

SANACEL® Pulvercellulose, Weizenfaser, Haferfaser
QUALICEL® Bambusfaser



Fasern sind unsere Leidenschaft



Optimierte Faseranwendungen in

Brotwaren



Vorteile

- **Ballaststoffanreicherung**
- **Kalorienreduktion**
- **Erhöhung der Teigausbeute durch hohes Wasserbindevermögen**
- **Verbesserung der Teigstabilität**
- **Verlängerung der Frischhaltung**
- **Verbesserung der Gefrier- und Auftaustabilität bei gefrorenen Teiglingen**

**Optimierte Faseranwendungen aus Thüringen
für die Lebensmittelindustrie**

SANACEL® Pulvercellulose, Weizenfaser, Haferfaser
QUALICEL® Bambusfaser



Fasern sind unsere Leidenschaft



Die CFF-Naturfasern **SANACEL® wheat**, **SANACEL® Pulvercellulose** und **QUALICEL®** eignen sich aufgrund ihrer neutralen Farb- und Geschmacksgebung besonders für die Herstellung von hellen Brotsorten. Für eine reine Ballaststoffanreicherung von hellen und dunklen Brotsorten eignet sich **SANACEL® oat**.

Empfohlene Fasertypen zur Erfüllung technologischer Zwecke

- **SANACEL® wheat 150**
- **SANACEL® wheat 200**
- **SANACEL® 150**
- **SANACEL® 200**
- **QUALICEL® 150B**
- **QUALICEL® 200B**

Empfohlene Fasertypen zur Erfüllung ernährungsphysiologischer Zwecke

- **SANACEL® wheat 30**
- **SANACEL® wheat 90**
- **SANACEL® oat 300**
- **SANACEL® 90**
- **QUALICEL® 40B**
- **QUALICEL® 90B**

Dosierungen

- 1-4% pro kg Teig
- bis 6% für die Auslobung "ballaststoffreich"

SANACEL® und QUALICEL®

Nahrungsfasern werden aus den ballaststoffreichen Teilen verschiedener pflanzlicher Rohstoffe gewonnen. In mehreren Verarbeitungsschritten werden die Pflanzenteile gereinigt und feinstvermahlen, bis das Endprodukt, ein hochreines, geschmacksneutrales Pulver erreicht ist.

Grundbaustein der Nahrungsfaserkonzentrate ist dabei die Cellulose.

Verarbeitungshinweise

- Zugabe der Fasern gemeinsam mit den anderen Trockenzutaten in den Mischer/Knetter
- Zusätzliche Wasserzugabe zur Vermeidung der Entstehung eines trockenen Endproduktes



SANACEL[®] Pulvercellulose, Weizenfaser, Haferfaser
QUALICEL[®] Bambusfaser



Fasern sind unsere Leidenschaft



Optimierte Faseranwendungen in

Extrudierten Produkten

wie z.B. Cornflakes, Snacks



Vorteile

- **Entstehung einer gleichmäßigen, feinen Porung**
 - Erhöhung der Bruch- und Abriebfestigkeit
- **Verstärkte Struktur und verbesserte Knusprigkeit**
 - Erhöhung der Stabilität gegenüber Standardprodukten

**Optimierte Faseranwendungen aus Thüringen
für die Lebensmittelindustrie**

SANACEL® Pulvercellulose, Weizenfaser, Haferfaser
QUALICEL® Bambusfaser



Fasern sind unsere Leidenschaft



Bei **Extrudererzeugnissen** handelt es sich um Lebensmittel, die auf Mehl bzw. Stärke basieren. Durch thermischen und mechanischen Energieeintrag wird die Stärke bzw. das Mehl aufgeschmolzen. Es kommt zur Entstehung einer hochviskosen Masse, die am Düsenaustritt expandiert wird. Das Expandieren hat einen hohen Wasserverlust zur Folge, weswegen trockene, schaumartige Produkte wie Snacks oder Frühstückscerealien entstehen.

