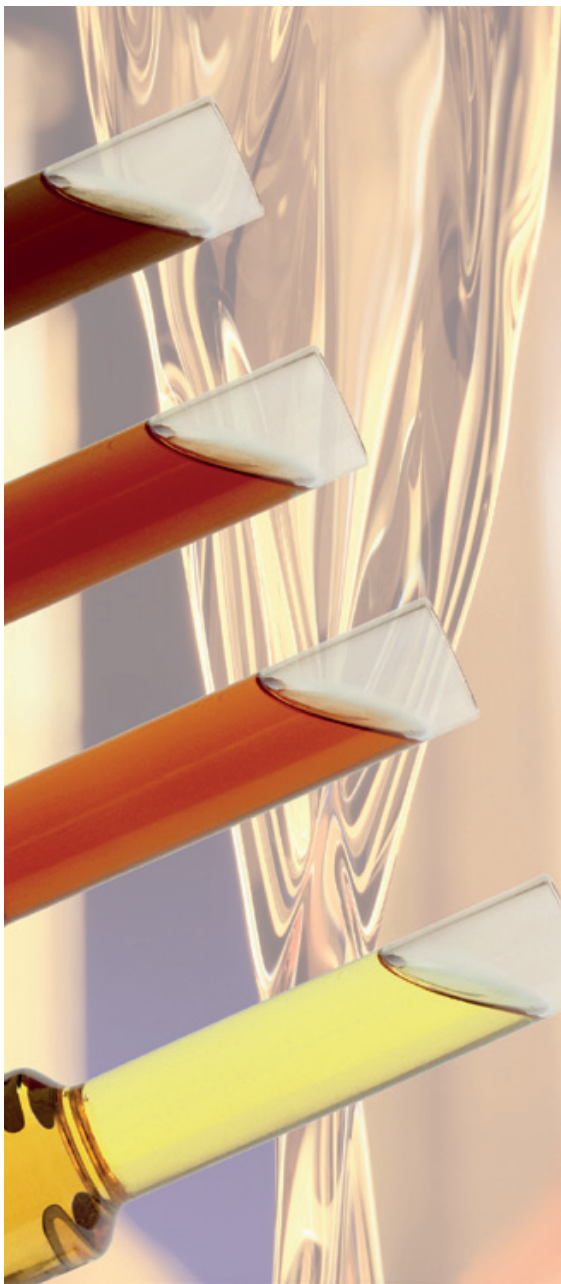


Lecithin auf Basis der Sonnenblume

Lebensmittelhersteller konnten den Einsatz von Sonnenblumenlecithin kontinuierlich steigern, da die angebotene Menge in den letzten zwei Jahren um 25 Prozent gewachsen ist.



Lecithin, ob auf Soja- oder Sonnenblumenbasis, gehört zu den führenden Emulgatoren. (Bild: Lecico)

Die Gründe hierfür sind vielfältig. Mit Sonnenblumenlecithin wird den Produzenten ein Inhaltsstoff geliefert, der sich mit dem Wunsch der Konsumenten nach natürlichen Erzeugnissen deckt. Verbraucher suchen Produkte, die ohne künstliche, chemisch-synthetische Zusätze hergestellt werden. Gleichzeitig möchten sie von den Herstellern besser über die Funktionalität und Sicherheit der verwendeten Zutaten informiert werden.

Ähnlich wie Soja-Lecithin

Im Zuge dieses Clean-Label-Trends, hat Lecithin als reines Naturerzeugnis vor allem für die Lebensmittelproduktion erheblich an Bedeutung gewonnen und bleibt das führende Produkt unter den Emulgatoren für Clean-Label-Produkte. Da immer mehr Menschen zu Allergien neigen, bietet das nicht-allergene Sonnenblumenlecithin eine gesunde Alternative. In den meisten Rezepturen erzielt Sonnenblumenlecithin ebenso gute Ergebnisse wie Sojalecithin, da sich die beiden Inhaltsstoffe nur geringfügig in ihrer Zusammensetzung und in ihren chemischen und physikalischen Eigenschaften unterscheiden.

Vorteile von Sonnenblumen-Lecithin

In Kuchen und Keksen, sorgt Sonnenblumenlecithin für eine homogene Verteilung der Basiszutaten. Im Ergebnis bietet es eine verbesserte Fettverteilung, spart Fett und Ei, sorgt für eine gleichmäßige Bräunung und eine verlängerte Haltbarkeit.

