

SANACEL® Pulvercellulose, Weizenfaser
QUALICEL® Bambusfaser



Fasern sind unsere Leidenschaft



Optimierte Faseranwendungen in

Pulverförmigen Lebensmitteln

z.B. Gewürzmischungen



Vorteile

- Ballaststoffanreicherung
- Kalorienreduktion
- Rieselhilfsmittel
- Anticaking-Agent
- Trägerstoffe für Aromen
- Verbesserung der Fließfähigkeit
- Wirkung als Abstandshalter zwischen den Gewürzpartikeln

Optimierte Faseranwendungen aus Thüringen
für die Lebensmittelindustrie

SANACEL® Pulvercellulose, Weizenfaser
QUALICEL® Bambusfaser



Fasern sind unsere Leidenschaft



Bei **Gewürzmischungen** handelt es sich meist um Mischungen, die aus zerkleinerten oder gemahlene Gewürzen nach einem bestimmten Rezept zusammengestellt werden. Da die meisten Gewürze einen hohen Gehalt an ätherischen Ölen haben, neigen sie besonders durch längere Lagerzeiten zu Agglomerationen und Klumpenbildungen. Um diese Eigenschaften zu unterbinden, werden Gewürzmischungen mit Rieselhilfsmitteln bzw. Anti-caking-Agents versetzt.

Empfohlene Fasertypen

- **SANACEL® wheat 30**
- **SANACEL® wheat 90**
- **SANACEL® 90**
- **QUALICEL® 40B**
- **QUALICEL® 90B**

Dosierung

- **1% ausreichend, um Agglomerationen und Klumpenbildungen zu vermeiden**
- **häufig Zudosierung von bis zu 3%**

SANACEL® und QUALICEL®

Nahrungsfasern werden aus den ballaststoffreichen Teilen verschiedener pflanzlicher Rohstoffe gewonnen. In mehreren Verarbeitungsschritten werden die Pflanzenteile gereinigt und feinstvermahlen, bis das Endprodukt, ein hochreines, geschmacksneutrales Pulver erreicht ist. Grundbaustein der Nahrungsfaserkonzentrate ist dabei die Cellulose.



SANACEL® Pulvercellulose, Weizenfaser, Haferfaser
QUALICEL® Bambusfaser



Fasern sind unsere Leidenschaft



Optimierte Faseranwendungen in

Pulverförmigen Lebensmitteln

**z.B. Fertigmischungen für Brot, Kuchen, Pizzateig
und andere Lebensmittel in Pulverform**



Vorteile

- Ballaststoffanreicherung
- Trägerstoffe für Aromen
- Trennmittel
- Verbesserung der Rieselfähigkeit
- Erhöhung der Stabilität des Endproduktes
- Kalorienarmer Füllstoff

**Optimierte Faseranwendungen aus Thüringen
für die Lebensmittelindustrie**

SANACEL® Pulvercellulose, Weizenfaser, Haferfaser
QUALICEL® Bambusfaser



Fasern sind unsere Leidenschaft



Für die Herstellung von **Fertigbackmischungen**, wie beispielsweise Brot-, Kuchen- oder Pizzateigmischungen eignen sich besonders kurze Fasertypen, wobei neben den ernährungsphysiologischen Vorteilen (Ballaststoffanreicherung) auch die technologischen Aspekte (Rieselhilfe, Anticaking und Strukturgebung) eine wichtige Rolle spielen.

Empfohlene Fasertypen

- **SANACEL® wheat 30**
- **SANACEL® wheat 90**
- **SANACEL® oat 300**
- **SANACEL® 90**
- **QUALICEL® 40B**
- **QUALICEL® 90B**

Dosierung

- **1-3% um Agglomerationen und Klumpenbildungen zu vermeiden sowie zur Ballaststoffanreicherung**

SANACEL® und QUALICEL®

Nahrungsfasern werden aus den ballaststoffreichen Teilen verschiedener pflanzlicher Rohstoffe gewonnen. In mehreren Verarbeitungsschritten werden die Pflanzenteile gereinigt und feinstvermahlen, bis das Endprodukt, ein hochreines, geschmacksneutrales Pulver erreicht ist.

Grundbaustein der Nahrungsfaserkonzentrate ist dabei die Cellulose.



SANACEL® Pulvercellulose, Weizenfaser, Haferfaser
QUALICEL® Bambusfaser



Fasern sind unsere Leidenschaft



Optimierte Faseranwendungen in

Pulverförmigen Lebensmitteln

Instantprodukte z.B. Suppen, Soßen



Vorteile

- Ballaststoffanreicherung
- Rieselhilfsmittel
- Anticaking-Agent
- Trägerstoff für Aromen
- Vermeidung von Pulverentmischungen
- Verbesserung der Textur

**Optimierte Faseranwendungen aus Thüringen
für die Lebensmittelindustrie**

SANACEL® Pulvercellulose, Weizenfaser, Haferfaser
QUALICEL® Bambusfaser



Fasern sind unsere Leidenschaft



Für die Herstellung von **Instantprodukten**, eignen sich besonders kurze Fasertypen, wobei neben den ernährungsphysiologischen Vorteilen (Ballaststoffanreicherung) auch die technologischen Aspekte (Rieselhilfe und Anticaking) eine wichtige Rolle spielen.

Empfohlene Fasertypen

- **SANACEL® wheat 30**
- **SANACEL® wheat 90**
- **SANACEL® oat 300**
- **SANACEL® 90**
- **QUALICEL® 40B**
- **QUALICEL® 90B**

Dosierung

- **zwischen 1% und 9%**

SANACEL® und QUALICEL®

Nahrungsfasern werden aus den ballaststoffreichen Teilen verschiedener pflanzlicher Rohstoffe gewonnen. In mehreren Verarbeitungsschritten werden die Pflanzenteile gereinigt und feinstvermahlen, bis das Endprodukt, ein hochreines, geschmacksneutrales Pulver erreicht ist. Grundbaustein der Nahrungsfaserkonzentrate ist dabei die Cellulose.

