

*Sense the difference*

# PFLANZEN- PROTEINE

*Innovativ – spannend – kreativ*



## Unser Essen neu entdecken

Pflanzenproteine sind gesund und liegen voll im Trend. Ob als Proteinpulver, zur Anreicherung oder als funktionelle Zutat. Inzwischen sind sie in vielen Produkten enthalten. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, kann es sinnvoll sein, verschiedene Proteine zu kombinieren.

Dabei sind die Proteinarten vielfältig. Inzwischen erhält man neben Sojaprotein auch viele weitere Arten wie Erbsen-, Reis-, oder Hanfproteine. Gerade gluten- und sojafreie Pflanzenproteine werden immer beliebter, da diese auch für Allergiker geeignet sind.

Pflanzenproteine sind reich an essenziellen Aminosäuren und zeigen je nach Proteinart neben dem gesundheitlichen Mehrwert auch funktionelle Eigenschaften, die sie technologisch wertvoll machen. So können sie Wasser binden und stabile Gele ausbilden. Das macht sie für viele Bereiche der Lebensmittelindustrie interessant. Sie sind in Sportlernahrung beliebt, essentieller Bestandteil von Fleischalternativen und auch in Süß- und Backwaren sowie in Getränken enthalten.

*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

## Hochwertige Alternativen

Essentiell und nachhaltig - Pflanzliche Proteine stellen eine sehr gute Alternative für tierische Proteine dar. Je nach Ursprung und Verarbeitung erreicht man beim Aminosäureprofil (PDCAAS) Werte von 0,8-1,0. Sie liefern uns neben dem reinen Protein ebenfalls weitere essentielle Bausteine, wie z. B. Omega 3- und Omega 6-Fettsäuren. Die Produktion pflanzlicher Proteine ist meist auch ressourcenschonender und trägt somit zu einem besseren Klima bei.

## Vorteile unserer Pflanzenproteine



Allergiker-  
freundlich



Vegan



Bioqualität  
verfügbar



Neutraler  
Geschmack

## Anwendung

### Anreicherung:

Erhöhung des Proteingehalts, Auslobung als proteinreiches Lebensmittel möglich.

### Bindung:

Je nach Proteinart binden die Proteine Wasser und bilden beim Erhitzen Gele unterschiedlicher Stärke aus.

### Oryzatein® = Reisprotein

Feineres Mundgefühl mit zunehmendem Vermahlungsgrad (200 mesh bis 600 mesh), Proteingehalt 80% oder 90%, Quelle für BCAA und Eisen, milder bis süßer Geschmack, allergen- und glutenfrei.

### Cannatein® Plus = Hanfprotein

Min. 65% Proteingehalt, Quelle für Omega 3- und Omega 6-Fettsäuren, Magnesium, Kalium, Mangan und Eisen sowie Antioxidantien, leicht nussiger Geschmack, allergen- und glutenfrei.

### Cucurbotein® = Kürbisprotein

Die Type mit 55% Proteingehalt hat einen leicht nussigen Geschmack, die Type mit 59% Proteingehalt ist geröstet und weist einen herzhaften Kürbisgeschmack auf, u. a. Quelle für Eisen Zink, Kupfer, Mangan und Arginin, allergen- und glutenfrei.



## PFLANZENPROTEINE

### Vegotein® = Erbsenprotein

Verfügbare Proteingehalte von 65% bis 85%, Quelle für BCAA und Eisen, allergen- und glutenfrei, auch erhältlich als hydrolysiertes oder texturiertes Erbsenprotein.

### Expro 510A® = Sojaproteinisolat

Funktionelles Sojaisolat, Proteingehalt 90%, feines Mundgefühl, helle Farbe, starke Bindung, wenig Schaumbildung und bildet starke Gele aus. Für die Bearbeitung mit Transglutaminase geeignet.

Die Verwendung eines Proteins kann aufgrund der Einstufung als Novel Food ggf. reglementiert sein.

### Milch-Ersatzprodukte

#### Avenolait® = Haferdrinkpulver und

#### Oryzolait® = Reisdripulver

Allergikerfreundliche Milchersatz-Produkte, auch als Alternative zu Soja einzusetzen.