

Orafti® Inulin und Oligofructose

Funktionelle Inhaltsstoffe aus natürlichen Quellen

Inulin und Oligofructose werden aus der Zichorienwurzel gewonnen. Als Fett- und Zuckerersatzstoffe können sie den Kaloriengehalt von Produkten reduzieren, ohne dabei den Geschmack oder die Textur zu verändern. Darüber hinaus unterstützen die prebiotischen Ballaststoffe eine gesunde Verdauung. Da Inulin und Oligofructose die Aufnahme von Mineralien wie Calcium aus der Nahrung fördern, tragen sie zur Knochengesundheit und zum allgemeinen Wohlbefinden bei.

Orafti® Inulin ist ein weißes, geruchloses, leicht süßlich schmeckendes und lösliches Pulver ohne Nachgeschmack. Es ist ein Gemisch von Oligo- und Polysacchariden, die aus β -1,2-gebundenen Fructosemolekülen und einem endständigen Glucoserest bestehen. Die Anzahl der Fructose- oder Glucoseeinheiten (Polimerisationsgrad oder DP) von Zichorien-Inulin liegt überwiegend zwischen 2 und 60.

In Verbindung mit Wasser entsteht aus Inulin unter Einwirkung von Scherkräften ein cremiges Partikelgel mit fettähnlichem Mundgefühl. Dies ermöglicht Produktentwicklern einen Teil des Fettes durch Orafti® zu ersetzen und somit den Brennwert der Produkte zu reduzieren und gleichzeitig eine glatte und cremige Textur beizubehalten.

Bei fettreduzierten Produkten kann Orafti® Inulin zur Verbesserung des „Körpers“ und des Mundgefühls eingesetzt werden. Es trägt zu Abrundung des Geschmacks und der Cremigkeit bei und kann gleichzeitig zu einer ausgewogeneren Freisetzung von Aromen führen. Weiterhin stabilisiert es Emulsionen sowie Dispersionen und verbessert die Stabilität von aufgeschlagenen Produkten.

Funktionelle Inhaltsstoffe aus natürlichen Quellen

Alle funktionellen Inhaltsstoffe von BENEIO stammen aus natürlichen Rohstoffen. Inulin und Oligofructose werden aus der Zichorienwurzel gewonnen. Als Fett- und Zuckerersatzstoffe können sie den Kaloriengehalt von Produkten reduzieren, ohne dabei den Geschmack oder die Textur zu verändern. Darüber hinaus unterstützen die prebiotischen Ballaststoffe eine gesunde Verdauung. Da Inulin und Oligofructose die Aufnahme von Mineralien wie Calcium aus der Nahrung fördern, tragen sie zur Knochengesundheit und zum allgemeinen Wohlbefinden bei.

Orafti® Oligofructose ist in pulveriger und in flüssiger Form erhältlich. Es besteht aus Oligofructose und den natürlichen Zuckern Glucose, Fructose und Saccharose in unterschiedlichen Anteilen. Es ist eine Mischung von Oligosacchariden aus β -1,2-verknüpften Fructoseeinheiten, von denen einige einen endständigen Glucoserest aufweisen. Die Anzahl an Fructose- und Glucoseeinheiten (Polimerisationsgrad bzw. DP) der Oligofructose liegt überwiegend zwischen 2 und 8.

Mit ihrem leicht süßen Geschmack eignet sich Orafti® Oligofructose dazu Zucker auf natürliche Weise zu ersetzen. Durch die Kombination von Orafti® Oligofructose mit Süßstoffen entstehen synergistische Effekte, die auch zu einer Reduktion des künstlichen Nachgeschmacks von Süßstoffen führen. Einige Fruchtaromen werden intensiver wahrgenommen, wenn sie in Kombination mit Orafti® Oligofructose verwendet werden.

Orafti® Oligofructose weist eine höhere Löslichkeit als Saccharose auf. Es kristallisiert nicht, fällt nicht aus und hinterlässt kein trockenes oder sandiges Mundgefühl.

Orafti® Synergy1 ist eine einzigartige Mischung aus Oligofructose und Inulin, die speziell entwickelt wurde, um die Gesundheit des Verdauungstrakts im Allgemeinen und die Knochengesundheit im Besonderen zu verbessern.

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