

GEORG BREUER GMBH
F·O·O·D · I·N·G·R·E·D·I·E·N·T·S

Pflanzliche Nahrungsmittelrohstoffe

FOOD KNOW-HOW NASTAR® NATIVE ERBSENSTÄRKE

DIE CLEAN LABEL ALTERNATIVE



GEORG BREUER GMBH | AM LICHTETAL 1 . 61462 KÖNIGSTEIN
TELEFON +49 6174 20930 | FAX +49 6174 209322 | OFFICE@FOODINGREDIENTS.DE

FOODINGREDIENTS.DE

Kurze Textur – hohe Viskosität

Nastar®: die Clean Label Alternative

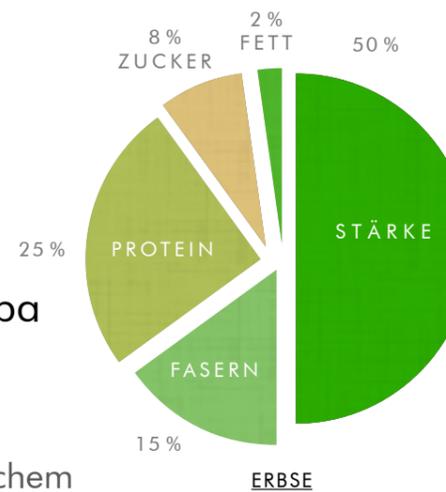


Nastar ist eine native Stärke, die aus der sehr stärkehaltigen gelben Erbse gewonnen wird. Aufgrund der einzigartigen Gelbildungseigenschaften wird Erbsenstärke in vielen Lebensmittel-Anwendungen eingesetzt und ist eine Clean Label Alternative zu anderen gängigen Stärken.



IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- native Stärke mit hohem Amylosegehalt
- geringe Viskositätsausbildung beim Erhitzen
- starke Gelausbildung beim Abkühlen
- kurze Textur
- hohe Prozessstabilität
- Clean Label, frei von GMO
- nachhaltiger Anbau und Herstellung in Europa



Lokal angebaut und schonend extrahiert
Die Erbsen, die zur Produktion von Nastar verwendet werden, stammen aus französischem Anbau und weisen demzufolge eine sehr gute Ökobilanz auf. Während des Produktionsprozesses wird Nastar ohne den Einsatz von organischen Lösungsmitteln von den anderen Erbsenbestandteilen getrennt.

- weiße Farbe, neutraler Geschmack
- glutenfrei und laktosefrei
- für Vegetarier und Veganer geeignet
- ✓ frei von Allergenen gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

Nastar ist in folgenden zwei Typen erhältlich:

NASTAR®	native Stärke heißquellend
NASTAR® INSTANT	vorverkleisterte native Stärke kaltquellend

Nastar im Praxistest

SEHR HOHER AMYLOSEGEGHALT

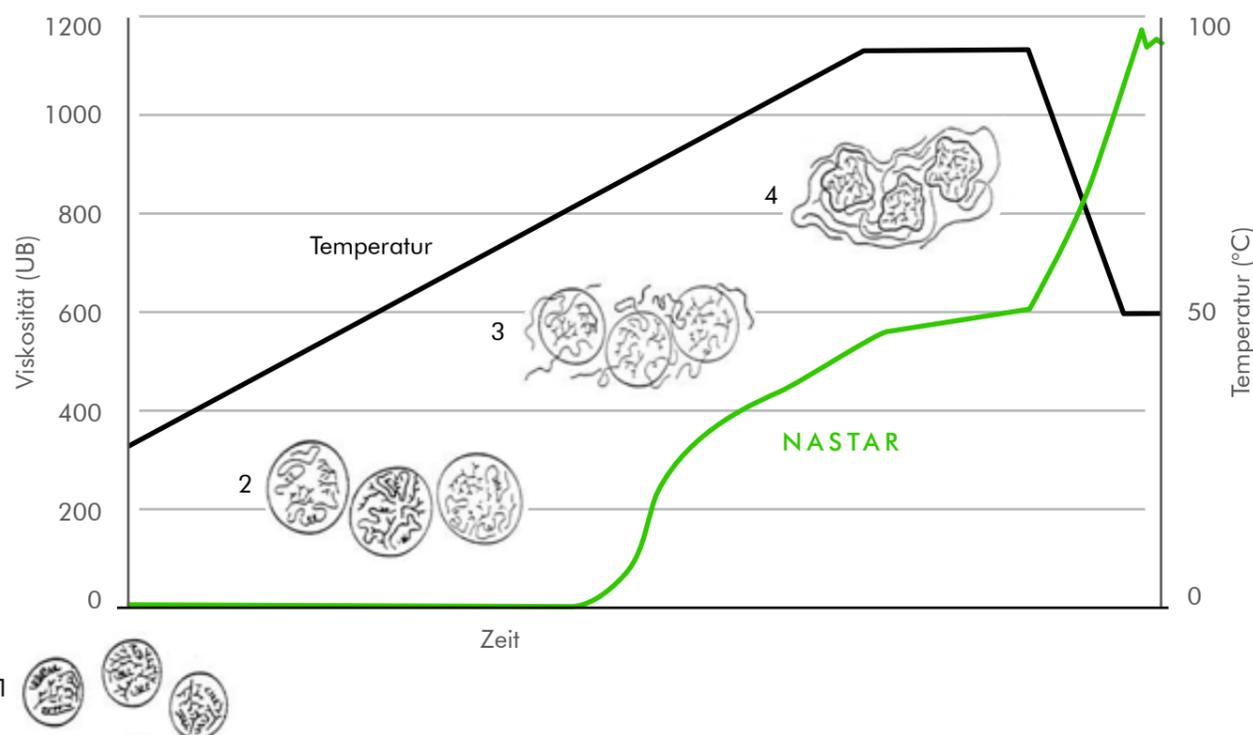
Im Vergleich zu anderen Stärken besitzt Erbsenstärke einen sehr hohen Amylosegehalt

