

Effizient frittieren, Qualität optimieren

Zutaten für die industrielle Kartoffelverarbeitung

Maxfry[®]
advanced food ingredient.

Die Zutaten für Ihren Erfolg

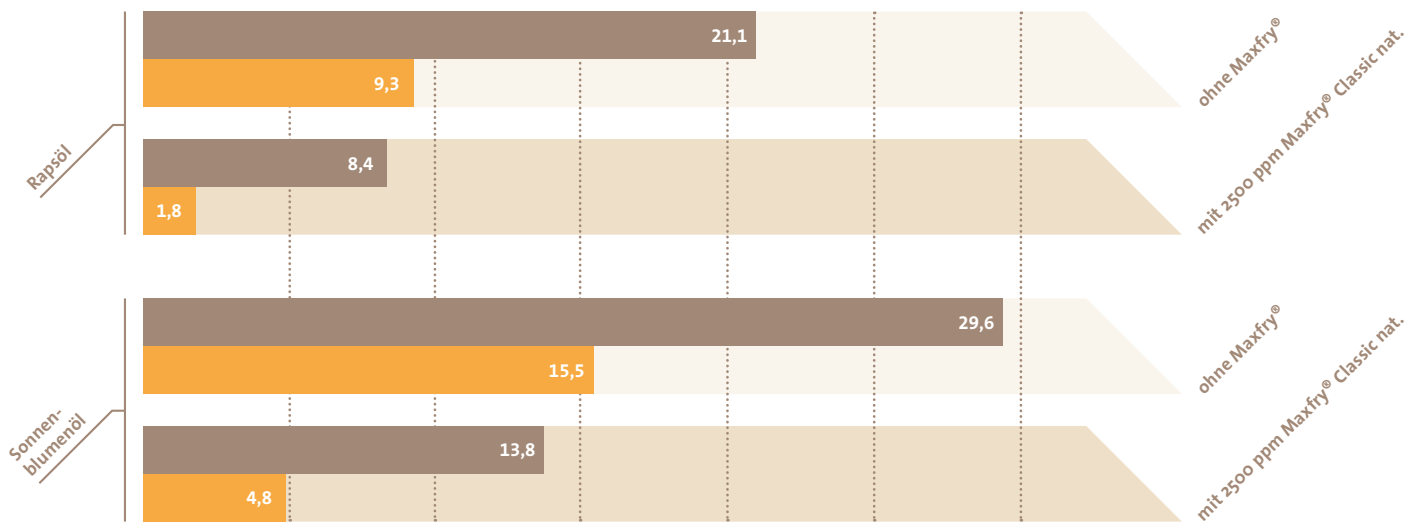
Frittierte Lebensmittel erfreuen sich stetig wachsender Beliebtheit bei den Verbrauchern. Technische Weiterentwicklungen, wissenschaftliche Erkenntnisse und das Streben nach standardisierter Qualität stellen hohe Anforderungen an alle bei der Produktion verwendeten Rohstoffe. Diesen trägt die Maxfry® GmbH seit ihrer Gründung im Jahr 2002 Rechnung.

Maxfry® beschäftigt sich seither mit der Optimierung der technologischen Eigenschaften von pflanzlichen Ölen und Fetten. Das Hauptaugenmerk liegt dabei darauf, die thermisch-oxidative Stabilität pflanzlicher Frittieröle und -fette zu verbessern. Hierfür werden hochwirksame pflanzliche Antioxidationsmittel entwickelt, hergestellt und vertrieben.

In diesem Zusammenhang sind wir uns der Verantwortung bewusst, die wir als Zulieferer der Lebensmittelindustrie tragen. Eine sorgfältige Auswahl unserer Rohstoffe und Lieferanten sowie ein lückenloses Qualitätsmanagement sind für uns selbstverständlich. Die Maxfry® GmbH ist nach IFS (International Food Standard) auf höherem Niveau zertifiziert. Zudem sind alle unsere Produkte ausnahmslos als kosher und halal eingestuft.



Effektive Leistung



Effektivität von Maxfry® Classic nat.: Hitzestabilitätstest (50 g; 16 Std. bei 175 °C)

Zusätzlich gut beraten

Umfassende Beratungsleistungen runden unser Leistungsangebot ab. Diese beinhalten neben dem Themengebiet pflanzliche Öle und Fette auch die Bereiche anwendungsbezogene Fettsysteme, Fettanalytik, Prozessoptimierung und Qualitätssicherung.



