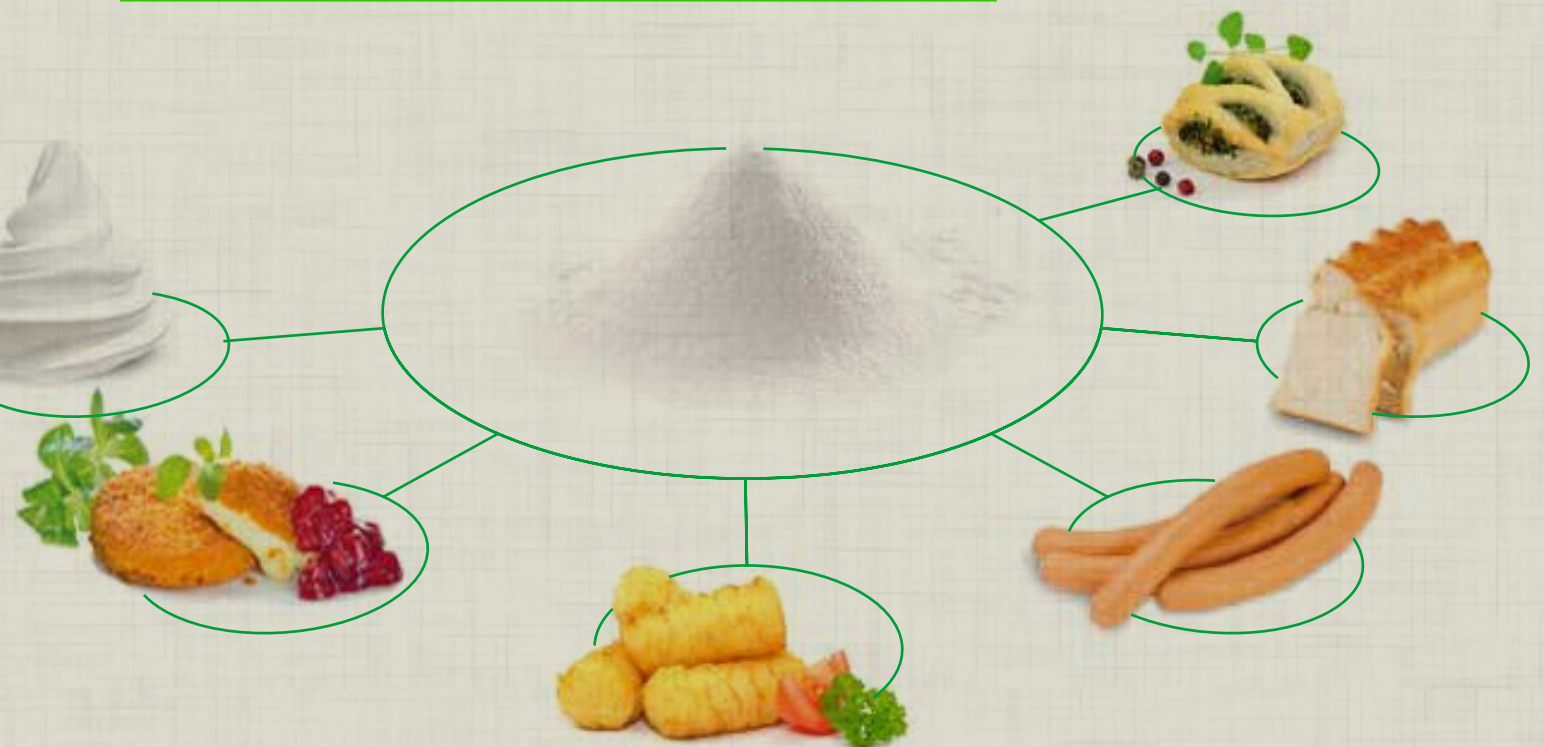


# FOOD KNOW-HOW METULOSE & TYLOPUR

FUNKTIONELLE HYDROKOLLOIDE



# Die Stars unter den Hydrokolloiden.

## Metolose und Tylopur für mehr Saftigkeit, Bindung und Stabilität.

Was die hochfunktionellen Methylcellulosen und HPM-Cellulosen auszeichnet? Sie sichern Form und Textur Ihrer Lebensmittel selbst dann, wenn andere Hydrokolloide scheitern: während des Bratens, Frittierens, Kochens, Einfrierens und Verzehrs. Das bedeutet: besserer Biss beim Heißverzehr, Stabilität in vegetarischen Formprodukten, Saucen, Panaden, Coatings, Schäumen und Filmen.

### IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Heißstabilität
- Wasserrückhaltevermögen
- Formerhalt beim Braten, Backen, Fritieren
- weniger Kochverlust, höhere Ausbeute
- weniger Fettabsorption

### SPEZIELLE UND EINZIGARTIGE PRODUKTEIGENSCHAFTEN

#### ● Reversible Thermogelierung

Viskositätserhöhung bis hin zur Gelbildung beim Erhitzen, die sich beim Abkühlen wieder herabsetzt. Kein Auslaufen, Aufplatzen oder Auseinanderfallen beim Erhitzen.



#### ● Schaumbildung und Stabilisierung von Emulsionen

Metolose und Tylopur stabilisieren Emulsionen aufgrund ihrer exzellenten Oberflächenaktivität.



#### ● Viskositätserhöhung

Metolose und Tylopur erhöhen die Viskosität schon in sehr geringen Konzentrationen und werden daher in den verschiedensten Lebensmittelprodukten eingesetzt.



# Spezifische Vorteile nach Anwendungsbereich

Metolose und Tylopur sind in verschiedenen Viskositäten und Geliertemperaturen erhältlich. Wir beraten Sie gerne bei der Wahl des passenden Produkts für Ihre Anwendung.

## FRITTIERTE PRODUKTE

stabilisiert während des Frittierprozesses

verbessert die Haftung bei Nasspanaden

verringert die Fettaufnahme

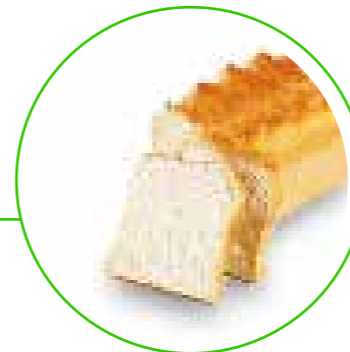


## GLUTENFREIE BACKWAREN

erhöht Textur und Volumen

erhöht die Wasserrückhaltung

verlangsamt das Altbackenwerden



## VEGETARISCHE PRODUKTE

stabilisiert während des Erhitzungsprozesses

stabilisiert die Produktform Texturverbesserung

verhindert Aufplatzen wirkt emulgierend



## INDUSTRIEKÄSE

Stabilität beim Erhitzen

bessere Prozess-Gängigkeit

## SÜSSE UND HERZHAFT FÜLLUNGEN

stabilisiert Füllungen in Backwaren,

Fleisch- und Wurstprodukten

verhindert Auslaufen bei Erhitzung



## KOCHSAHNEN, DRESSINGS, SALATCREMES

Konsistenzkontrolle besseres Mundgefühl

hält Kräuter in der Schwebe

fettähnliche Eigenschaften

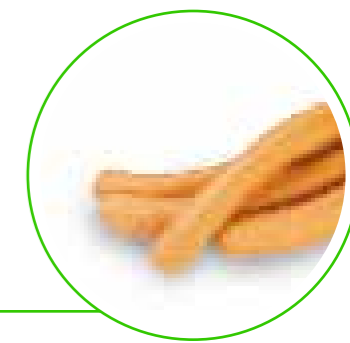
stabilisiert Emulsionen



## RESTRUKTURIERTES FLEISCH/FISCH

stabilisiert während des Erhitzungsprozesses

verbessert die Textur bei heißverzehrter Ware



## HERKUNFT

Metolose und Tylopur werden aus natürlicher Cellulose gewonnen. Unser Partner Shin-Etsu mit Sitz in Japan und Deutschland ist ein führender Hersteller von Cellulosederivaten und nach ISO:9001 und ISO:14001 zertifiziert.

Kontaktieren Sie uns bitte  
für weitere Informationen:  
[office@foodingredients.de](mailto:office@foodingredients.de)  
+49 6174 20930