



Effizientes Siedebacken mit Zukunft

Zutaten für die industrielle Backwarenverarbeitung



Die Alternative zu Erdnussfett

Ob Berliner, Donuts oder Quarkbällchen: Für die Herstellung von Siedengebäcken wird gerne teilgehärtetes Erdnussfett genutzt. Dieses bietet nicht nur aromatische, sondern auch technologische Vorteile. Unerwünschter Nebeneffekt: Bei der Fetthärtung bilden sich sogenannte trans-Fettsäuren, die im hohen Maße gesundheitsschädlich sind.

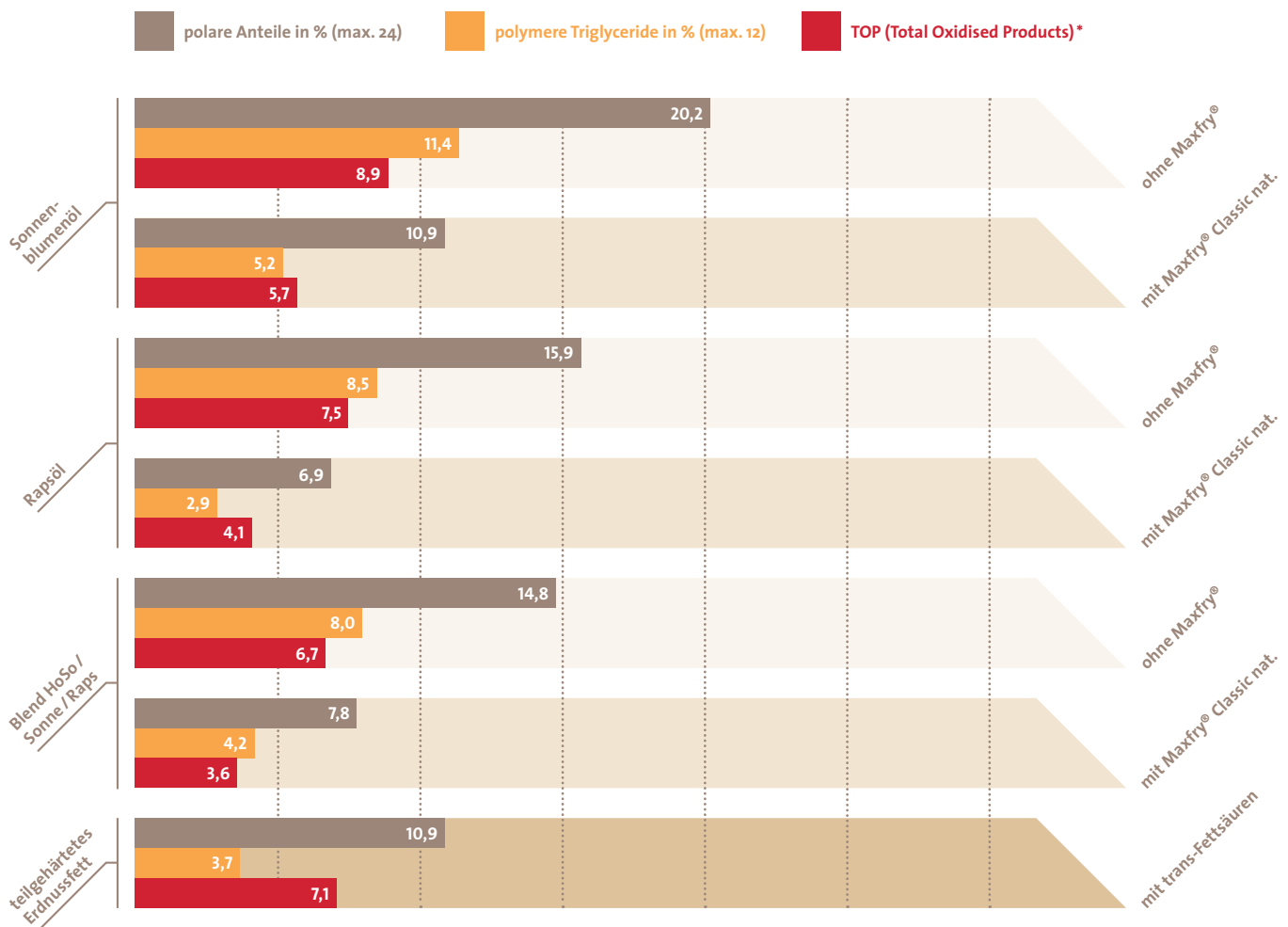
Im Gegensatz zu vielen europäischen Ländern gibt es in Deutschland aktuell keine gesetzlichen Beschränkungen oder Verbote für transfettsäurehaltige Produkte. Öl- und Lebensmittelhersteller haben aber längst die Zeichen der Zeit erkannt und versuchen weitgehend, teilgehärtetes Erdnussfett in ihren Lieferprogrammen zu ersetzen. Die treibende Kraft dieser Entwicklung sind Industrieverbände im Lebensmittelbereich. Diese haben bereits Initiativen gestartet, um ihre Mitglieder zu informieren, trans-Fettsäuren in Siedengebäcken zu minimieren und mögliche Lösungen aufzuzeigen.

