

**SANACEL®** Pulvercellulose, Weizenfaser  
**QUALICEL®** Bambusfaser



**Fasern sind unsere Leidenschaft**



**Optimierte Faseranwendungen in**

## **Milchprodukten**

**z.B. Frisch- und Schmelzkäsezubereitungen**



### **Vorteile**

- Ballaststoffanreicherung
- Erhaltung der Cremigkeit bei streichfähigen Produkten
- Entstehung eines festeren Bisses und einer verringerten Elastizität bei festen Produkten
- Keine Geschmacksbeeinflussung
- Verminderung der Synärese besonders bei Frischkäsezubereitungen
- Erhöhung der mikrobiologischen Stabilität der Produkte
- Kostenreduktion durch teilweisen Ersatz von Casein/Caseinat
- Synergismus mit Hydrokolloiden

**Optimierte Faseranwendungen aus Thüringen  
für die Lebensmittelindustrie**

**SANACEL®** Pulvercellulose, Weizenfaser  
**QUALICEL®** Bambusfaser



**Fasern sind unsere Leidenschaft**



In **Frisch- und Schmelzkäsezubereitungen** werden die funktionalen Eigenschaften der CFF-Nahrungsfasern genutzt. Eine wichtige Rolle spielen dabei sowohl die wasser- und ölbindenden, als auch die stabilisierenden Eigenschaften der Fasern.

### Empfohlene Fasertypen

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

### Dosierung

- **1 - 3%**

### **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, wie die anderen Trockenzutaten (Magermilchpulver, Molkenpulver, Schmelzsalze usw.) zugegeben und verarbeitet.



**SANACEL**<sup>®</sup> Pulvercellulose, Weizenfaser  
**QUALICEL**<sup>®</sup> Bambusfaser



**Fasern sind unsere Leidenschaft**



**Optimierte Faseranwendungen in**

# Milchprodukten

z.B. geriebener Käse



## Vorteile

- Ballaststoffanreicherung
- Kalorienreduktion
- Anticaking-Agent / Rieselhilfsmittel
- Keine Geschmacksbeeinträchtigung
- Wirkung als Distanzhalter zwischen den einzelnen Käsepartikeln
- Verbesserung der mikrobiologischen Produktstabilität durch dauerhafte Feuchtigkeitsbindung

**Optimierte Faseranwendungen aus Thüringen  
für die Lebensmittelindustrie**

**SANACEL®** Pulvercellulose, Weizenfaser  
**QUALICEL®** Bambusfaser



**Fasern sind unsere Leidenschaft**



Aufgrund des guten Wasser - und Ölbindevermögens zeigen CFF-Nahrungsfasern bei hygroskopischen und fetthaltigen Produkten sehr gute Eigenschaften als Anticaking-Agent. Weiterhin wirken die Fasern als Abstandshalter zwischen den Agglomeraten und verhindern somit die Klumpenbildung.

### Empfohlene Fasertypen

- **SANACEL® wheat 30**
- **SANACEL® wheat 90**
- **SANACEL® 90**
- **SANACEL® 150**
- **QUALICEL® 40B**
- **QUALICEL® 90B**

### Dosierung

- **1% ausreichend für die Erfüllung technologischer Zwecke**
- **Dosierungen bis 3% können für eine reine Ballaststoffanreicherung bedenkenlos erfolgen**

### **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.*

