

G3FI FOOD NEWS

PLANT BASED FOOD INGREDIENTS

GEORG BREUER GMBH
Am Lichtetal 1, D-61462 Königstein
Telefon +49 (0)6174 2093.0
Telefax +49 (0)6174 2093.22
office@FOODINGREDIENTS.DE

FUNKTIONELLER ZUCKER

Trehalose – der Zucker mit Schutzfunktion

Milde Süße: Trehalose ist ein natürlich vorkommendes Disaccharid (Zweifachzucker) aus der Stärke der Maniokwurzel, das die Qualität Ihrer Lebensmittel vielseitig verbessert – durch hervorragende **Hitze-Säure-Stabilität** und zum **Schutz von Eiweiß und Zellen**.



Frischere Lebensmittel mit Trehalose.

Trehalose ist ein natürlich vorkommender Zucker mit besonderen Funktionalitäten zum Erhalt von Geschmack, Textur, Farbe und Knusprigkeit und einer Süßkraft von ca. 40 %. Trehalose bildet eine natürliche Barriere, die das Lebensmittel vor Austrocknung sowie vor Feuchtigkeitsaufnahme schützt und so die Frischhaltung verlängert. Trehalose ist äußerst prozessstabil – beim Einfrieren oder bei Sprühtrocknung beispielsweise übt Trehalose eine Schutzfunktion auf Proteine und Zellen aus.

TREHALOSE – IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Schutzfunktion beim Tiefkühl-Prozess
- hervorragende Hitze- und Säurestabilität
- hohe Glasübergangstemperatur
- nicht hygroskopisch, Sperre gegen Feuchtigkeitsaufnahme
- schützt Proteine vor Denaturierung
- Prävention vor Austrocknung
- keine Maillard-Bräunung
- verleiht Farb- und Geschmackstabilität
- maskiert Off-Flavour

AUS JAPAN IN DIE WELT



Trehalose ist als natürlicher Zucker seit jeher Bestandteil unserer Ernährung,

beispielsweise durch Pilze, Honig, Hefe, Brot und Bier. Er besteht aus 2 Glukosemolekülen und wird aus der Tapiokastärke der Maniokwurzel gewonnen. **TREHA™** ist der Markenname für Trehalose von unserem japanischen Partner Hayashibara. In Japan gehört Trehalose zu jedem Haushalt und wird in vielen Lebensmitteln eingesetzt, um deren

Qualität zu verbessern – oft als Teilalternativen zu Zucker. Lebensmittelbranchen weltweit setzen mittlerweile auf Trehalose, etwa in Back- und Süßwaren, Tiefkühlprodukten, Getränken, Molke- und Milchprodukten, Fleisch- Fisch- sowie in vegetarischen Produkten. Der Rohstoff wird als **Trehalose*** mit Fußnote ***ist eine Glukosequelle** deklariert.

TREHALOSE



BEZEICHNUNG

Disaccharid aus Tapiokastärke



HERGESTELLT AUS

Maniokwurzel



FUNKTIONALITÄT

Stabilisierung und Zellschutz



UNSER PARTNER

➤ [Hayashibara](#)

Trehalose in der Praxis. Ihre Benefits.

Ihre Ansprechpartnerin:
VÉRONIQUE BOUCLET-VÖLKE
Telefon +49 (0)6174 2093.16
v.bouclet-voelkel@foodingredients.de

KNUSPRIGKEIT

In Chips und Keksen dient Trehalose als Sperrschicht gegenüber Feuchtigkeitsaufnahme.



FRISCHE

Trehalose verringert die Stärkeretrogradation – verpackte Backwaren wie Kuchen, Waffeln oder Donuts bleiben länger frisch. Die Konsistenz bleibt locker und luftig.



Die Feuchtigkeit in Brot und Backwaren bleibt im Produkt – das Mindesthaltbarkeitsdatum kann verlängert werden.

GEFRIERSCHUTZ

Bei Tiefkühlprodukten verbessert Trehalose die Gefrier-/Taustabilität, weil die Eiskristalle kleiner und weniger scharfkantig sind. Die Textur/Struktur der gefrorenen Lebensmittel bleibt erhalten.



Eiscreme bleibt weich und cremig.

AROMA- & FARBSTABILITÄT

Zellschutz in Fleisch-, Fisch-, frischen oder getrockneten Obst- und Gemüsewaren oder in Marmeladen für stabile Farben und stabilen Geschmack.

PROTEINSCHUTZ

Trehalose verlangsamt die Proteindenaturierung und erhält damit die Qualität des Lebensmittel in Milchprodukten, Proteingetränken oder Omelettes.

GESCHMACKSABRUNDUNG

Trehalose besitzt eine milde Süßkraft und kann zur Maskierung von bitterem oder metallischem Nebengeschmack eingesetzt werden. Beispielsweise in Getränken mit Süßstoffen, pflanzlichen Getränken/Eis.

HITZESCHUTZ

Keine unerwünschte Bräunung: bei Bonbons, Fruchtzubereitung oder Marmeladen wird die Maillard-Reaktion durch Trehalose vermindert.



Beim Backen, Braten und Frittieren entstehen weniger Acrylamide.

SCHAUMSTABILISIERUNG

Trehalose ermöglicht einen höheren Aufschlag und höhere Festigkeit von Sahnemassen und Baisers durch kleinere Luftkugeln.





GEORG BREUER GMBH
PLANT BASED FOOD INGREDIENTS

Am Lichtetal 1, D-61462 Königstein
Telefon +49 (0)6174 2093.0
Telefax +49 (0)6174 2093.22
office@FOODINGREDIENTS.DE

Seit mehr als 25 Jahren entwickelt Georg Breuer Food Ingredients Ideen und Lösungen für Lebensmittelhersteller. Wir stehen Ihnen zur Seite als Spezialisten für funktionelle pflanzliche Rohstoffe, als Ideengeber, Marktöffner, Innovationstreiber und Exklusivvertrieb ausgewählter Rohstoffe in Deutschland.

office@foodingredients.de
+49 (0)6174 2093.0



NEUE WEBSITE

[FOODINGREDIENTS.DE](https://www.foodingredients.de)