

GlucoSpelt Dinkelglukosesirup

Der zuverlässige Inhaltsstoff für 100%-Dinkel-Produkte



GlucoSpelt ist ein Glukosesirup auf Dinkelbasis. Ein raffiniertes, demineralisiertes, konzentriertes Produkt, das durch kontrollierte partielle Hydrolyse von Stärke durch einen enzymatischen Prozess gewonnen wird.

Die ideale Zutat für 100%-Dinkel Formulierungen.

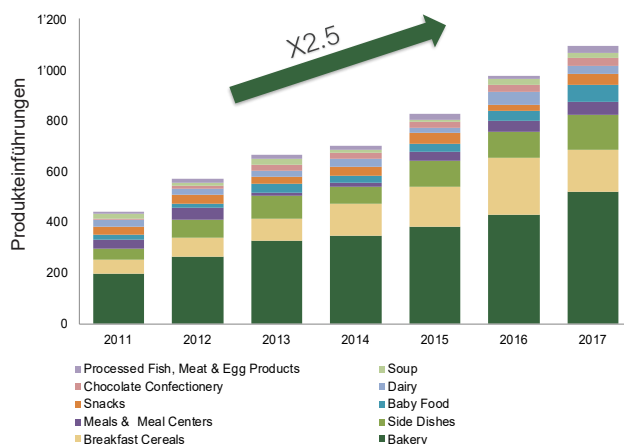
Eigenschaften

- DE-Werte von 45 und 60
- Transparentes Produkt
- Neutraler Geschmack
- GVO und Gluten frei
- Erhältlich als Bulk, 300-kg-Fässer, 900 kg oder 1,400 kg IBC

Warum Dinkel?

- Dinkel ist ein Getreide, das seit Tausenden von Jahren konsumiert wird
- Verbraucher denken, dass alte Getreidesorten gesünder sind
- Starkes Marktwachstum für Dinkelprodukte in Europa – Tendenz steigend
- Konsumenten sind bereit einen höheren Preis für 100% Dinkelbackwaren zu bezahlen

Der Markt für Dinkel(Mintel)



DE & Funktionale Eigenschaften

Der Begriff Dextroseäquivalent (DE) zeigt an, wie weit der Umwandlungsprozess von Stärke zu Dextrose erfolgt ist.

Eigenschaften eines niedrigen DE-Sirups:

- Körper
- Kohäsionskraft
- Schaumstabilität
- Verhinderung der Saccharose-Kristallisation
- Viskosität

Eigenschaften eines hohen DE-Sirups:

- Bräunung
- Fermentierbarkeit
- Verbessertes Aromaprofil
- Gefrierpunktniedrigung
- Erhöht den osmotischen Druck
- Süße

Kundenspezifische Parameter sind verfügbar. Bitte kontaktieren Sie unser technisches Team für Beratung.

Dinkelglukosesirup

Produkt*		GlucoSpelt 45/80 EU-Bio	GlucoSpelt 60/79 EU-Bio
No.		11844	11860
Trockensubstanz (%)		79.4 - 81.4	78.1 - 80.0
°Brix bei 20°C		81.8 - 83.8	79.0 - 81.0
DE-Wert Lane-Eynon		38 - 50	55 - 65
pH 20% in KCL		3.5 - 5.5	
Hydrolyse		enzymatisch	
Zuckerspektrum (HPLC in TS%)	Typ	DE 45	DE 60
	Dx (Glukose)	0.0 - 6.0	25.0 - 35.0
	DP2 (Maltose)	45.0 - 53.0	35.0 - 45.0
	DP3 (Maltotriose)	15.0 - 25.0	0.0 - 10.0

*Kundenspezifische Parameter sind verfügbar



SÜSSES GEBÄCK & KEKSE

- Bräunung
- Süße
- Textur & Struktur
- Knusprigkeit
- Feuchthaltemittel



MÜSLIRIEGEL

- Bindemittel
- Kohäsionskraft
- Süßsteuerung
- Geschmacksverbesserung
- Coating & Glasur
- Körnungs- und Kristallisationskontrolle



SÜSSWAREN

- Kristallisationskontrolle
- Süßsteuerung
- Bräunungskontrolle
- Reduktion der Feuchtigkeitsaufnahme
- Reduktion der Kaltverformung
- Prozessverbesserung
- Texturverbesserung



EISKREM & NACHSPEISEN

- Verbesserung des Körper- und Mundgefühls
- Kontrolle des Gefrierpunkts & Schmelzverhaltens
- Schaumstabilisator
- Süßsteuerung

