

PRESSEINFORMATION

Nummer 45

Food Ingredients Europe 2019: WACKER präsentiert Lösungen für vegane Lebensmittel

München / Paris, 27. November 2019 – WACKER präsentiert auf der Food Ingredients (FI) Europe 2019 innovative Lösungen für vegane Lebensmittel. Mit seinen leistungsstarken Inhaltsstoffen unterstützt der Münchner Konzern die Lebensmittelindustrie bei der Entwicklung von Produkten, die den wachsenden Markt für vegane Lebensmittel bedienen. Alpha-Dextrin, das WACKER unter der Marke CAVAMAX® herstellt, kommt zum Beispiel als Alternative zu Eiern in feinen Backwaren zum Einsatz. So werden vegane Rezepturen möglich. Veganes Cystein unter der Marke FERMOPURE® eignet sich ideal als Rohstoff für Aromen, insbesondere Fleischaromen, sowie für den Bäckereibedarf. Die FI Europe findet von 3. bis 5. Dezember in Paris statt.

Kein Ei, keine Milch, kein Fleisch: Immer mehr Menschen verzichten auf tierische Inhaltsstoffe. Aktuelle Marktstudien belegen, dass die Zahl der Menschen, die eine vegane Ernährung bevorzugen, weltweit kontinuierlich steigt. Vor allem in jüngeren Bevölkerungsgruppen ist dieser Trend zu beobachten. Aktuell geht man von etwa 1,3 Millionen Menschen aus, die allein in Deutschland vegan leben. Die Zahl ist zuletzt jährlich um durchschnittlich 15 Prozent gestiegen.

Wachsender Wohlstand, ein verändertes ethisches Bewusstsein im Umgang mit Tieren und ein steigendes Gesundheitsbewusstsein sind

wesentliche Gründe, warum sich die Essgewohnheiten in den vergangenen Jahren verändert haben. Verbraucher wünschen sich gesunde, ethisch unbedenkliche und ganz auf ihre individuellen Bedürfnisse zugeschnittene Produkte aus nachhaltiger Produktion, und das ohne Kompromisse in puncto Qualität oder Geschmack. „Um solche Produkte anbieten zu können, benötigt die Lebensmittelindustrie leistungsfähige Produktionsverfahren und Ingredienzien“, sagt Dr. Ulrike Fischer Nägele, die den Technischen Service in der Geschäftseinheit Nutrition bei WACKER leitet. „WACKER bietet mit seinen Marken CAVAMAX® und FERMOPURE® innovative Lösungen, welche die aktuellen Marktanforderungen erfüllen.“

Vegane Backwaren mit CAVAMAX®

Unter dem Markennamen CAVAMAX® versorgt WACKER die Lebensmittelindustrie mit Cyclodextrinen, die aus Pflanzenstärke hergestellt werden. Alpha-Cyclodextrin (kurz Alpha-Dextrin), das WACKER unter der Marke CAVAMAX® W6 verkauft, bietet Herstellern von feinen Backwaren eine Lösung, um Ei zu ersetzen. Dabei verleiht CAVAMAX® W6 veganen Backwaren Volumen, Elastizität, Feuchtigkeit und sorgt für das gewohnte Konsistenz- und Geschmackserlebnis – wichtige Eigenschaften, die normalerweise beeinträchtigt werden, wenn man auf die Zugabe von Ei verzichtet. „Die emulgierende, lösliche Lebensmittelfaser stabilisiert sowohl Öl-in-Wasser-Emulsionen im Kuchenteig als auch die sensible Porenstruktur im fertigen Kuchen und kann somit Eier ersetzen“, erklärt Fischer-Nägele. CAVAMAX® W6 ist ein wasserlösliches Pulver, das sich einfach verarbeiten lässt. Backwaren mit Alpha-Dextrin lassen sich auf vorhandenen Anlagen produzieren. Darüber

hinaus können Hersteller mit Blick auf saisonal schwankende Eierpreise bis zu 40 Prozent an Kosten einsparen.

Ein Kunde, der CAVAMAX® W6 bereits zur Herstellung von veganen Cupcakes, Muffins und Kuchen nutzt, ist begeistert. „Mit CAVAMAX® war die Rezeptur nach drei Testläufen perfekt. Kein Vergleich zu den mühsamen Versuchen ohne Alpha-Dextrin“, sagt Joe Parker, Gründer und Chef der US-amerikanischen Bäckerei JP’s Pastry, die bisher auf glutenfreie Backwaren spezialisiert war. Nun wird die Produktpalette auf vegane Backwaren ausgeweitet. „Wir können jetzt jedes unserer Produkte auch vegan herstellen – ohne Abstriche bei der Konsistenz oder im Geschmack machen zu müssen“, so Parker. **Lesen Sie mehr zu den veganen Backwaren von JP’s Pastry im Feature unter www.wacker.com/fi-europe**

Cyclodextrine für vegane Saucen und Dips

Aufgrund ihrer multifunktionellen Eigenschaften haben die Cyclodextrine von WACKER ein breites Anwendungsspektrum. CAVAMAX® ermöglicht neben veganen Backwaren auch die Herstellung von mayonnaiseartigen Produkten ohne Ei. Die Textur und das Mundgefühl anderer veganer Saucen, Dips oder Aufstriche kann erheblich verbessert werden. Bei Cremehauben und Glasuren lassen sich dank Alpha-Dextrin tierische Fette sowie gehärtete Pflanzenfette komplett durch pflanzliche Öle ersetzen. Die Dekoration von Feinbackwaren profitiert ebenfalls von den ringförmigen Molekülen. Solche Verzierungen erhalten eine bessere Stabilität und behalten auch in wärmeren Klimazonen ihre Form. CAVAMAX® kann zudem das Milchprotein Natriumkaseinat ersetzen, das für die Produktion von Kokosnussmilchpulver verwendet wird. Dies

ermöglicht die Herstellung von veganem Kokosmilchpulver, das in asiatischen Gerichten und in Getränken Verwendung findet.

