

新闻稿

编号 45

2019年欧洲食品配料展 瓦克展示面向纯素食品应用的解决方案

慕尼黑/巴黎，2019年11月27日—瓦克在本年度欧洲食品配料展（FI）上展示多种面向纯素食品应用的创新型解决方案。总部位于慕尼黑的瓦克化学集团推出这些高性能产品，为面向增长型纯素食品市场的产品开发提供助力。例如，瓦克 CAVAMAX® 品牌的阿尔法环糊精可在精美烘焙食品的生产过程中取代蛋类配料，实现全素产品的生产。瓦克 FERMOPURE® 品牌的纯素半胱氨酸非常适合用作食用香精（特别是肉味香精）的原料，而且也是面包房的理想之选。2019年欧洲食品配料展于12月3日至5日在法国巴黎举行。

不加鸡蛋，不加牛奶，也不含肉类制品——越来越多的人不再食用含动物性组分的食品。多项最新市场调研表明，全球范围内，选择纯素食品的人数正在不断增加，这一趋势在年轻人口中尤为显著。据估算，目前仅德国就约有130万纯素食者，纯素人数近年来以年均15%的速度不断增长。人们生活水平提高、善待动物的道德意识加强、年龄结构变化以及健康意识日益增强是人们过去几年饮食习惯发生变化的主要原因，越来越多的消费者希望购买采用可持续生产方式生产的健康且符合伦理观念、同时又能完全满足个人需求的产品，他们也不愿降低对品质和口感的期待。在瓦克食品业务单元负责技术服务工作的Ulrike Fischer-Nägele博士介绍说：“食品工业需要高性能的生产工艺和配料，才能生产出这样的产品。而瓦克CAVAMAX®和

FERMOPURE®品牌的创新型解决方案能够完全满足市场提出的最新要求。”

用 CAVAMAX®生产纯素烘焙食品

瓦克 CAVAMAX®系列的环糊精产品用植物淀粉生产而成，供食品工业使用。其中，CAVAMAX® W6 品牌的阿尔法环糊精可在精美烘焙食品的生产过程中取代蛋类配料，同时使全素烘焙食品变得蓬松、有弹性、具有一定的湿度，并保持原有质感和风味——通常如果不添加鸡蛋，烘焙食品无法保持这些重要特性。Fischer-Nägele 博士介绍说：“我们的产品之所以能够取代鸡蛋，是因为它作为可溶性乳化膳食纤维，对蛋糕面团中的水包油乳液和蛋糕成品中敏感的微孔结构都能起到稳定作用。”CAVAMAX® W6 是一种水溶性粉末，易于加工。厂家可使用现有设备，用这种阿尔法环糊精生产烘焙食品，此外，还无需考虑鸡蛋价格的季节性波动，可节省高达 40% 的成本。

瓦克已有一位客户用 CAVAMAX® W6 成功地生产出各种纯素纸杯蛋糕、松饼和蛋糕，他对产品赞不绝口：“我们用 CAVAMAX®测试了三次就找到了完美配方，这与我们之前没有阿尔法环糊精时必须做大量的测试相比有着天壤之别。”Joe Parker 先生是美国 JP's Pastry 面包房的创建人和经理，之前，面包房专门生产无麸质烘焙食品，现在扩大产品品种，也提供纯素烘焙食品。他说：“我们如今能把所有产品都做成纯素的，而不会影响产品的质地和味道求。”**本新闻稿附有介绍 JP's Pastry 面包房纯素烘焙食品的专栏文章，欢迎阅读。**

www.wacker.com/fi-europe

用环糊精生产纯素酱汁和蘸料

瓦克的环糊精具有多种优异性能，适用于众多领域。除纯素烘焙食品

新闻稿 编号 45 2019 年 11 月 27 日 第3页，共5页

外，CAVAMAX®还可用来生产不含鸡蛋的蛋黄酱类产品，并能够大大改善纯素酱汁、蘸料或面包酱的质地和口感。有了阿尔法环糊精，在制作奶油裱花或糖衣时，可以完全用植物油取代动物脂肪和氢化植物油。环糊精也同样能够在糕点装饰方面发挥功效，使糕点装饰更加稳定，即使在天气较热的地区也能保持形状不变。此外，CAVAMAX®还能在椰奶粉生产过程中替代酪蛋白酸钠这种牛奶蛋白，使在亚洲料理和饮料中常见的椰奶粉做到纯素。