Abgestimmte Rezepte für mehr Leistung

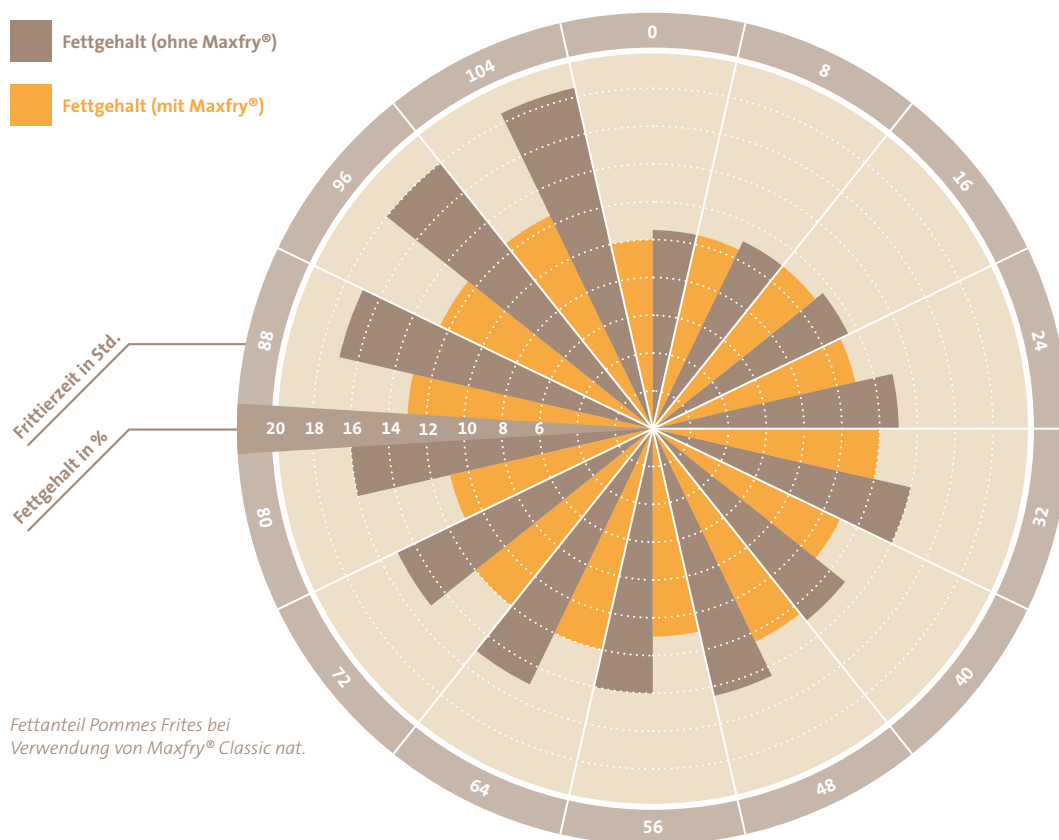


Zwei Mechanismen sind für die chemisch-physikalischen Veränderungen des Frittieröles verantwortlich: Oxidation und Polymerisation. Je weiter diese Veränderungen fortschreiten, desto mehr verschlechtert sich die Leistungsfähigkeit und Qualität des Öles.

Diese beiden Mechanismen gilt es zu kontrollieren, um die hohen Anforderungen einer standardisierten Convenience-Food-Produktion optimal zu erfüllen. Maxfry®-Ölzutaten sind komplex zusammengesetzte Rezepturen. Im Gegensatz zu den meisten auf dem Markt befindlichen pflanzlichen oder synthetischen Produkten enthalten sie Komponenten, die ganzheitlich und hochwirksam beiden Abbaumechanismen entgegenwirken. Durch synergistische Effekte entwickeln die verwendeten Komponenten innerhalb des Maxfry®-Rezeptursystems einen vielfach höheren Wirkungsgrad als bei der herkömmlichen Alleinverwendung. Zusätzlich enthalten unsere Produkte Komponenten, welche die Leistungsschwächen von ganz frischem Öl vollständig kompensieren und somit von Anfang an hervorragende Ergebnisse sichern.