Veganes Cystein für Aromen und Backwaren

Traditionell wird die Aminosäure Cystein aus menschlichen oder tierischen Quellen wie Haaren, Federn oder Schweineborsten mithilfe von Salzsäure gewonnen. WACKER produziert veganes Cystein fermentativ und äußerst umweltfreundlich unter dem Markennamen FERMOPURE®. Durch die vollständig pflanzlichen Ausgangsprodukte ist das WACKER-Cystein halal, kosher und vegan und daher besonders für alle spezifischen Lebensmittelanforderungen geeignet. FERMOPURE®-Produkte von WACKER werden zur Herstellung von Aromen, insbesondere Fleischaromen, genutzt. Ebenso wird es als essenzielle Komponente in der Ernährung von Säuglingen und Kleinkindern verwendet. Als Zusatzstoff in Backwaren vereinfacht Cystein das Kneten und die Verarbeitung von Teigen und wirkt sich positiv auf Textur und Volumen des Endprodukts aus. In Nahrungsergänzungsmitteln sind die Aminosäuren Cystin und Cystein beliebte Inhaltsstoffe zur Stärkung von Haut, Haaren und Nägeln.

Fachvortrag auf der FI Europe

Interessierten Messebesuchern stellt Dr. Ulrike Fischer-Nägele folgendes Thema in einem 25-minütigen Vortrag ausführlicher vor:

„Starten Sie Ihr Produkt der nächsten Generation:

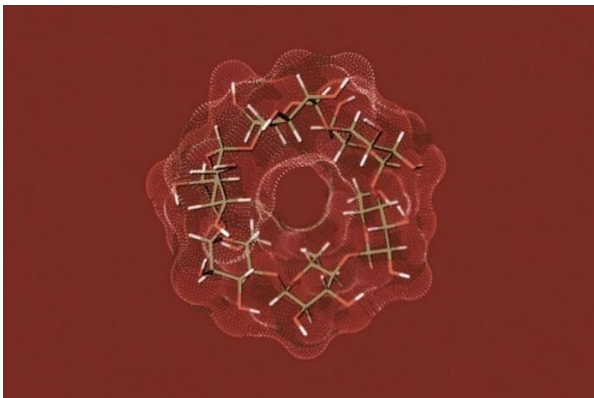
Innovative Lebensmittellösungen mit Cyclodextrinen“

4. Dezember, 15.40 Uhr Ortszeit, Supplier Solutions Theatre, Stand 6P52

Besuchen Sie WACKER am Stand 7G27 in Halle 7.



Frei von Cholesterin, gehärteten Fetten und tierischen Produkten: Gesundheits- und umweltbewusste Verbraucher verlangen nach alternativen Lebensmitteln. Mit multifunktionellen Cyclodextrinen und veganem Cystein bietet WACKER innovative Lösungen, die die Marktanforderungen erfüllen. (Foto: Wacker Chemie AG)



Cyclodextrine sind in der Natur vorkommende Abbauprodukte von Stärke. Sie bestehen aus mehreren, zu einem Ring verknüpften Glucose-Molekülen. Nach der Anzahl der Glucose-Einheiten – und damit auch nach der Ringgröße – unterscheidet man α -, β - und γ -Cyclodextrin. (Foto: Wacker Chemie AG)

Hinweis:

Dieses Bild können Sie unter folgender Adresse abrufen:

www.wacker.com/fi-europe

Die Inhalte dieser Presseinformation sprechen alle Geschlechter gleichermaßen an. Zur besseren Lesbarkeit wird nur die männliche Sprachform (z.B. Kunde, Mitarbeiter) verwendet.

Weitere Informationen erhalten Sie von:

Wacker Chemie AG
Presse und Information
Manuela Dollinger
Tel. +49 89 6279-1629
Manuela.Dollinger@wacker.com
www.wacker.com
follow us on:   

Unternehmenskurzprofil:

WACKER ist ein global operierender Chemiekonzern mit rund 14.500 Beschäftigten und einem Jahresumsatz von rund 4,98 Mrd. € (2018). WACKER verfügt weltweit über 24 Produktionsstätten, 21 technische Kompetenzzentren und 50 Vertriebsbüros.

WACKER SILICONES

Siliconöle, -emulsionen, -kautschuke und -harze, Silane, Pyrogene Kieselsäuren, Thermoplastische Siliconelastomere

WACKER POLYMERS

Polyvinylacetate und Vinylacetat-Co- und Terpolymere in Form von Dispersionspulvern, Dispersionen, Festharzen und Lösungen

WACKER BIOSOLUTIONS

Biotechnologische Produkte wie Cyclodextrine, Cystein und Biopharmazeutika, außerdem Feinchemikalien und Polyvinylacetat-Festharze

WACKER POLYSILICON

Polysilicium für die Halbleiter- und Photovoltaikindustrie