

Pionierarbeit in der Butterfett-Transformation

in Zusammenarbeit mit Nutriswiss

In unserer vielfältigen kulinarischen Welt ist Butter nicht bloss ein Grundnahrungsmittel: Ihr reichhaltiger Geschmack und ihre geschmeidige Textur haben sie zum Herzstück zahlreicher Rezepte gemacht – vom einfachen Frühstücksbrot bis zum exquisiten Croissant. Hinter der vielfältigen Nutzung dieses beliebten Nahrungsmittels steht eine Technologie, die ebenso faszinierend wie fortschrittlich ist: die Butter-Fraktionierung.

Butter variiert in ihren Eigenschaften: Abhängig von Herkunft, Verarbeitung und Bestandteilen kann sie verschiedene Geschmacks-, Textur-, Schmelz- und Haltbarkeitsmerkmale aufweisen. Um die Beschaffenheit und Funktionalität der Butter zu verbessern, kann sie in unterschiedliche Fraktionen aufgetrennt werden, die jeweils bestimmte Mengen an festen oder flüssigen Fetten enthalten. Das Fraktionieren der Butter ist ein Spezialgebiet der Fett- und Ölexperten von Nutriswiss.

Massgeschneiderte Eigenschaften für vielfältige Anwendungen

Die Butter-Fraktionierung ist ein Verfahren, bei dem Butterfettmoleküle aufgrund ihrer unterschiedlichen Schmelzpunkte getrennt werden. Nutriswiss mit Sitz im schweizerischen Lyss fraktioniert Butter mit einem rein physikalischen Verfahren, um die technologischen Eigenschaften dieses universell nutzbaren Nahrungsmittels zu verbessern. Dazu wird wasserfreies Milchfett geschmolzen und anschliessend kontrolliert abgekühlt, sodass Kristalle mit einer definierten Struktur entstehen. Der Prozess konzentriert sich hauptsächlich auf Olein und Stearin. Olein bleibt bei Raumtemperatur flüssig, wohingegen Stearin fest ist.

Durch die Trennung und gezielte Kombination dieser Fettanteile in bestimmten Verhält-



Die Fraktionierung von Butter ermöglicht eine Vielzahl von Verwendungsmöglichkeiten.

nissen lassen sich massgeschneiderte Butterprodukte für vielfältige Anwendungen herstellen, von der Texturverbesserung für Backwaren über die Schokoladenproduktion bis hin zur Herstellung von Produkten mit spezifischen Schmelzeigenschaften. «Stellen Sie sich eine Butter vor, die speziell für die optimale Herstellung von Blätterteig oder Croissants entwickelt wurde, oder Schokolade, die bei einer genau definierten Temperatur schmilzt, um das perfekte Mundgefühl zu erzeugen», erklärt Frank Möllering, Leiter Forschung und Entwicklung bei Nutriswiss. «Durch die gezielte Rekombination der getrennten Fraktionen können Hersteller Butterprodukte mit massgeschneiderten Eigenschaften entwickeln.»

Reinheit und Präzision verbessern die Qualität

Milchfette sind zudem wichtige Inhaltsstoffe in der Herstellung von Baby- und Kosmetika. Da sich das Milchfett mit ausgewählten pflanzlichen Fetten kombinieren lässt, ist das Spektrum der möglichen Anwendungen breit und verspricht ein hohes Mass an Flexibilität. Voraussetzung für hochwertige und reine Fette, die den hohen Qualitäts- und Sicherheitsstandards ebendieser Industrien entsprechen, ist ein massgeschneiderter Veredelungsprozess, wie ihn Nutriswiss anbietet.

Nutriswiss steht gerne zur Verfügung, um individuelle Lösungen zu entwickeln und die Vorzüge von Milchfett optimal in Produkte einzubinden. «Die Milchfettfraktionierung, auch als Dienstleistung für beigestellte Ware, wird nur von wenigen Raffinationsbetrieben angeboten und bietet unseren Kunden mehr Funktionalität, höchste Qualität und eine natürliche Vielfalt an Aromen», bestätigt Möllering.