Im Moment haben die angebotenen alternativen Öl- und Fettprodukte aber einen entscheidenden Nachteil: Sie sind nicht so stabil wie teilgehärtetes Erdnussfett.

In jedem Fall die innovative Alternative mit Zukunft: Siedefette mit Maxfry®-Zutaten. Diese sind genauso leistungsstark wie teilgehärtete Erdnussfette – lassen sich aber deutlich günstiger herstellen! Und sind somit optimal für das industrielle Siedebacken und die effiziente Herstellung unbedenklicher Backwaren für gesundheitsbewusste Verbraucher.



Im Vergleich stabiler



Stabilitätsvergleich herkömmliches teilgehärtetes Erdnussfett und verschiedene Öle mit und ohne Maxfry® Classic nat.

* TOP ist die berechnete Differenz von polaren Anteilen und polymeren Triglyceriden.

Die Zutaten für Ihren Erfolg

Maxfry® ist Hersteller und Vertreiber von pflanzlichen Zutaten für Frittieröle und Siedefette. Diese Zutaten erhöhen nicht nur die Effizienz der eingesetzten Rohstoffe beim Frittieren und Siedebacken. Sie steigern auch die Qualität des Endprodukts. Im Fokus hierbei:

zum einen die thermisch-oxidative Stabilisierung von Ölen und Fetten; zum anderen die optimale Anpassung dieser Naturprodukte an spezielle Anforderungen. Umfassende Beratungsleistungen runden das Leistungsangebot von Maxfry® ab.