Empfohlene Fasertypen

- **SANACEL® wheat 30**
- **SANACEL® wheat 90**
- **SANACEL® oat 300**
- **SANACEL® 90**
- **QUALICEL® 40B**
- **QUALICEL® 90B**

Dosierungen

- **Bereits positive Ergebnisse bei einer Dosierung von 0,5%**
- **Dosierungen bis 2% möglich**

SANACEL® und QUALICEL®

Nahrungsfasern werden aus den ballaststoffreichen Teilen verschiedener pflanzlicher Rohstoffe gewonnen. In mehreren Verarbeitungsschritten werden die Pflanzenteile gereinigt und feinstvermahlen, bis das Endprodukt, ein hochreines, geschmacksneutrales Pulver erreicht ist.

Grundbaustein der Nahrungsfaserkonzentrate ist dabei die Cellulose.

Verarbeitungshinweise

- Die Fasern werden zu Beginn des Herstellungsprozesses mit den anderen Trockenzutaten vorgemischt.



SANACEL® Pulvercellulose, Weizenfaser, Haferfaser
QUALICEL® Bambusfaser



Fasern sind unsere Leidenschaft



Optimierte Faseranwendungen in **Keks**en und **Crackern**



Vorteile

- **Ballaststoffanreicherung**
- **Kalorienreduktion**
- **Verringerung der Teigklebrigkeit und der Teigelastizität:**
 - bessere Maschinengängigkeit des Teiges
 - bessere Formbarkeit
 - besserer Formerhalt der Endprodukte beim Backen
- **Stabilitätsverbesserung der Endprodukte**
 - Verringerung der Rissbildung auf der Produktoberfläche
 - Erhöhung der Bruch- und Abriebfestigkeit
 - langsamere Durchfeuchtung der Endprodukte
- **Verringerung der Austrocknung bei gefüllten Keksen**

**Optimierte Faseranwendungen aus Thüringen
für die Lebensmittelindustrie**

SANACEL® Pulvercellulose, Weizenfaser, Haferfaser
QUALICEL® Bambusfaser



Fasern sind unsere Leidenschaft



Kekse/Cracker gehören zur Untergruppe der **Dauerbackwaren** und zeichnen sich durch einen niedrigen Wassergehalt aus, wodurch sie im Gegensatz zu anderen Gebäckarten relativ lange haltbar sind. Allerdings können durch den niedrigen Wassergehalt Probleme mit der Bruchfestigkeit entstehen und bisweilen kann auch die Frischhaltung der Endprodukte negativ beeinflusst werden. CFF-Nahrungsfasern helfen hier weiter.

Empfohlene Fasertypen

- **SANACEL® wheat 30**
- **SANACEL® wheat 90**
- **SANACEL® oat 300**
- **SANACEL® 90**
- **QUALICEL® 40B**
- **QUALICEL® 90B**

Dosierungen

- **1-6% bezogen auf die Mehlmenge**
- **technologische Effekte bereits bei einer Dosierung von 1%**

SANACEL® und QUALICEL®

Nahrungsfasern werden aus den ballaststoffreichen Teilen verschiedener pflanzlicher Rohstoffe gewonnen. In mehreren Verarbeitungsschritten werden die Pflanzenteile gereinigt und feinstvermahlen, bis das Endprodukt, ein hochreines, geschmacksneutrales Pulver erreicht ist. Grundbaustein der Nahrungsfaserkonzentrate ist dabei die Cellulose.

Verarbeitungshinweise

- Die Dosierung der Fasern erfolgt bei der Herstellung von Keksen/Crackern gemeinsam mit den anderen Trockenzutaten Mehl und/oder Stärke, Zucker, Gewürzen.



