

PURAFARIN®

Clean Label Bindesysteme auf Basis Mehl

PURAFARIN® ist der Markenname einer Reihe von funktionalen Mehlen, die auf natürliche Weise in einer Vielzahl von Produkten stabilisierend und verdickend wirken. Zu deren Herstellung verwendet GoodMills Innovation ausschließlich umweltfreundliche, physikalische Verarbeitungsverfahren.



Diese Verfahren beeinflussen gezielt die Löslichkeit und Viskositätsprofile der funktionalen Mehle auf natürlichem Wege.

PURAFARIN® C - Produkte erzielen eine hohe Anfangsviskosität unter kalten Bedingungen. In einer darauf folgenden Erhitzungsphase wird die Viskosität erniedrigt und das gebundene Produkt erhält eine glänzende, cremige Textur. Diese Eigenschaft macht die kaltlöslichen **PURAFARIN® C** - Produkte z.B. interessant zur Stabilisierung von würzigen Toppings oder Füllungen bei automatischen Dosierprozessen. Auch können die Produkte als Verdickungsmittel für Suppen, Soßen und Mayonnaisen verwendet werden. Aufgrund ihrer pH- und Scherstabilität sind Sie somit für eine industrielle Herstellung von Lebensmitteln geeignet.

In Backanwendungen zeigen **PURAFARIN® C** - Produkte eine deutlich verbesserte Wasserbindekapazität, Teigausbeute und Frischhaltung als normale Mehle.

PURAFARIN® H - Produkte lassen sich einfach im kalten Wasser dispergieren und bilden unter heißen Bedingungen und nach dem Abkühlen individuell unterschiedliche Viskositäten aus. Diese Produkte decken alle technologischen Anforderungen an stabilisierenden oder funktionellen Eigenschaften von HT- Mehlen ab.

PURAFARIN®

Clean Label Bindesysteme auf Basis Mehl

Produktvorteile auf einen Blick

- Starke Wasserbindekapazität
- Stabile Viskositätsausbildungen
- Frei von E- Nummern / „Clean Label“
- Gutes Emulgierverhalten
- Non GM
- Exzellentes Mundgefühl
- Neutraler Geschmack
- pH- Wert tolerant
- Gefrier-Tau- Stabilität
- Scherstabil