

Sense the difference

PHOSPHATE FÜR LEBENSMITTEL

*Von der Anwendung über
Schmelzsalze bis hin zu Trennmitteln*



Produktion sicher und effizient

Standards zu schaffen ist das Ziel der heutigen Lebensmittelproduzenten. Der Konsument erwartet immer gleich hohe Qualität, z. B. im Bereich Geschmack, Optik und Haltbarkeit.

Mit der Verwendung spezieller Phosphate können die Erwartungen in den Bereichen Molkerei, Fleischwaren, Backwaren und Nahrungsergänzungsmittel optimal erfüllt werden.

Dabei spielt es keine Rolle, ob diese separat zugegeben oder über den Compound chargengerecht portioniert werden. Budenheim Phosphate sind sowohl als funktionelle Phosphate als auch zur Anreicherung erhältlich.

In Deutschland produziert, stehen sie für Qualität und sind auf dem neuesten Stand der Lebensmitteltechnologie.

Mit ihren ausgezeichneten Eigenschaften bilden sie die Grundlage einer hervorragenden und effektiven Lebensmittelproduktion.

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

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

Österreich
Brenntag Austria GmbH
Food & Nutrition DACH
Linke Wienzeile 152
1060 Wien
Telefon: +43 5 9995 0
food@brenntag.de

Schweiz
Brenntag Schweizerhall AG
Food & Nutrition DACH
Elsässerstrasse 231
4002 Basel
Tel.: +41 58 344 8000
food@brenntag.de



DER UNTERSCHIED LIEGT IM DETAIL

Deklaration

Phosphate werden aufgrund ihrer speziellen Wirkung auf Proteine oder aber zur Anreicherung von Lebensmitteln zugesetzt. Deklaratorisch findet man sie als Stabilisator, Schmelzsalz, Säureregulator, Backtriebmittel, Trennmittel oder direkt ausgeschrieben im Fall der Anreicherung. Innerhalb einer Zusatzstoff-Nummer werden dabei die verschiedenen Phosphate nach Aufbau und Struktur eingeteilt, z. B. E450i oder E450v.

Die Qual der Wahl

Funktionelle Phosphate werden aufgrund verschiedener Parameter ausgewählt. Neben P_2O_5 -Gehalt und pH-Wert müssen grundsätzlich die Matrix und der gewünschte Effekt bekannt sein. Verschiedene Phosphate haben eine deutlich unterschiedliche Wirkung auf Proteine und pH-Wert. Je nach Anwendung spielen daneben aber auch Löslichkeitsverhalten oder Reaktionsgeschwindigkeit eine wichtige Rolle.

Superkräfte

Budenheim Phosphate zeichnen sich durch ihre hohe technologische Effizienz aus, welche sich als extrem gute Löslichkeit (CARNAL®), sehr hohe Pufferkapazität (BUDAL®) oder aber optimierte Prozesssteuerung (LEVALL®) zeigen. Die integrierten Phosphate sind den einfachen Mischungen deutlich überlegen, wodurch ungünstige Produktionsparameter deutlich weniger stark ins Gewicht fallen und Produkte wesentlich standardisierter herzustellen sind.

Applikationen

- **Abastol®** – Klassische Brät- und Emulsionsphosphate, optimiert für Brühwurst und Hackfleischspezialitäten
- **Budal®** – Zur Anreicherung mit Natrium, Kalium, Magnesium und Eisen, als Puffer und Säureregulator sowie zur Stabilisierung von Milchprodukten
- **Cafos®** – Lagerstabiles Trennmittel für Trockenmischungen mit langem MHD sowie zur Anreicherung mit Calcium
- **Carnal®** – Hoch spezialisierte Lakephosphate für alle Arten von injektierten und getumbelten Kochpökelwaren
- **Levall®** – Backtriebmittel mit effektiver Möglichkeit zur Prozesssteuerung sowie zur Mehl- und Teigverbesserung
- **PureMin®** – Zur Anreicherung mit Natrium, als Puffer sowie Stabilisierung von Milchprodukten, speziell für sensible Applikationen wie Babyernährung
- **Self®** – Schmelzsalze für Käsespezialitäten