

BIO-KARTOFFELFASER

AGENAFIBER 19.050

WAS IST AGENAFIBER?

AGENAFIBER 19.050 wird primär zur Ballaststoffanreicherung verwendet. Aufgrund seines ausgeprägten Wasserbindungsvermögens und der texturierenden Eigenschaften bietet dieser unlösliche Ballaststoff eine Fülle unterschiedlicher nutritiver und funktioneller Vorteile für Lebensmittel.



- Bio-Qualität & GVO-frei
- Vegan
- Clean Label
- Ballaststoffanreicherung
- Low Carb
- Glutenfrei

Trends



8 Vorteile

- Natürlicher Nahrungsmittelbestandteil
- Bindet Feuchtigkeit und reduziert Altbackenwerden von Backwaren
- Verbessert die Weichheit und das Mundgefühl des Produktes
- Verlängerung der (organoleptischen) Haltbarkeit von Brot und Backwaren
- Texturverbesserung vor allem bei fettarmen Produkten
- Partikelstabilisierung in Flüssigkeiten
- Ballaststoffanreicherung und Auslobung am Label
- Aufwertung von Fast Food

Produkteigenschaften

- Zu 100 % aus Kartoffeln
- Unlöslicher Ballaststoff
- Neutraler Geruch und Geschmack
- Hohes Wasserbindungsvermögen
- Füllstoff/Verdickungsmittel
- Erhöhung der Viskosität
- Trägersubstanz
- Vermeidung von Phasentrennung und Synärese



WICHTIGE FAKTEN

- Durchschnittliche Partikelgröße (d50): 150–300 µm
- Schüttdichte lose: 150–300 g/l
- WBC [gH₂O/100g]: 1100–1850
- Ballaststoffanteil [% i. Tr.]: mind. 75 %
- Unlösliche Faser – HMWDF [% i. Tr.]: mind. 60 %



MIT UNSEREM BALLASTSTOFF ...

... ihre bunte Welt der Lebensmittel bereichern.

Kartoffelfaser.

Regionaler Ersatz
von exotischen
Ballaststoffquellen

Innovation

9 Anwendungsgebiete

- Backwaren, Brot und Kuchen
- Frühstückscerealien und Müsliriegel
- Cracker und Kekse
- Verarbeitetes Fleisch und Würste
- Pizza, Tortilla und Wraps
- Pasta und Kartoffelpüree
- Suppen und Soßen
- Smoothies und Instantgetränke
- Heimtier- und Tierfutter

*Folgen Sie
dem Trend*

ballaststoffreich
und energie-
reduziert!

DIE BEDEUTUNG VON BALLASTSTOFFEN

Ballaststoffe sind jener Teil einer Ernährung, der resistent gegenüber der enzymatischen Verdauung ist, zum Beispiel Cellulose, Nichtcellulose-Polysaccharide wie Hemicellulosen, Pektine, Gummi, Schleimstoffe und nichtkohlenhydrathaltiges Lignin. Eine Ernährung, die reich an Ballaststoffen wie Cerealien, Nüssen, Obst und Gemüse ist, wirkt sich positiv auf die Gesundheit aus. Ballaststoffe können in verschiedenen funktionellen Lebensmitteln wie Backwaren, cerealienbasierten Produkten, Erfrischungsgetränken und Fleischerzeugnissen eingesetzt werden. Der Einfluss unterschiedlicher Verarbeitungsverfahren verändert die physikalisch-chemischen Eigenschaften von Ballaststoffen und verbessert deren Funktionalität.

(adaptiert von: Dietary fibre in foods: a review, J Food Sci Technol. Juni 2012; 49(3): 255–266.)

food.starch@agrana.com
organic.starch@agrana.com

BALLASTSTOFFE & EU VERORDNUNG 1924/2006

PRODUKTANSPRUCH „BALLASTSTOFFQUELLE“

- Mindestens 3 g Ballaststoffe je 100 g
- Mindestens 1,5 g Ballaststoffe je 100 kcal

PRODUKTANSPRUCH „HOHER BALLASTSTOFFGEHALT“

- Mindestens 6 g Ballaststoffe je 100 g
- Mindestens 3 g Ballaststoffe je 100 kcal

*Der natürliche
Mehrwert.*

Gesundheitliche Vorteile
und zahlreiche
technologische
Funktionen

