

# PRESSEINFORMATION

Nummer 14

## Cyclodextrine von WACKER verbessern Schaumeigenschaften von Barista-Toppings

**München, 8. Juli 2020 – Es ist der feinporige, cremige Milchschaum, der Kaffeespezialitäten wie Cappuccino, Latte Macchiato oder Milchkaffee auszeichnet. Cyclodextrine, die WACKER unter der Marke CAVAMAX® W6 herstellt, verbessern die Schaumeigenschaften solcher Barista-Toppings. Aus Kuh- oder Pflanzenmilch entstehen dank CAVAMAX® W6 Toppings mit hohem Schaumvolumen, gleichmäßiger Schaumstruktur und langanhaltender Stabilität.**

Kaffee in all seinen Variationen ist nicht nur das Lieblingsgetränk der Deutschen – 162 Liter trinkt jeder im Schnitt pro Jahr. In Europa und Nordamerika greifen die meisten Menschen mehrmals täglich zur Tasse Kaffee. Die Art der Zubereitung variiert je nach Kultur, nationalen Gepflogenheiten und persönlichem Geschmack. Kaffeespezialitäten, die mit Milchschaum serviert werden, erfreuen sich dabei großer Beliebtheit. Rund um das weiße Häubchen hat sich sogar eine eigene Kunstform entwickelt. Bei der sogenannten „Latte Art“ (dt. Milchkunst) kreieren Baristas, die für die professionelle Kaffeezubereitung zuständig sind, individuelle Bilder mit Milchschaum.

Die Herausforderung besteht dabei in der Herstellung eines feinporigen, homogenen Schaumes mit hohem Volumen und langer Stabilität. Alpha-Cyclodextrin (kurz Alpha-Dextrin), das WACKER unter der Marke CAVAMAX® W6 aus Pflanzenstärke herstellt, kann aufgrund seiner multifunktionalen Eigenschaften wesentlich zur Verbesserung von Milchschaum beitragen.

Die ringförmigen Oligosaccharide besitzen eine hydrophile, also wasserliebende, Außenseite und in ihrem Inneren einen lipophilen, also fettliebenden, Hohlraum. „Dieser innere Hohlraum kann mit lipophilen Bestandteilen der Barista-Milch interagieren und so partikuläre Komplexe bilden, die die Schaumstruktur stabilisieren und die Koaleszenz der flüssigen Phase einschränken. CAVAMAX® W6 sorgt so für eine gleichmäßige Schaumstruktur und eine langanhaltende Stabilität des Toppings“, erklärt Ulrike Fischer-Nägele, die den Technischen Service in der Geschäftseinheit Nutrition bei WACKER leitet. „Die Schaumhalbwertszeit, bis das Topping auf die Hälfte reduziert ist, kann durch die Zugabe von CAVAMAX® W6 von 3 auf rund 15 Minuten deutlich erhöht werden.“

CAVAMAX® W6 ist ein wasserlösliches, geruchs- und geschmacksloses Pulver, das sich einfach handhaben und in verschiedene Zubereitungen integrieren lässt. „CAVAMAX® verbessert die Schaumeigenschaften diverser Topping-Produkte, die auf Kuh- oder Pflanzenmilch basieren sowohl in flüssiger Form als auch in Pulverzubereitungen, die vor Gebrauch wieder aufgelöst werden“, erläutert Fischer-Nägele. So kann auch die Nachfrage nach veganen Kaffeespezialitäten bedient werden. Marktstudien zeigen, dass immer mehr Verbraucher auf Milchersatzprodukte wie Soja-

oder Mandeldrinks zurückgreifen. Allein in den USA steigt die Nachfrage um zehn Prozent pro Jahr.

Als Fermentationsprodukt von Pflanzenstärke werden Cyclodextrine von WACKER aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt. Sie bestehen aus ringförmig miteinander verknüpften Oligosacchariden auf Basis von Glucose. Abhängig von der Größe des Rings unterscheidet man Alpha-, Beta- und Gamma-Cyclodextrin. Alpha-Cyclodextrin, das WACKER unter der Marke CAVAMAX® W6 herstellt, ist entsprechend vegan, kosher und halal.



Der perfekte Milchschaum: CAVAMAX® W6 verbessert die Schaumeigenschaften von Barista-Toppings (Foto: WACKER).

*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](mailto:manuela.dollinger@wacker.com)  
[www.wacker.com](http://www.wacker.com)  
follow us on:   

**Unternehmenskurzprofil:**

WACKER ist ein global operierender Chemiekonzern mit rund 14.700 Beschäftigten und einem Jahresumsatz von rund 4,93 Mrd. € (2019). WACKER verfügt weltweit über 24 Produktionsstätten, 23 technische Kompetenzzentren und 51 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