

Sense the difference

SALZREDUKTION

*Reduktion von Natriumquellen in
Lebensmitteln*



Salzreduktion – weniger ist mehr!

Gesundheitsprobleme nehmen in der heutigen Zeit deutlich zu und Volkskrankheiten, wie Herzprobleme und hoher Blutdruck, sind die daraus resultierenden Symptome. Viele Menschen ernähren sich nicht ausgewogen genug und greifen zu oft zu Fast Food und Convenience Produkten.

Da jeder Einzelne jedoch nicht immer ausreichend Zeit und Geld zur Verfügung hat etwas daran zu ändern, werden die Lebensmittelproduzenten immer mehr in die Pflicht genommen, Fett und Salz in solchen Produkten zu reduzieren.

Zu viel Salz ist ungesund. Laut WHO liegt der durchschnittliche Salzkonsum eines Erwachsenen bei ca. 9,0 g pro Tag. Die empfohlene Tagesmenge sollte jedoch nicht höher als 5,0 g sein. Gerade Kinder sind von zu hohen Salzanteilen betroffen, so nimmt ein 5-jähriges Kind mit einer Scheibe Salami bereits 17% der empfohlenen Tagesmenge an Salz zu sich.

Daher bieten wir Lösungen an, weniger Salz und mehr Genuss zusammen zu bringen.

*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

Sense the difference



SALZREDUKTION – WENIGER IST MEHR

Geschmack

Wer an Salzreduktion denkt, assoziiert damit auch schnell schlechteren oder weniger intensiven Geschmack. Durch ausgewählte Produkte und verbesserte Rezepturen kann man diesem sehr effizient entgegenreten und die Produkte ohne Geschmackseinbußen herstellen. Mit natürlichen Aromen oder fermentiertem Zucker stehen auch Lösungen ohne Zusatzstoffe zur Verfügung.

Produktsicherheit

Salzen ist eine der wichtigsten Konservierungsmethoden überhaupt. Durch die Reduktion des Salzgehaltes verderben Lebensmittel schneller. Den a_w -Wert zu stabilisieren und die Haltbarkeit zu optimieren ist das Ziel, welches wir gemeinsam mit Ihnen erreichen wollen.

Technologie

Produkte ganz ohne Salzzugabe zu produzieren ist nicht immer möglich, daher bieten wir hier alternative Salze an, um die Prozesstechnologie beibehalten zu können. Man muss jedoch auch immer die weiteren natriumbasierten Zutaten beachten, bei denen uns weitere Alternativen zur Verfügung stehen. Von Antioxidation über Frischhaltung und Konservierung bis hin zu Phosphaten bieten wir sichere Lösungen an oder entwickeln sie speziell abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse.

Natürliche Aromen

- Salzaustausch
- Geschmacksintensivierung

Alternative Salze

- Kaliumchlorid
- Soda-Lo

Alternative Ionenquellen

- Kaliumlaktat
- Kaliumlaktat hoch konzentriert

Zusatzstoffe ohne Natriumanteil

- Säureregulatoren
- Stabilisatoren
- Säuerungsmittel

Rezepturoptimierung

- Weitere Zusatzstoffe und Clean Label-Produkte zur Optimierung bei Rezepturanpassung