SANACEL® Pulvercellulose, Weizenfaser, Haferfaser
QUALICEL® Bambusfaser



Fasern sind unsere Leidenschaft



Optimierte Faseranwendungen in **Waffelprodukten**



Vorteile

- Verbesserung der Fließigenschaften der Waffelmasse (die Masse wird homogener)
- Verbesserung der Waffelstabilität
- Erhöhung des Waffelgewichtes
- Entstehung eines flexibleren Waffelblattes
- Erhöhung der Bruch- und Abriebfestigkeit
- Verringerung der Durchfeuchtung der Endprodukte beispielsweise bei Eiswaffeln

**Optimierte Faseranwendungen aus Thüringen
für die Lebensmittelindustrie**

SANACEL® Pulvercellulose, Weizenfaser, Haferfaser
QUALICEL® Bambusfaser



Fasern sind unsere Leidenschaft



Aufgrund der neutralen Farb- und Geschmacksgebung der CFF-Nahrungsfasern **SANACEL® wheat**, **SANACEL® oat**, **SANACEL® Pulvercellulose** und **QUALICEL®** eignen sie sich besonders für die Herstellung von **Waffelprodukten**.

Empfohlene Fasertypen

- **SANACEL® wheat 30**
- **SANACEL® wheat 90**
- **SANACEL® oat 300**
- **SANACEL® 90**
- **QUALICEL® 40B**
- **QUALICEL® 90B**

Dosierungen

- **1-4% bezogen auf die Mehlmenge**
- **technologische Vorteile bereits durch einen Zusatz von 2% Fasern**

SANACEL® und QUALICEL®

Nahrungsfasern werden aus den ballaststoffreichen Teilen verschiedener pflanzlicher Rohstoffe gewonnen. In mehreren Verarbeitungsschritten werden die Pflanzenteile gereinigt und feinstvermahlen, bis das Endprodukt, ein hochreines, geschmacksneutrales Pulver erreicht ist.

Grundbaustein der Nahrungsfaserkonzentrate ist dabei die Cellulose.

Verarbeitungshinweise

- Die Fasern werden gemeinsam mit dem Mehl und der Stärke zur Vormischung gegeben und intensiv miteinander vermischt



SANACEL® Pulvercellulose, Weizenfaser, Haferfaser
QUALICEL® Bambusfaser



Fasern sind unsere Leidenschaft



Optimierte Faseranwendungen in

Backstabilen Füllungen

z.B. Creme- und Fruchtfüllungen



Vorteile

- Ballaststoffanreicherung
- Kalorienreduktion
- Erhöhung der Backfestigkeit bei backstabilen Füllungen (z.B. Schokoladen- und Fruchtfüllungen)
- Verminderung des Aussaftens von Früchten
- Vermindertes Durchweichen der Teige

**Optimierte Faseranwendungen aus Thüringen
für die Lebensmittelindustrie**

SANACEL® Pulvercellulose, Weizenfaser, Haferfaser
QUALICEL® Bambusfaser



Fasern sind unsere Leidenschaft



Durch den Einsatz von CFF-Nahrungsfasern für die Herstellung von **backstabilen Füllungen** sowie **Creme- und Fruchtfüllungen** bleiben die typischen Produkteigenschaften erhalten.
Durch den Einsatz kurzer Fasertypen werden verschiedene Eigenschaften der Produkte technologisch positiv beeinflusst und somit die Qualität der Endprodukte verbessert.

Empfohlene Fasertypen

- **SANACEL® wheat 30**
- **SANACEL® wheat 90**
- **SANACEL® oat 300**
- **SANACEL® 90**
- **SANACEL® 150**
- **SANACEL® 200**
- **QUALICEL® 40B**
- **QUALICEL® 90B**

Dosierung

- **1-3%**

Verarbeitungshinweise

Die Fasern werden bei der Produktion der Füllungen zu Beginn des Prozesses zu den anderen Zutaten gegeben und intensiv miteinander vermischt. Die Füllungen können anschließend sofort weiterverarbeitet werden.

SANACEL® und QUALICEL®

Nahrungsfasern werden aus den ballaststoffreichen Teilen verschiedener pflanzlicher Rohstoffe gewonnen. In mehreren Verarbeitungsschritten werden die Pflanzenteile gereinigt und feinstvermahlen, bis das Endprodukt, ein hochreines, geschmacksneutrales Pulver erreicht ist. Grundbaustein der Nahrungsfaserkonzentrate ist dabei die Cellulose.

