



Weiß färbendes Lebensmittel für Süßwaren und Farbkonzepte ohne E-Nummern

Alternative zu Titandioxid

26.01.2010 // News



Durch die Kombination von Fusion White mit anderen Fusion-Produkten lassen sich E-Nummern-freie Farbkonzepte realisieren

Bei Fusion Imagine Nature handelt es sich um eine Reihe von färbenden Produktlösungen. Jetzt hat Sensient Food Colors diese Produktreihe um Fusion White erweitert, das speziell für die Süßwarenindustrie entwickelt wurde. Als weiß färbendes Lebensmittel ist es eine natürliche Alternative zum traditionellen Titandioxid.

Drageehersteller suchten schon lange nach Alternativen zum Titandioxid (TiO₂). Deshalb hat Sensient für weiße und farbige Dragierungen Fusion White als TiO₂-Ersatz entwickelt. Es liefert nicht nur eine deckende, leuchtend weiße Schicht in Dragierprozessen, sondern ist zudem ein färbendes Lebensmittel, das ohne E-Nummer zu kennzeichnen ist.

Fusion White setzt sich aus anerkannten Lebensmitteln zusammen und basiert auf einer Mischung aus speziell ausgewählten Kohlenhydraten. Das Produkt überzeugt durch eine hohe Ergiebigkeit infolge der maßgeschneiderten, feinen Partikelgröße. Die optimierte Pulverstruktur erreicht eine größtmögliche Reflexion des weißen Lichts. Besonders wichtig bei der Produktentwicklung waren Anforderungen an eine einfache Anwendung in der Süßwarenproduktion. So kann Fusion White leicht im Dragiersirup bei Raumtemperatur dispergiert werden. Es verleiht der Oberfläche einen gleichmäßigen weißenden Effekt und schafft eine glatte Oberfläche.

Jetzt wird's bunt

Mit Fusion White lassen sich komplett E-Nummern-freie Farbkonzepte für Dragees realisieren. Möglich wird dies durch die Kombination von Fusion White mit anderen Fusion-Produkten, die auf färbenden Lebensmitteln basieren. So werden beispielsweise Schokolinsen mit Fusion White vordragiert, um eine weiße und glatte Oberfläche zu erzielen, auf die im nächsten Schritt weitere farbige Schichten aufgebracht werden. Letztere entfalten durch den weißen Untergrund eine besondere Brillanz.

Um diesen Effekt zu unterstützen, hat Sensient mehrere leuchtende und stabile Farbtöne auf Basis färbender Lebensmittel entwickelt. Äußerst attraktive Farbnuancen von gelb bis grün lassen sich mit den Fusion-Produkten Citrus Yellow, Clementine Orange, Red Currant Red, Pink Red und Lime Green erzielen. Für besonders intensive Pink- bis Rot-Töne speziell für Dragees eignen sich Red Currant Red und Pink Red. Sie basieren auf einer Kombination aus Karotten- und Rote-Beete-Varietäten. Durch die Kombination hydrophiler und lipophiler Pigmentstrukturen und die Verwendung besonderer Stabilisierungstechnologien gegen oxidativen Abbau zeichnen sich beide Produkte durch eine hohe Stabilität und Leuchtkraft aus. Fusion Red Currant Red und Pink Red sind für Vegetarier geeignet und kosher und damit ein sehr guter Ersatz für Karmin.

Auch bei den natürlichen Lebensmittelfarben garantieren Fusion-Produkte präzise Farbtöne. Für die Herstellung von Fusion Pineapple Yellow und Mandarin Orange werden spezielle Dispersions- und Emulsionsprozesse angewendet, um außergewöhnlich stabile und ungewöhnlich leuchtstarke Farbtöne von öllöslichen Karotinoiden zu erzielen. Charakteristisches Merkmal dieser leistungsstarken Formulierungen ist eine ausgezeichnete Stabilität gegen Verblässen der Farben. Sie liefern strahlend gelbe bis orange Farbnuancen für eine große Auswahl an Süßwaren, wie Hartkaramellen, Fruchtgummis und Kaubonbons.

Ersatz für Azofarbstoffe

Fusion Pineapple Yellow und Fusion Mandarin Orange sind auch attraktive Optionen um Azofarbstoffe, wie Tartrazin oder Gelborange S in Süßwaren zu ersetzen, bei denen stabile gelbe und orange Farbtöne gefragt sind.

Sensients Forschung über das Wirkungsprinzip von Flavonoidstrukturen lieferte die Grundlage für die Entwicklung der Fusion-Farben Raspberry Red und Cranberry Red. Beide zeichnen sich ebenfalls durch eine hohe Stabilität aus und zeigen außergewöhnlich brillante himbeer- und cranberryrote Farbtöne in Süßwaren, beispielsweise in Hartkaramellen oder Fruchtgummis. Durch die sorgfältige Auswahl der Sorten und Anbaugelände lässt sich die Qualität der enthaltenden roten und violetten Anthocyane entscheidend beeinflussen. Besonders schonende Verarbeitungsverfahren schützen die empfindlichen Pflanzeninhaltsstoffe optimal.

Online-Info www.dei.de/0210401

Dieser Artikel stammt aus



© <http://www.dei.de>

Alle Rechte vorbehalten

Vervielfältigung nur mit Genehmigung der Konradin Verlag