

Hochdosierte Kreatin-Gummisüßwaren

mit H&F Citruspektin Amid CS 025-B

Der weltweite Markt für Kreatin-Supplements entwickelt sich rasant und mit ihm die Nachfrage nach veganen Alternativen zu Kreatin in Pulverform. Kreatin-Gummisüßwaren stehen ganz vorn, wenn es um Innovation und Konsumentenfreundlichkeit geht. Aber wie kann man eine hohe Kreatindosis gewährleisten, ohne Kompromisse bei der Textur einzugehen?

Unsere Antwort: H&F Pektin Amid CS 025-B. Dieses H&F Pektin eignet sich besonders für die Herstellung von funktionellen Gummisüßwaren, auch mit empfindlichen Wirkstoffen wie Kreatin. Bei hochdosierten Kreatin-Gummisüßwaren besteht die Herausforderung darin, den Abbau von Kreatin in Kreatinin bestmöglich zu reduzieren bei gleichzeitiger Gewährleistung einer optimalen Festigkeit. H&F Pektin Amid CS 025-B geliert optimal im pH-Bereich von 4,1 bis 4,5, während herkömmliche Süßwaren-Pektine einen niedrigeren pH-Wert von 3,2 bis 3,5 erfordern. Dadurch eignet sich H&F Pektin Amid CS 025-B besonders für die Herstellung von hochdosierten und schmackhaften Kreatin-Gummisüßwaren.



Vorteile von Citruspektin Amid CS 025-B

- Einfach zu verwendendes Geliersystem auf pflanzlicher Basis
- Multifunktionelles Puffersystem
- Keine zusätzlichen Puffer wie zugesetztes Natriumcitrat erforderlich
- Für hitzebeständige Gummisüßwaren (schmelzen nicht bei höheren Temperaturen)



Vorteile einer Gelierung bei höheren pH-Werten

- Reduziert die Umwandlung von Kreatin zu Kreatinin
- Optimale Geschmacksgebung, da weniger bis gar keine Zitronensäure für höhere Kreatinmengen benötigt wird
- Realisierung zahlreicher Geschmacksrichtungen, von neutral bis fruchtig

Vorteile von Kreatin

- Unterstützung des Muskelaufbaus
- Schnellere Regeneration nach dem Training
- Leistungssteigerung
- Unterstützung der psychischen Gesundheit



Wir beraten Sie gerne zu individuellen Produktlösungen!
Kontakt: solutions@herbstreith-fox.de