

Sense the difference

ANTIOXIDANTIEN

*Produktschutz vor Oxidation
für den Convenience-Bereich*



Sicher bis zum Schluss

Antioxidantien erhöhen die Haltbarkeit von Lebensmitteln, indem sie den chemischen Verderb verzögern.

Typische Anwendung für Antioxidantien sind in Trockensuppen und -Saucen, Fleisch- und Wurstwaren, Snacks, Margarinen, Kaugummis, Öle, Backwaren, Getränke, Eis, Marzipane usw.

Unser Portfolio beinhaltet verschiedenste Antioxidantien für die Bedürfnisse Ihrer Produkte.

Im Folgenden finden Sie einen Auszug aus unserem Antioxidantien Portfolio:

- **Ascorbinsäure, Natriumascorbat** und deren Iso-Formen wirken oxidativen Farb- und Geschmacksverlusten entgegen.
- **Rosmarinextrakt E392:** Dieser Klassiker wird in vielen Convenience-Spezialitäten, Gewürzzubereitungen und in Fleischwaren eingesetzt.
- **Sulfite E220-E228:** Optimal zur Farbstabilisierung.

Speziell für den Einsatz in Convenience Produkten wie Dressings, Soßen und Mayonnaisen sind die technischen Eigenschaften der Antioxidantien Ascorbylpalmitat und Tocopherol hervorzuheben.

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

Alba Jorba Brugués
Business Development Manager
Tel: +49 172 201 4572
alba.jorba@brenntag.de

Sense the difference



Antioxidantien für Dressings und Soßen

	ASCORBYLPALMITAT	TOCOPHEROL - MISCHUNG	ASCORBYLPALMITAT + dl-α-TOCOPHEROL
Brand Name Lieferant DSM	Ascorbylpalmitat	Mixed Tocopherols 70 IP	Ronoxan A
E-Nummer	304	306	304 + 307
Zutaten	100% Ascorbylpalmitat	d-α-Tocopherol: 6 - 14% + d-β+γ-Tocopherol: 38 - 48% + d-δ-Tocopherol: 13- 22%	Ascorbylpalmitat min 25% + dl-α-Tocopherol min 5% + Lecithin
Form	Pulver	leicht rot-braun viskoses Öl	braune Paste
Löslichkeit	fettlöslich	fettlöslich	fettlöslich
Funktion	Antioxidans, Stabilisator	Antioxidans	Antioxidans
Anwendung	Wurstwaren, Fette, Speiseöle	Wurstwaren, Fette, Speiseöle, Dressings, Kaugummis	Dressings, Saucen, Mayonnaise
Gewinnung	aus Ascorbinsäure (E 300) naturidentisch hergestellt	aus non-GMO pflanzlichen Ölen (meistens Soja) hergestellt	Synthese aus Tocopherol
Angabe für den Herstellungsprozess	Während des Herstellungsprozesses sollten die Antioxidantien zum frühestmöglichen Zeitpunkt eingesetzt werden	Während des Herstellungsprozesses sollten die Antioxidantien zum frühestmöglichen Zeitpunkt eingesetzt werden	Während des Herstellungsprozesses sollten die Antioxidantien zum frühestmöglichen Zeitpunkt eingesetzt werden
Dosierung in Dressings (in der Fettphase)	ca. 0,1 - 0,4%	ca. 0,3 - 0,7%	ca. 1 - 2%

Die in diesem Produktblatt enthaltenen Angaben sind ausschließlich zu Informationszwecken bestimmt und nach bestem Wissen korrekt. Jegliche Empfehlungen und Vorschläge stellen keine Zusicherung oder Garantie dar, es sei denn, es wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart. Der Käufer trägt die alleinige Verantwortung zu überprüfen, ob das einzelne Produkt für eine bestimmte Anwendung geeignet ist und gesetzliche und regulatorische Anforderungen erfüllt. Der Inhalt dieses Produktblatts darf unter keinen Umständen als eine Erlaubnis, Empfehlung oder Ansporn zur Verletzung gewerblicher Schutzrechte verstanden werden.