirkung bemerkbar machen könnte. Wird Oligofructose gemeinsam mit Fructose oder Polyolen eingesetzt, lassen sich damit auch Backwaren ohne Zuckerzusatz herstellen.

Der prebiotische Ballaststoff kristallisiert nicht und verfügt über eine höhere Löslichkeit als Saccharose. Wird er teilweise durch Oligofructose ersetzt, können leichte Anpassungen an die optimale Schüttwassermenge notwendig sein, um die gewohnte Viskosität und das übliche Teigvolumen zu erreichen.

Nicht beeinflusst werden die Klebrigkeit des Teiges und die Knusprigkeit des Endprodukts. Einen Effekt hat der Austausch selbstverständlich auf die Süße des Produktes – Oligofructose hat je nach Produktqualität eine um 30 bis 50 % niedrigere Süßkraft als herkömmlicher Zucker – sowie auf die Maillard-Reaktion. Das Produkt bräunt intensiver. Für die Herstellung von Brot, die ausschließlich auf einen höheren Ballaststoffgehalt abzielt, bietet Beneo das

Neuheiten von Beneo:

BENEOPRO VWG

Mit dem Weizengluten BeneoPro VWG baut BENEOS sein Angebot an funktionellen Inhaltsstoffen im Bereich Backwaren und Texturverbesserung aus. Dank seiner technologischen Eigenschaften verbessert das Getreideprotein nach Firmenangaben die Festigkeit, die Viskoelastizität und die Wasserbindungskapazität von Teig und verlängert die Haltbarkeit von Endprodukten. BeneoPro VWG eignet sich für zahlreiche Applikationen, darunter Brot, Gebäck, Cerealien und Nudeln.

ORAFTI®L58 ORGANIC

Eine weitere Neuheit ist Orafti®L58 Organic. Das flüssige Fructo-Oligosaccharid wird aus Bio-Zucker gewonnen. Der prebiotische Ballaststoff unterstützt nicht nur eine gesunde Verdauung, er kann auch als Zuckerersatz zum Einsatz kommen und das Nährwertprofil von Joghurt, Eiscreme, Frühstückscerealien, Müsliriegeln oder auch Backwaren verbessern, heißt es. In den Vereinigten Staaten bereits zugelassen, steht die Zulassung in Europa kurz bevor. Produktproben sind ab sofort verfügbar, im Frühjahr 2011 wird die reguläre Produktion für den europäischen Markt anlaufen.

prebiotische Inulin HPX, ein Gemisch aus Polysacchariden und Fructosemolekülen. Diese Variante ist geschmacksneutral und wird bereits zu Beginn der Teigbereitung unter das Mehl gemischt. Damit ist sie wesentlich einfacher anzuwenden als ein Standardinulin, das sich nur schwer in Wasser und damit im Teig lösen lässt.

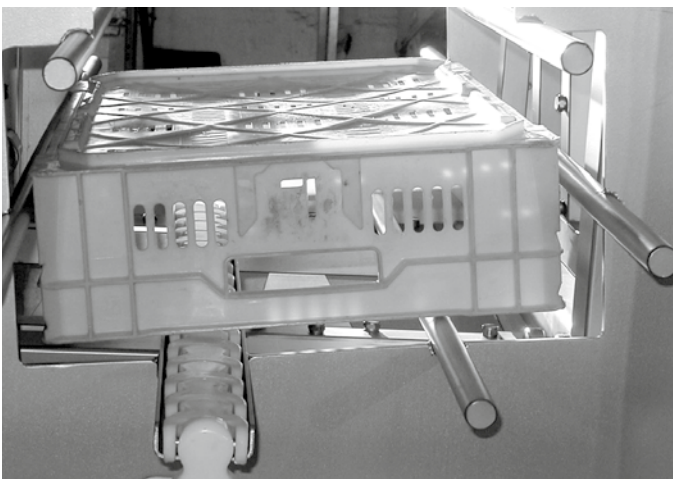
Bei HPX bleibt die Schüttwassermenge gleich, und auch der Geschmack wird nicht beeinflusst. Positive Einflüsse attestiert Beneo dem Inulin HPX auf die Stabilität der Teigstruktur, und das Endprodukt weist eine feinkörnigere Krume auf. Mit der Variante Synergy 1, die aus einer spezifischen Kombination aus Inulin und Oligofruktose gewonnen wird, sei es zudem möglich, Oligofruktose auch in hefegeführten Backwaren einzusetzen.

Die Reisstärken aus dem Produktionsprogramm der ehemaligen Tochter Remy, deren Produktionswerke in Belgien und Italien stehen, spielen eine zunehmend wichtigere Rolle auf dem wachsenden Markt der glutenfreien Backwaren, die nicht nur von Zöliakiekranken, sondern spätestens, seitdem die Ernährungspyramide Kohlehydrate aus Getreide nicht mehr als Hauptnahrungsquelle definiert, mehr und mehr auch von allgemein gesundheitsbewussten Verbrauchern gekauft werden. +++



© Beneo

ANZEIGE



KITZINGER Waschanlagen für höchste Ansprüche

Waschanlagen

- für Kunststoffkörbe,
- für Bleche, z.B. Transport-, Back-, Schnittbleche
- universell für Kunststoffkörbe und Bleche

Waschleistung von 180 bis 5000 Stück/h, wirtschaftlich durch niedrigen Energie- und Wasserverbrauch.

KITZINGER Maschinenbau GmbH
Altholzkrug 9, 24941 Flensburg
Fon 0461 95366, Fax 93286
info@kitzinger-gmbh.de
www.kitzinger-gmbh.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

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.

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.