

Senf

Durch unseren Partner Condimentum kann Innotaste eine umfassende Palette an Senfprodukten liefern: von ganzen gelben, braunen und orientalischen Körnern bis hin zu fertigem Vollkorn-, Dijon- und scharfem englischem Senf.

Dank der Zusammensetzung und der funktionellen Eigenschaften der Senfkörner ist Senf perfekt für eine Vielzahl an Lebensmitteln und lebensmittelverarbeitenden Anwendungen geeignet. Senf ist ein natürliches antimikrobielles Konservierungsmittel mit einzigartigen emulgierenden und bindenden Eigenschaften. Er trägt zur Schärfe sowie zum Geschmack und Nährwert von Lebensmitteln bei und wird üblicherweise in verpackten Fleischprodukten, Gewürzen, Saucen, Backwaren und sogar Getränken verwendet. Senf ist ein vielseitiger Inhaltsstoff für Lebensmittel und ist in vielen verschiedenen Formen erhältlich: als ganze Körner, Mehl, Schrot und Kleie.

Je nach Art des verwendeten Senfprodukts kann Senf Lebensmitteln emulgierende, stabilisierende, wasser- und fettbindende, konservierende und nutritive Eigenschaften verleihen. Die emulgierenden Eigenschaften von Senfmehlen werden für Salatdressings, Saucen und verarbeitetes Fleisch genutzt. Gemahlener Senf und Senfmehle können auch als Proteinquelle dienen.

Wenn Senf einer Wärmebehandlung unterzogen wird, werden die Schärfe und die beißende Note deaktiviert. Dabei bleiben alle seine funktionellen Vorteile erhalten – und zwar ohne die typischen, mit dem Gewürz verbundenen Geschmacksprofile. Dadurch kann Senf für Saucen und Mayonnaisen verwendet werden und dank seiner bindenden Eigenschaft kann er auch als Substitut für Verdickungsmittel oder Stärke dienen. Zum Teil lässt sich damit sogar Eigelb in Mayonnaisen ersetzen. In erster Linie wird Senf in der Fleischindustrie als Emulgator, zur Wasserbindung sowie für Füllungen von gegartem bzw. geräuchertem Fleisch verwendet. Außerdem kommt Senf als auch Aromastoff oder Konservierungsmittel in zahlreichen Fleischprodukten zur

Anwendung. Da er reich an Proteinen und Ballaststoffen ist, findet man ihn auch regelmäßig in fleischoffenen Rezepturen.

Seine antimikrobiellen Eigenschaften verdankt der Senf den enthaltenen Glucosinolaten und Isothiocyanaten. Diese bioaktiven Verbindungen verhindern das Wachstum von Krankheitserregern und Verderbnis erregenden Organismen. Sie tragen so zur mikrobiellen Sicherheit verarbeiteter Lebensmittel bei und verlängern deren Haltbarkeitsdauer.

Ihr Innotaste-Ansprechpartner vor Ort wird Ihnen gern weitere Informationen zukommen lassen.

Kontakt Innotaste

www.innotaste.com

Düsseldorfer Str. 103 · 47809 Krefeld

(GPS: Floßstraße)

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