

Der Spezialist für fraktioniertes Butterfett

► Butter ist ein wertvoller Rohstoff für die Lebensmittelindustrie, der viele Anwendungsmöglichkeiten bietet. Sie verleiht Backwaren wie Croissants einen authentischen Geschmack und hausgemachten Charakter. Doch nicht jede Butter ist gleich: Je nach Herkunft, Verarbeitung und Zusammensetzung kann Butter unterschiedliche Eigenschaften aufweisen, die sich auf Geschmack, Textur, Schmelzverhalten und Haltbarkeit auswirken. Um die Qualität und Funktionalität von Butter zu optimieren, kann man sie in verschiedene Fraktionen aufteilen, die jeweils einen bestimmten Anteil an festem oder flüssigem Fett enthalten. Dieser Prozess der Butterfraktionierung ist ein besonderes Kompetenzfeld der Fett- und Ölspezialisten von Nutriswiss.

Die Schweizer sind in der Lage, Butter mit einem rein physikalischen Verfahren zu fraktionieren, um ihre technologischen Eigenschaften zu verbessern. Dazu wird wasserfreies Milchfett geschmolzen und anschliessend kontrolliert abgekühlt, sodass Kristalle mit einer definierten Struktur entstehen. Dies ist besonders wichtig für die strikte Trennung von Olein und Stearin. Diese können sehr unterschiedliche Schmelzbereiche/punkte haben (zwischen 12 und 41 °C). Die verschiedenen Fraktionen werden kombiniert, um ein hochfunktionelles stabiles Fett für die Herstellung von Buttergebäck, Mürbeteig oder Blätterteig zu erhalten.

Je nach Kundenwunsch können dann entsprechende Formulierungen, auch in Kombination mit anderen, pflanzli-



chen Ölen, hergestellt werden. So entstehen rekombinierte Butterfette mit definierten Schmelzpunkten und Festfettverteilungen, die für verschiedene Anwendungen geeignet sind. Zum Beispiel können sie als Zutaten für Schokolade, Backwaren, Babynahrung oder Kosmetik verwendet werden. Nutriswiss ist bestrebt, massgeschneiderte Lösungen im Bereich der Fettverarbeitung anzubieten, und unterstützt seine Kunden aktiv durch umfangreiche Lohnverarbeitungsmöglichkeiten.



Nutriswiss AG
Industriering 30
3250 Lyss
Tel. + 41 32 387 48 48
info@nutriswiss.ch
www.nutriswiss.ch



EMPACK
THE FUTURE OF PACKAGING



SCAN MICH

FÜR KOSTENLOSES MESSETICKET BARCODE SCANNEN
ODER AUF DER WEBSEITE DEN CODE 1406 EINLÖSEN.
WWW.EMPACK-SCHWEIZ.CH

24.-25.
JANUAR 2024
BERNEXPO

by EASYFAIRS