

Funktionelle Fette nach Mass: Nutriswiss produziert TAGs in Bio-Qualität

in Zusammenarbeit mit Nutriswiss

Mit der Entwicklung massgeschneiderter strukturierter Triglyceride (TAGs) in Bio-Qualität liefert die Nutriswiss AG natürliche Fette, deren funktionelle Eigenschaften anwendungsspezifisch eingestellt werden können. Dank TAGs kann Palmfett in Süß- und Backwaren durch bio-zertifizierte pflanzliche Alternativen wie Sheabutter, Kakaobutter oder Kokosfett ersetzt werden.

Die Nachfrage nach funktionellen Ölen und Fetten in Bio-Qualität wächst. Das liegt nicht nur am wachsenden Bedarf, sondern auch am Wunsch, praxistaugliche Alternativen zu Palmöl zu finden. Palmöl ist ein hervorragendes funktionelles Fett mit ausgezeichneten technologischen Eigenschaften, steht jedoch im Fokus, auch wenn es aus nachhaltigen, bio-zertifizierten Plantagen stammt. Dank eines neuen Verfahrens kann Nutriswiss palmölfreie Fette mit anwendungsoptimierten Schmelzeigenschaften exakt nach Kundenwunsch entwickeln. Kakaobutter kann da eines der alternativen Fette sein, das hervorragende Eigenschaften vereint und von den Verbrauchern weitgehend akzeptiert wird. Die TAGs der Kakaobutter müssen jedoch restrukturiert werden, um höhere Schmelzpunkte zu erreichen und die gewünschte Konsistenz für die jeweilige Anwendung einzustellen.

Die neue Methode setzt unter anderem auf schonende Destillationsschritte, um Fette für vielerlei Anwendungen nutzbar zu machen und gezielt zu optimieren. Eine der möglichen Techniken sind auch nach Bio-Verordnung zulässige enzymatische Verfahren. Zum Einsatz kommen ausschliesslich Non-GMO-Enzyme aus natürlichen Quellen. Zudem entsprechen alle Produktionsanlagen und Reinigungsverfahren den strengsten Bio-Qualitätsstandards.



Strukturierte Triglyceride (TAGs) bieten die Flexibilität und die erforderlichen technologischen Eigenschaften, um Palmöl in Süßwaren und Schokoladenprodukten zu ersetzen.

Neuer Weg zu nachhaltigen funktionellen Fetten

Das Verfahren kann gezielt gesteuert werden und führt zu strukturierten Fetten mit dem gewünschten Kristallprofil und Schmelzverhalten für vielfältige Anwendungen. Restrukturierte Fette auf Basis von Kakaobutter oder Kokosfett bieten dabei völlig neue Möglichkeiten für stabile Backfüllungen mit gutem Schmelz und deutlich verringerter Fettmigration. Sie sind auch temperaturstabiler als normales Kokosfett. So können sie Palmfette und Palmölfractionen in Gebäckfüllungen problemlos ersetzen.

Beispiele sind Füllcremes für Biskuitrollen, die aufgrund ihrer luftigen und lockeren Konsistenz auf eine stabile Fettphase in der Füllung angewiesen sind. Für vegetarische und vegane Backwaren bieten die neuartigen strukturierten Triglyceride ausserdem eine attraktive Alternative zu Milchfett in Buttercremes für Torten und Cupcakes, die auch ungekühlt auf dem Teller die gewünschte stichfeste Struktur behalten. Auch für laminierte Teige bzw. Blätterteige sind strukturierte TAGs als Alternative zu Palmfractionen im Ziehfett möglich.

Glasurfette hingegen müssen in der Verarbeitung ein gutes Anziehverhalten zeigen, sodass sie auf der Torte glatt verlaufen, sich aber auch schnell genug in der richtigen Schichtdicke verfestigen. Beim späteren Portionieren der Stücke oder in der Verpackung auf dem Weg zum Konsumenten dürfen sie nicht verschmieren oder ausölen. Ein ähnliches Problem entsteht bei Fettglasuren auf Dauerbackwaren wie Mürbeteigekuchen: Die Glasur soll auch ohne Palmfette oder Butter bis zum Verzehr perfekt aussehen, keinen Fettreif bilden und erst im Mund schmelzen. Dieser Spagat gelingt dank des innovativen Verfahrens auch mit alternativen Fetten. Der Fantasie der Lebensmittel- und Backwarenhersteller sind mit den bio-zertifizierten, strukturierten TAGs von Nutriswiss kaum noch Grenzen gesetzt.