

Sense the difference

ZUCKER- ALTERNATIVEN & SÜßSTOFFE

Von Acesulfam K bis Xylit



Ersatz von Zucker

Aktuell liegt der tägliche Anteil der Zufuhr an zugesetzten Zuckern in Bezug auf die gesamte tägliche Energiezufuhr etwa bei 30% über der *WHO-Empfehlung*.

Zucker zeigt neben seiner Hauptfunktion – dem Süßen von Lebensmitteln und Getränken – zusätzlich eine Vielzahl von technologischen Eigenschaften in Lebensmitteln wie z. B. den a_w -Wert Einfluss, die Steigerung von Gefrier- und Taustabilität und dient als Nährstofflieferant für Reifekulturen.

Dabei übernimmt nicht jede Art von Zucker die gleiche technologische Aufgabe, sodass man bei

einer Zuckerreduktion im Vorfeld Kenntnis darüber haben muss, welche Zuckerarten ausgetauscht und hinsichtlich ihrer technologischen Eigenschaften ersetzt werden sollen. Daher geht mit der Zuckerreduktion in der Regel auch immer eine Überarbeitung der gesamten Rezeptur und ggf. der notwendigen Produktionsprozesse einher.

Die folgende Übersicht zeigt die wichtigsten Zuckeralternativen und Süßstoffe, die Brenntag vertreibt, sowie deren Funktion in Lebensmitteln.

Das Spezialisten-Team von Brenntag Food & Nutrition DACH freut sich, mit Ihnen neue Wege zu gehen und für Sie maßgeschneiderte Konzepte erfolgreich umzusetzen!

Kontakt

Brenntag GmbH
Food & Nutrition DACH
Messeallee 11, 45131 Essen
Tel: +49 201 6496 0
food@brenntag.de

Timo Krüger
Business Development Manager
Tel: +49 172 2407342
timo.krueger@brenntag.de

Sense the difference



ZUCKERALTERNATIVEN & SÜßSTOFFE

Produktübersicht

	ERYTHRIT	MALTIT	XYLIT	CYCLAMAT	ASPARTAM	ACESULFAM K	STEVIA	SACCHARIN	SUCRALOSE
Getränke				■	■	■	■	■	■
Süßwaren	■	■	■		■	■	■	■ (Kakao)	■
Joghurt							■		
Desserts	■	■	■	■	■	■		■	■
Speiseeis	■	■	■						
Brotaufstrich				■					
feine Backwaren	■		■						
Trockenfrüchte								■	
Eigenschaften	gut wasserlöslich, hitze- & backstabil, keine Bräunungsreaktion	hygroskopisch, gute Relation "cost in use"	gut wasserlöslich, hitze- und säurestabil, nicht hygroskopisch	besonders gut in Kombination mit anderen Süßstoffen	enthält eine Phenylalaninquelle	Synergistisches Potential mit anderen Süßstoffen	positives Image beim Endverbraucher	säurestabil	positives Image beim Endverbraucher
Geschmack	wie Zucker, leichter Kühlungseffekt	reiner Süßgeschmack, zahnfreundlich	wie Zucker, deutlicher Kühleffekt	sehr guter Geschmack	zuckerähnlich	zuckerähnlich, in höherer Konzentration bitter, metallisch	lakritzartiger Geschmack	zuckerähnlich, in höherer Konzentration bitter, metallisch	zuckerähnlich ohne Neben- oder Nachgeschmack
Brennwert	0 kcal / g	2,4 kcal / g	2,4 kcal / g	0 kcal / g	4 kcal / g	0 kcal / g	0 kcal / g	0 kcal / g	0 kcal / g
Süßkraft (Zucker = 1)	0,7 - 0,8	0,6 - 0,9	1	35	200	200	200 - 300	500	500 - 600
Hitzestabilität	++	+	++	++	-	+	++	++	+
Ursprung	Glucose oder Saccharose	Kartoffel- oder Maisstärke	Xylose oder Glucose	synthetisch	synthetisch	synthetisch	synthetisch	synthetisch	synthetisch
E-Nr.	E 968	E 965	E 967	E 952	E 951	E 950	E 960	E 954	E 955
Partikelgröße	250 - 850 µm	k.A.	600 - 2000 µm	200 - 400 µm	250 - 850 µm	1000 µm	400µm	400 - 800 µm	< 250µm
zusätzlich verfügbar	-	-	170 - 600 µm	-	150µm	-	-	-	< 12 µm
als Sirup verfügbar	-	ja	-	-	-	-	-	-	-

Ihr Mehrwert bei uns

Zusätzlich bieten wir Ihnen Technologielösungen, wie Ballast- und Füllstoffe:

- lösliche Ballaststoffe
- Cellulosen
- Polydextrose
- Stärken
- Glycerin