用纯植物性半胱氨酸生产香精和烘焙食品

半胱氨酸这种氨基酸的传统生产方式是用盐酸从人或动物的毛发、羽毛或猪鬃中提取而得。瓦克 FERMOPURE®品牌的纯植物性半胱氨酸以极为环保的发酵法生产而成，完全采用植物性原料，因此既适用于清真食品、犹太教食品，也符合纯素食的要求，能够满足对食品的各种特殊要求。瓦克的 FERMOPURE®产品可用来生产香精，尤其是肉味香精，也可用作婴儿及幼儿食品的主要组分。作为食品添加剂，半胱氨酸可简化揉面和面团加工工序，也可对最终产品的质地和体积产生良好影响。胱氨酸和半胱氨酸还是营养补充剂中颇受青睐的皮肤、指甲、头发营养素。

欧洲食品配料展专业讲座

Ulrike Fischer-Nägele 博士将在展会期间向到访的来宾就以下主题做为时约 25 分钟的讲座：

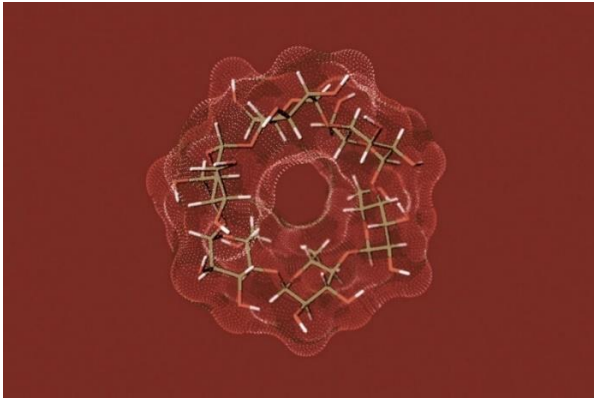
《迎接下一代产品——环糊精为食品生产提供创新型解决方案》

2019 年 12 月 4 日 当地时间下午 3 点 40 分, Supplier Solutions Theatre, 6P52 展位

欢迎您莅临瓦克在 7 号馆的 7G27 展位



不含胆固醇、氢化油脂或动物源性配料：满足健康和环保意识强的消费者对替代性食品的需求。瓦克的多功能环糊精及纯植物性半胱氨酸产品是能够满足各种市场要求的创新型解决方案。（图片：瓦克化学股份有限公司）



环糊精在自然界是淀粉的降解产物，由多个结合成环状的葡萄糖分子组成，根据葡萄糖分子的数量，亦即葡萄糖分子环的大小，可分为 α -、 β -和 γ -环糊精。（图片：瓦克化学股份有限公司）

提示：

您可从以下网页获取图片：

www.wacker.com/fi-europe




欢迎索取详细资料：

Wacker Chemie AG

Presse und Information

Manuela Dollinger

电话: +49 89 6279-1629

Manuela.Dollinger@wacker.comwww.wacker.com关注我们:   **企业简介：**

瓦克是一家全球运营的化工集团，共有员工约 14,500 人，年销售额约达 49.8 亿欧元（2018 年）。

瓦克目前在世界各地拥有 24 个生产基地、21 个技术中心和 50 家销售办事处。

瓦克有机硅

硅油、有机硅乳液、硅橡胶、硅树脂、硅烷、气相二氧化硅、热塑性弹性硅胶

瓦克聚合物

可再分散乳胶粉、乳液、固体树脂和溶液形式的聚醋酸乙烯酯和醋酸乙烯酯二元和三元共聚物

瓦克生物科技

生物技术产品，例如环糊精、半胱氨酸和生物药剂等，此外还有精细化学品和聚醋酸乙烯酯固体树脂

瓦克多晶硅

供应半导体和光伏产业用多晶硅材料