NASTAR	WEIZEN STÄRKE	KARTOFFEL STÄRKE	MAIS STÄRKE	WACHSMAIS STÄRKE
33-35%	23-27%	22-28%	22	< 1%

SCHNITTFESTE GELBILDUNG

Dank des erhöhten Amylosegehaltes hat Nastar eine ausgeprägte Gelbildungseigenschaft, die stärker ist als bei anderen häufig genutzten nativen Stärken.

Während die Viskosität von Nastar während des Erhitzens vergleichsweise gering ansteigt, nimmt sie beim Abkühlen stark zu und bleibt auf hohem Niveau stabil.



Die hohe Viskosität während des Abkühlens resultiert in der Ausbildung eines schnittfesten Gels, während andere native Stärken deutlich weichere Gele ausbilden.

EIGENSCHAFTEN	NASTAR	WEIZEN STÄRKE	KARTOFFEL STÄRKE	MAIS STÄRKE	WACHSMAIS STÄRKE
MAX. VISKOSITÄT BEIM ERHITZEN	+	+	++++	++	+++
GELIERUNG BEIM ABKÜHLEN	++++	++	+	++	-

STABILE GELBILDUNG

Nastar ist bei hohen Temperaturen sowie niedrigen pH-Werten stabil. Die Stärke beweist zudem eine bemerkenswerte Stabilität gegenüber Scherkräften.

STABILITÄT	NASTAR	WEIZEN STÄRKE	KARTOFFEL STÄRKE	MAIS STÄRKE	WACHSMAIS STÄRKE
SÄURE	+++	++	+	++	++
SCHERKRÄFTE	+++	++	++	++	+
HITZEEINWIRKUNG	+++	+++	+	+++	+

VIELSEITIGE EINSATZMÖGLICHKEITEN

FLEISCHPRODUKTE Nuggets, Formprodukte, Schinken, ...

- › bessere Textur und Mundgefühl
- › Verbesserung der Schnittfestigkeit
- › Wasserbindung



CONVENIENCE FOOD, KONSERVEN Frankfurter Würstchen, Aufstriche

- › stabil bei Sterilisierungsprozessen
- › hohe Viskositätsausbildung

SUPPEN/SAUCEN Instantsuppen, viskose Dressings, ...

- › glatte Textur, Andickung
- › pH-stabil
- › stabil bei Kochprozessen



FÜLLUNGEN Teigtaschen, Pasta, ...

- › Textur
- › Stabilität



GEORG BREUER GMBH
F·O·O·D · I·N·G·R·E·D·I·E·N·T·S

Pflanzliche Nahrungsmittelrohstoffe

Kontaktieren Sie uns bitte
für weitere Informationen:
office@foodingredients.de
+49 6174 20930

Wir beraten Sie gerne bei Ihren anwendungstechnologischen Fragestellungen.



GEORG BREUER GMBH | AM LICHTETAL 1 . 61462 KÖNIGSTEIN
TELEFON +49 6174 20930 | FAX +49 6174 209322 | OFFICE@FOODINGREDIENTS.DE

FOODINGREDIENTS.DE