



Hafer-Ballaststoff AOF 6000 für Teigwaren und extrudierte Cerealien

Hafer-Ballaststoff WHITE*STAR AOF 6000 ist ein wertbestimmendes Lebensmittel, sensorisch völlig neutral, Ballaststoffgehalt > 95 % (AOAC).

Bei Teigwaren und extrudierten Cerealien sind die Voraussetzungen für die Auslobung '**ballaststoffreich**' schon mit einer Dosierung von 5 % AOF 6000 erfüllt. Zusätzliche Vorteile: verringerter Brennwert und bessere Textur. AOF 6000 verbessert die Oberfläche und Stabilität von extrudierten Crisps und Snackprodukten. Das Kochverhalten von Teigwaren wird nicht verändert.

Ballaststoffreiche Teigwaren mit einem Zusatz von 5 % WHITE*STAR AOF 6000 haben denselben Ballaststoffgehalt wie Nudeln aus Vollkornmehl - Geschmack, Farbe und glänzende Oberfläche sind wie aus extrahiertem Weißmehl hergestellt.

Dosierung:

Für Teigwaren wird ein Zusatz von 2 bis 7 % AOF 6000 empfohlen, um den angestrebten Ballaststoffgehalt einzustellen. Um weitere physiologische oder technologische Maßgaben umzusetzen (Kalorienreduzierung, Texturverbesserung) sind bis zu 15 % AOF 6000 möglich.

Physiologische Vorteile:

AOF 6000 ist reinster Ballaststoff. Schon ein geringer Zusatz genügt, um die Anforderungen eines ballaststoffreichen Lebensmittels zu erfüllen ohne dass die sensorischen Eigenschaften des Endprodukts nachteilig beeinflusst werden.

AOF 6000 eignet sich zur Kalorienreduzierung von Teigwaren und anderen Nahrungsmitteln. Die ursprüngliche Formulierung muss dazu nicht geändert werden; in der Regel genügt der Austausch von Mehl durch AOF 6000.

Technologische Vorteile:

Hafer-Ballaststoff AOF 6000 verbessert das Geschmacksprofil von extrudierten Lebensmitteln. Sie sind weniger klebrig (ballig) und bleiben länger frisch und crisp.

Hafer-Ballaststoff AOF 6000 gibt extrudierten Produkten eine porenfrei glatte Oberfläche und verzögert das Aufweichen. Frühstückscerealien, die in Milch oder Saft eingerührt werden, bleiben deutlich länger knusprig.

Die Wasserbindung extrudierter Produkte wird schon mit einem Zusatz von 3 % AOF 6000 deutlich erhöht.

Hafer-Ballaststoff AOF 6000 ist verfahrenstolerant und thermisch stabil. AOF verhindert die Bräunung durch hohe Temperatur beim Extrudieren.

AOF 6000 wirkt gut emulgierend und verbessert die Homogenisierbarkeit fetthaltiger Trockenmischungen.

Bei der Co-Extrusion ermöglicht der Zusatz von AOF 6000 eine Verringerung der Isolationsschicht zwischen dem extrudierten Produkt und der Füllung.