

Hochdosierte Protein-Gummisüßwaren mit H&F Citruspektin Amid CS 025-B

Nahrungsergänzungsmittel sind ein stark wachsender Markt, insbesondere Proteine liegen derzeit im Trend. Gummisüßwaren sind eine attraktive Form der Aufnahme von Nahrungsergänzungsmitteln. Aus diesem Grund sind Protein-Gummisüßwaren derzeit besonders in den Fokus der Entwickler gerückt und stellen auch hohe Anforderungen an Textur und Stabilität. Hier bietet H&F Citruspektin die ideale Lösung. Als pflanzliches Geliermittel ermöglicht es die Herstellung stabiler, hitzebeständiger Gummis mit angenehmen Mundgefühl, selbst bei hohem Proteingehalt. Mit H&F Pektin können Proteingehalte von bis zu 20 % realisiert werden, ohne Abstriche bei Qualität oder Geschmack. Gehalte über 30 % sind durch den Einsatz von Kollagenpeptiden für pektinbasierte Kollagen-Gummis erreichbar.

H&F Pektin Amid CS 025-B geliert optimal im pH-Bereich von 4,1 bis 4,5, während herkömmliche Süßwarenpektine einen niedrigeren pH-Wert von 3,2 bis 3,5 erfordern. Der erhöhte pH-Wert schützt Proteine, die empfindlich gegenüber Säureeinwirkung und Hydrolyse sind. Bei hohen Konzentrationen dieser Inhaltsstoffe könnte eine große Menge Zitronensäure notwendig sein, um deren Pufferkapazität auszugleichen, was zu einem unangenehm sauren Geschmack der Gummisüßwaren führen würde. H&F Pektin Amid CS 025-B ermöglicht die Verwendung von geschmacksneutraleren Aromen wie Schokolade, Vanille oder Karamell, die in etablierten proteinreichen Produktkategorien wie Proteinshakes und Proteinriegeln sehr beliebt sind.

Vorteile von Citruspektin Amid CS 025-B

- Einfach zu verwendendes Geliersystem auf pflanzlicher Basis
- Strapazierfähiges multifunktionelles Puffersystem
- Keine zusätzlichen Puffer erforderlich
- Für hitzebeständige Gummisüßwaren (schmelzen nicht bei höheren Temperaturen)



Vorteile einer Gelierung bei höheren pH-Werten

- Ermöglicht einen höheren Proteinanteil
- Erlaubt dank der geringeren Säure eine vielseitigere und breitere Auswahl an Geschmacksrichtungen

Vorteile der Proteinanreicherung

- Unterstützung des Muskelaufbaus
- Trägt zur Erhaltung der Muskelmasse während einer Diät oder im Alter bei
- Stärkeres und länger anhaltendes Sättigungsgefühl



Möchten Sie den Zuckergehalt Ihrer Produkte senken?

Citruspektin Amid CS 025-B geliert sehr gut unter Verwendung von Zuckeraustauschstoffen, so dass auch zuckerreduzierte oder kalorienreduzierte Gummis hergestellt werden können.

Wir beraten Sie gerne zu individuellen Produktlösungen!

Kontakt: solutions@herbstreith-fox.de