Nicht so fettig

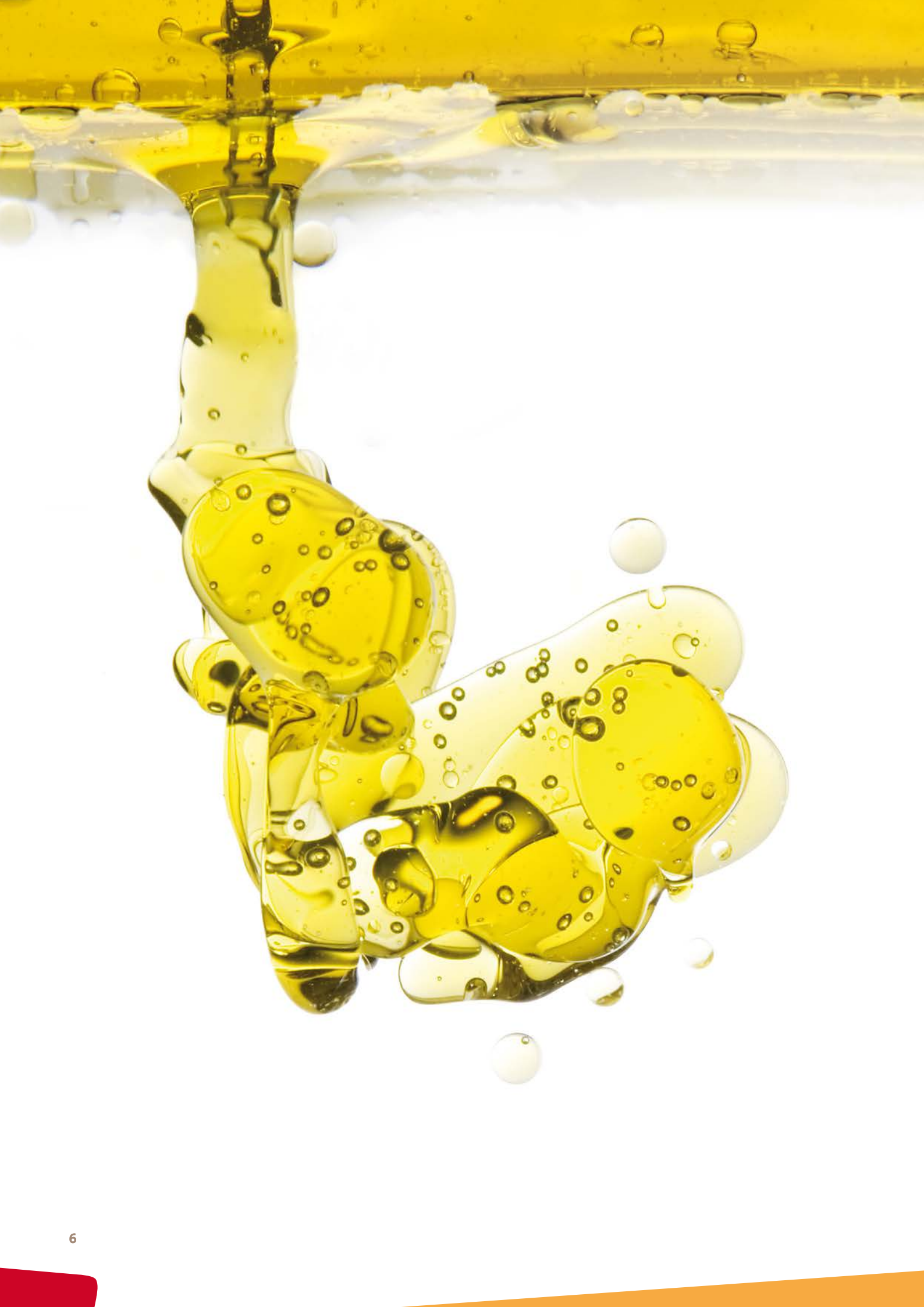


Gutes Beispiel für Stabilität

Maxfry® Classic nat. ist von seiner Rezeptur her optimal abgestimmt auf die Anforderungen der industriellen Fertigung vorfrittierter Kartoffelprodukte. Es verleiht dem Frittieröl eine extrem hohe Hitze- und Oxidationsstabilität, sorgt für konstant gute Frittierergergebnisse über den gesamten Nutzungszeitraum hinweg und verbessert die Lagerstabilität

der Produkte. Maxfry® Classic nat. ist rein pflanzlich, allergenfrei und enthält keinerlei synthetische Antioxidantien oder gentechnisch veränderte Bestandteile.

Weitere Zutaten für die industrielle Kartoffelverarbeitung finden Sie auf unserer Website: www.maxfry.de.



Viele Vorteile als Zugabe

Die thermisch-oxidative Stabilisierung des Frittieröles mit Maxfry®-Zutaten hat umfassende und vielfältige Vorteile für die industrielle Herstellung von vorfrittierten Kartoffelprodukten.

Zum einen wird die Auswahl an möglichen Ölprodukten deutlich erhöht. Zum anderen können ernährungsphysiologisch wertvolle, aber von Natur aus 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 – ohne die Produktqualität negativ zu beeinflussen. 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 werden Ihre Anlagen durch ein mit Maxfry®-Zutaten stabilisiertes Frittieröl deutlich weniger Rückstände und Verschmutzungen aufweisen, die zu einem großen Teil aus polymerisiertem Frittieröl bestehen. Der Reinigungsaufwand nimmt dadurch ab.



Mehr wissen ist Mehrwert!

Klingt interessant? Ist es auch! Nehmen Sie Kontakt auf und nutzen Sie die Vorteile der Maxfry®-Zutaten für die industrielle Kartoffelverarbeitung: 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.