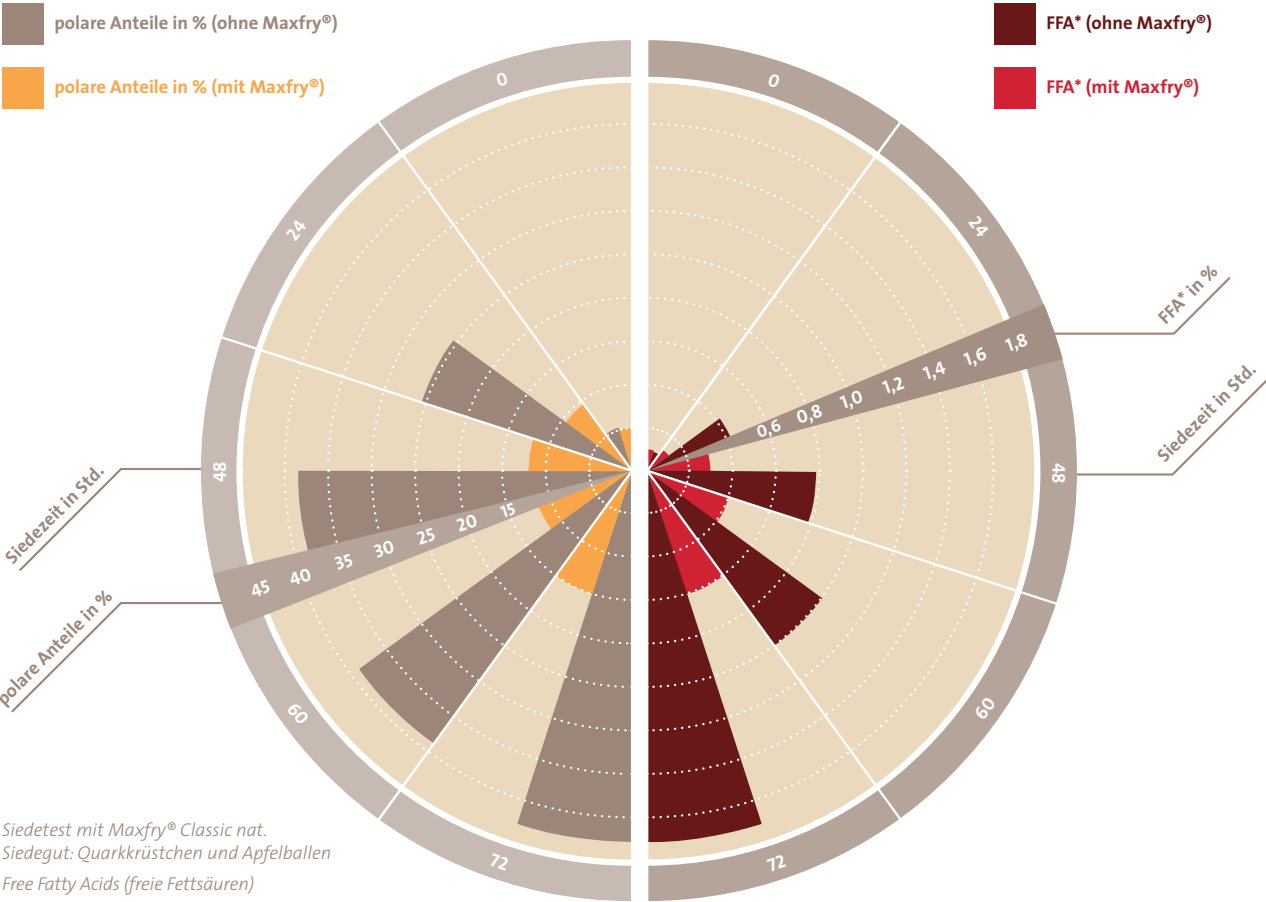


Besser backen mit Maxfry®

Zwei Mechanismen sind für die chemisch-physikalischen Veränderungen Ihres Siedefettes verantwortlich: Oxidation und Polymerisation. Je weiter diese fortschreiten, desto mehr verschlechtert sich die Qualität des Fettes. Diese beiden Mechanismen gilt es zu kontrollieren, um die hohen Anforderungen eines standardisierten Siedebackens optimal zu erfüllen.

Bei der Herstellung von Siedengebäcken werden leicht Fettaufnahmen von 10–20 % erreicht. Das beeinflusst stark die Bekömmlichkeit und sensorische Qualität des fertigen Produktes. Mit wachsender thermisch-oxidativer Belastung des Fettes verschlechtert sich zudem die Wärmeübertragung auf das Lebensmittel. Das führt zu längeren Backzeiten und höherer Fettaufnahme. Die innovativen Maxfry®-Zutaten bremsen den Verderb Ihres Siedefettes. Im Gegensatz zu den meisten auf dem Markt befindlichen pflanzlichen oder synthetischen Produkten enthalten sie Komponenten, die ganzheitlich und hochwirksam beiden Abbau-mechanismen entgegenwirken. Durch synergistische Effekte entwickeln diese Komponenten innerhalb des Maxfry®-Rezeptursystems eine vielfach höhere Wirkung als bei der herkömmlichen Alleinverwendung. Zudem sorgen Maxfry®-Zutaten von Anfang an für eine konstant hohe Produktionsqualität. Selbstverständlich unterliegen alle ausgewählten Rohstoffe und Lieferanten einem lückenlosen und verantwortungsbewussten Qualitätsmanagement. Die Maxfry® GmbH ist nach IFS (International Food Standard) auf höherem Niveau zertifiziert. Zudem sind alle Maxfry®-Produkte ausnahmslos als kosher und Halal-konform eingestuft.

Qualität bekommt





Zusätzlich jede Menge Vorteile

Die thermisch-oxidative Stabilisierung des Siedefettes mit Maxfry®-Zutaten bietet viele umfassende Vorteile für das industrielle Siedebacken.

Zum einen wird die Auswahl an möglichen Ölprodukten deutlich erhöht – ohne dass in puncto Stabilität und Leistung Kompromisse eingegangen werden müssen! Zum anderen können ernährungsphysiologisch wertvolle, aber weniger stabile Ölprodukte problemlos eingesetzt und mit Maxfry®-Zutaten nachträglich stabilisiert werden. Dadurch ergeben sich mitunter hohe wirtschaftliche Vorteile im Rohstoffeinkauf. Zumal das Öl, das nicht vom Produkt ausgetragen wird, länger im Produktionsprozess verbleiben kann. Zudem senkt das thermisch-oxidativ stabilisierte Öl das Risiko von Off-Flavour-Chargen und verbessert die Lagerstabilität des Endproduktes. Die Produktqualität wird somit konstanter und planbarer. Schließlich sparen Sie mit den innovativen, zukunftssicheren Maxfry®-Zutaten zusätzliche Kosten, da diese sich im Vergleich zu teilgehärtetem Erdnussfett günstiger herstellen lassen.



Mit anderen Worten: Mit Maxfry® erhalten Sie optimale Zutaten für die effiziente und ökonomische Herstellung von unbedenklichen Backwaren. Diese werden in Zukunft von gesundheitsbewussten Verbrauchern immer stärker nachgefragt werden.

Mehr wissen ist Mehrwert!

Klingt interessant? Ist es auch! Nehmen Sie Kontakt auf und nutzen Sie die Vorteile der Maxfry®-Zutaten für das industrielle Siedebacken: info@maxfry.de oder +49 (0) 2331 - 39 69 71 0.
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Maxfry® GmbH
Grabenstraße 3 | 58095 Hagen

Fon +49 (0) 2331 - 39 69 71 0
Fax +49 (0) 2331 - 39 69 71 2
Mail info@maxfry.de
Web www.maxfry.de



Maxfry 
advanced food ingredient.