

Hefe-Extrakte

Seit den frühen 20er Jahren produziert Lallemand Backhefe. Erst Mitte der 70er Jahre erweiterte Lallemand seine fundierten Kenntnisse der traditionellen Herstellung von Hefe mit der Entwicklung von Produktspezialitäten.

Seitdem hat sich das Unternehmen zu einem Marktführer von Hefe- und Bakterienprodukten entwickelt, die außer im Backbereich und in der Önologie auch in verschiedenen Lebens- und Nahrungsergänzungsmitteln, sowie in fermentierten Getränken und in der Tiernahrung Anwendung finden.

„Lallemand Bio Ingredients“ ist die Unternehmenssparte, die sich auf die Herstellung von Hefeprodukten spezialisiert hat. Die inaktiven Hefederivate wurden entwickelt, um die in Nahrungsmitteln bereits vorhandenen Aromenkomponenten zu unterstützen oder um einem Produkt eine gewünschte zusätzliche Geschmacksnote zu verleihen. Das Lyfe™ Brand Portfolio von Lallemand Bio Ingredients deckt mit einer großen Anzahl an natürlichen Produktspezialitäten alle Anwendungsbereiche der Nahrungsmittel- und Aromenindustrie ab.

Hefeextrakte tragen zum Geschmack bei und sind natürliche Geschmacksverstärker, die aus einer Kombination von Nukleinsäuren, Peptiden, Polypeptiden, Aminosäuren und anderen Bestandteilen bestehen. üblicherweise werden sie in einer Konzentration von 0,25% bis 2,0 % im Endprodukt eingesetzt.

Aufgrund der guten Löslichkeit von Hefeextrakten eignen sie sich für vielfältige Anwendungen wie zum Beispiel Suppen & Saucen, Bratensoßen, Aufstriche, Dressings und Fleischprodukte, sowie Gewürzmischungen und snack coatings. Außerdem unterstützen sie das Aroma von frischen und gefrorenen Vorspeisen.

Durch ihre Produkteigenschaften können Hefeextrakte eingesetzt werden, um Geschmacksverstärker wie HVP (hydrolisierte pflanzliche Proteine) oder MSG (Mononatriumglutamat) und Salz in der Nahrungsmittelherstellung zu minimieren oder

zu ersetzen. Damit entsprechen sie den „clean label“ Anforderungen vieler Konsumenten, die ein Geschmackserlebnis auf natürliche Art erwarten.

Die hohe Löslichkeit von Hefeextrakten macht es möglich, dass sie Nahrungsmitteln hinzugefügt werden können, ohne deren Konsistenz grundlegend zu beeinträchtigen. Aufgrund ihres hohen Proteinanteils können Hefeextrakte außerdem als Baustein für die Herstellung von Reaktionsaromen verwendet werden.

Hefeextrakte können aus Backhefe, Bierhefe oder Alkoholhefe (Gattung *Saccharomyces cerevisiae*) gewonnen werden. Sie werden in der Regel sprühgetrocknet, sind aber auch in Flüssig- oder Pastenform verfügbar.

Unsere Hefeprodukte sind GMO frei und sind Kosher und Halal zertifiziert. Ebenso bieten wir Hefeextrakte in Bioqualität an.

Lallemand **Lyfe™** Brand:

- Bio-Lyfe™
- High-Lyfe™
- Intense-Lyfe™
- Prime-Lyfe™
- Savor-Lyfe™
- Whole-Lyfe™

Kontakt Innotaste

Düsseldorfer Str. 103 · 47809 Krefeld

(GPS: Floßstraße)

Postfach 9005 · 47747 Krefeld

Tel. +49 (0) 2151-525-470

Fax. +49 (0) 2151-525-489