Sonnenblumenlecithin ist die ideale Lösung in vielen fetthaltigen Waren, um Schokolade zu produzieren, Backwaren, Kaugummi oder Nahrungsergänzungsmittel. Durch ihren einmaligen Aufbau verbinden



Sonnenblumenlecithin kann in vielen fetthaltigen Waren wirksam die Viskosität verbessern. (Bild: Lecico)



Lecithine wirksam lipophile (z.B. Fett) und hydrophile Komponenten (z.B. Wasser). Sie verstärken die Benetzbarkeit, Dispergierbarkeit oder Oxidationsstabilität der Produkte und verbessern die Viskosität oder die jeweiligen Backeigenschaften. Als Rohstoffquelle für Lecithin hat auch Raps in den letzten Jahren an Popularität gewonnen, da es zum Beispiel in der Pharmazie, Nahrungsmittelindustrie und Kosmetik ein weites Anwendungsspektrum findet. Rapslecithin hat gegenüber Soja-Lecithin den Vorteil, dass es nicht allergen ist.

Fokus auf ökologische Prozesse

Die europäischen Verbraucher konsumieren immer häufiger Clean-Label-Produkte, aber sie achten auch auf die ökologische Rückverfolgbarkeit und wünschen sich rein ökologische Erzeugnisse. Der Markt für Bio-Produkte hat sich europaweit stark entwickelt, deswegen steigt auch die Nachfrage nach Bio-Lecithinen.

Bio-Lecithine werden aus bio-zertifizierten Sojabohnen und Sonnenblumensaaten gewonnen. Im ersten Produktionsschritt werden die Saaten mechanisch gepresst, bei der Gewinnung des Öles aus den Saaten wird auf den Einsatz von Lösemitteln verzichtet. Die Firma Lecico hat sich auf rein ökologisch hergestellte Lecithine spezialisiert. Innerhalb der Prozesse von Saat, Ernte, Produktion, Lagerung und Transport bleibt die Bio-Qualität erhalten. Alle Bio-Lecithine von Lecico sind zusätzlich non-GMO-zertifiziert. Das flüssige Bio-Sonnenblumenlecithin Lecico Sun 400 Organic bietet sehr gute Flieseigenschaften und Viskositäten. Das Sonnenblumenlecithinpulver Lecico Sun P 400 Organic enthält eine hohe Konzentration an Phospholipiden. Es ist sehr gut löslich in Öl und dispergierbar in Wasser. Bereits geringe Dosierungen dieses Produkts reichen aus um sehr gute Ergebnisse in diversen Anwendungen zu erzielen.

Lecithin-Granulat

Das entölte feine Sonnenblumenpulver Lecico Sun FP 400 bietet vielfältige Einsatzmöglichkeiten in diversen Anwendungen. Das hellgelbe Sonnenblumenlecithin ist nicht allergen, enthält Phospholipide und andere aktive Substanzen wie Glycolipide in hochkonzentrierter Form, daher sind die



Das nicht-allergene Sonnenblumen-Lecithin erzielt vergleichbar gute Ergebnisse wie Soja-Lecithin. (Bild: Lecico)

Dosierungsanforderungen niedriger als in einem flüssigen Lecithin. Dies führt zu einem neutralen Geruch und Geschmack in der Anwendung, da die non-polaren Lipide aus dem flüssigen Lecithin entfernt wurden.

Lecico Sun G 400 ist ein nicht allergenes entölte Sonnenblumenlecithin-Granulat. Es ist für den Einsatz in diversen Nahrungsergänzungsmitteln, als Funktionssystem für Lebensmittel oder zum direkten Verzehr geeignet. Als natürliche Quelle für Cholin sorgt das entölte Lecithin für eine gute Leber- und Gehirnfunktion und einen gesunden Stoffwechsel. Das Granulat hat durch einen hohen Gehalt an bioverfügbaren Phospholipiden besonderen ernährungsphysiologischen Nutzen. ■

Autorin: Britta Witt, Lecico GmbH

Unternehmenskontakt:
Millennium Trading AG
Roosstrasse 53, 8832 Wollerau
Telefon: 044 787 58 00
info@millennium-trading.biz

Lecico GmbH
Lecico.de