

Ausgewählte Öle und Fette für feinste Schokoladenprodukte

Der Ersatz von Palmöl und die Vermeidung von Fettreife stellen Schokoladenhersteller vor Herausforderungen. Die Fettexperten von Nutriswiss entwickeln Alternativformulierungen mit angereicherten Fettsäuren, die für perfekten Schmelz und Sensorik sorgen.

Bei Verbrauchern ist Palmöl als Inhaltsstoff trotz anerkannter Zertifizierungen wie RSPO in Verruf geraten. Deshalb gehört mittlerweile die Entwicklung von palmfreien Füllfetten, Kuvertüren sowie Glasurmassen zu den üblichen Kundenanfragen, die das F&E-Team der Speiseölraffinerie Nutriswiss erreichen. Die Anforderungen sind klar definiert: Neben verminderter Neigung zur Fettreifbildung durch gute Einbindung der flüssigen Anteile in das Fettkristallgitter muss die Komponente im Kühl tunnel während der Produktion gut kristallisieren – und als ebenbürtiger Partner für Schweizer Schokolade ein perfektes Schmelzverhalten aufweisen, ohne sie geschmacklich zu überdecken. Die Ursache für den Reif liegt in der Migration von öligen Anteilen des Füllungs fetts in den Schokoladenüberzug,



Auf Wunsch palmfrei: Massgeschneiderte Fettkomponenten für Confiserie-Produkte.

zum Beispiel bei Pralinen, gefüllten Schokoladentafeln und Riegeln. Auf Nussnougat- oder Haselnusscremes kann sich ein Film bilden. Für das perfekte, hochwertige Endergebnis müssen die Fettkomponenten gezielt ausgewählt und entsprechend verarbeitet werden, damit das Kristallgitter stabil ist und trotzdem angenehm auf der Zunge schmilzt.

Ohne Transfette

Neben Kakaobutter und/oder Kokosfett können auch ganz gehärtete Pflanzenöle, zum Beispiel heimisches Rapsöl, als strukturgebende Basis dienen. Im Gegensatz zu teilgehärteten Ölen sind diese praktisch frei von Transfettsäuren und oxidations- und temperaturstabil. Zusammen mit dem Kunden werden Alternativformulierungen auf Basis der Gesamtmatrix erstellt und zum Beispiel mit Hilfe der DSC-Analytik (Differential Scanning Calorimetry) mit der ursprünglichen Variante verglichen, um das beste Ergebnis zu erzielen. Um eine reibungslose Produktion über alle Prozessschritte hinweg zu gewährleisten, werden auch andere Kennzahlen, wie der Solid Fat Content oder der Tropfpunkt, bestimmt und das Anlagen-Setup des Herstellers berücksichtigt.

Nutriswiss nutzt moderne Verfahren, um ausgewählte Fettsäuren anzureichern. Zudem können nachteilige Eigenschaften von Kakaobutter in Füllungen reduziert werden, um eine einfachere Kristallisation zu erzielen. So erreichen die Experten ein massgeschneidertes Produkt für das gewünschte Mundgefühl und die perfekte Sensorik, während die Voraussetzungen für das Entstehen von Fettreif reduziert werden. Die Mo-

difizierungsverfahren sind zertifiziert, um entsprechende Produkte auch in Bio-Qualität herzustellen.

Sourcing in den Ursprungsländern

Am Sitz von Nutriswiss in Lyss werden rund 20 verschiedene Öle aus aller Welt aufgereinigt und individuell modifiziert. Für bestmögliche Endergebnisse gelten die höchsten Qualitätsstandards für die Verarbeitung und die Rohware: Die Rohöle werden durch eigenes Sourcing in partnerschaftlicher Kooperation in den Ursprungsländern beschafft. So herrscht volle Transparenz über die Herkunft der Rohstoffe, von RSPO-zertifizierten Palmprodukten über Kakao- und Sheabutter sowie Kokosöl bis hin zu heimischen Ölen aus Raps- oder Sonnenblumensaat. Abhängig vom Grad der Vorbelastung wird das Öl mittels schonender Verfahren zu sicheren, hochwertigen und funktionalen Produkten veredelt. Der Gehalt an Pestiziden, Mineralölrückständen und Weichmachern kann bis unter die Nachweisgrenze minimiert werden. Besonders schonende Prozesse, ohne hohe Temperaturen, verhindern dabei die Bildung von 3-MCPD oder Glycidol, für die in der EU und der Schweiz strenge Regelungen gelten. *pd*

Anzeige

Paniermehle und Panaden vom Schweizer Getreide- und Mehlspezialisten.



BONVITA

Mehrwert für unsere Partner, mehr Genuss für die Konsumenten. bonvita.ch