



Psyllium findet meistens Verwendung in Nahrungsergänzungsmitteln und kosmetischen Produkten. Es hat aber viel mehr zu bieten: Neue Einsatzgebiete sind die Lebensmittelindustrie sowie technische Anwendungen. C.E. Roeper GmbH bietet eine neue Produktlinie an: CEROBAL – Dies ist die Markenbezeichnung für viele Mischungen bestehend aus Psyllium und / oder anderen Fasern.

Rezepte, die Fasern wie Psyllium enthalten, unterliegen strikten EU-Regelungen mit einer exakten Vorgabe der Dosierung als Lebensmittel oder Lebensmittelzusatzstoff. Häufig verlangen diese Direktiven eine höhere Dosierung als die optimale Funktionalität der Faser es tut. Dies hat einen negativen Einfluss auf die Technologie und Qualität des Endproduktes oder macht die Herstellung sogar unmöglich. Insbesondere der Einsatz von Psyllium als single ingredient in Lebensmitteln ist stark begrenzt durch seine eigene spezifische Funktionalität: extreme Wasserbindungskapazität sowie Erhöhung der Viskosität.

Dieses Problem lässt sich lösen durch den Einsatz hochspezialisierter Fasermischungen wie CEROBAL – Sie kombinieren die bestmögliche Funktionalität mit den gesetzlichen Bestimmungen.

Die Bezeichnung "enthält..." oder "reich an ..." Ballaststoff, als zusätzlicher ernährungsphysiologischer Vorteil, wird ermöglicht durch eine den EU-Direktiven entsprechende Dosierung.

Glutenfreie Backwaren, die lange Zeit schwer herzustellen und häufig trocken und krümelig waren, erhalten eine bessere Textur durch die einzigartigen Eigenschaften des Psylliums, welches die gummiartige Textur des Gluten ersetzt. Die Viskosität des Rohteiges wird erhöht, so dass selbst die noch nicht ausgeformten Brotlaibe ihre Form halten. Eine Dosierung von 3% im gesamten Rezept ermöglicht die Angabe "enthält Ballaststoff".

Pastafüllungen basierend auf Gemüse, Käse oder Fleisch sind aufgrund ihrer stumpfen Textur schwer in kleinen Portionen abzufüllen. Hinzugefügtes Paniermehl wird weich und gibt Wasser ab während der Lagerung. Der Einsatz spezifischer CEROBAL-Mischungen ermöglicht den kompletten Ersatz von Paniermehl, eine höhere und stabilere Wasserbindekazität und erzeugt eine leichte Gleitfähigkeit die als Prozesshilfsmittel ein exaktes und leichtes Füllen ermöglicht. Bei halbgetrockneter Pasta ist sowohl der Trocknungs- als auch der Rehydrierungsprozess schneller.

In Hackfleischprodukten wie Cevapcici oder Frikadellen sorgt CEROBAL für eine homogenere Mischung, die besser ausgeformt werden kann und einen geringeren Bratverlust als Standardprodukte aufweisen. Bei Austausch von Fleisch wird der kalorische Wert signifikant gesenkt aufgrund der hohen Wasserbindungskapazität. Das gebratene Produkt ist saftig und stabil. Insbesondere bei Gefrierprodukten wird der Tropfverlust während des Auftauens reduziert.

Frische, geräucherte Wurstwaren wie Chorizzo haben einen längeren Frischecharakter bei Einsatz von CEROBAL. Während des Räucherprozesses hält die Wurst die zugefügte Schüttung gleichmäßig und reduziert trockene Stellen. Die Wurst ist leichter schälbar, ohne dass Fleisch kleben bleibt. Bratverlust wird reduziert.

In neuen Molkereiprodukten wie "vegetabiler Käse" ersetzt CEROBAL Milchproteine und reduziert so die Kalorien. Andere pflanzliche Produkte erhalten eine bessere Bindung ohne Einsatz von Proteinen oder Eiern.

Erste Versuche in der Dessert- und Eisindustrie sind vielversprechend und ermöglichen eine erweiterte Auswahl an fettarmen Produkten mit verbesserter Textur und Mundgefühl.

Der Einsatz von CEROBAL als E-Nummer freier Inhaltsstoff fügt ein weiteres Teil in das Puzzle der transparenten Kennzeichnung und ermöglicht die ernährungsphysiologische Bewerbung mit Ballaststoffen.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte unseren Herrn Herrmann unter jherrmann@roeper.de