


Funktionelle Apfelfaser - Herbacel® AQ® AFB 200 Texturgeber - Ballaststoff - Farbe

Apfelfasern werden in Lebensmitteln zur Ballaststoffanreicherung eingesetzt. Zeitgleich steigt der Bedarf an natürlichen Fruchtfasern, die zusätzliche funktionelle Vorteile aufweisen. Aus diesem Grund hat die Herbafood Ingredients GmbH ihr Angebot an innovativen, hochfunktionellen Fruchtfasern erweitert und eine neue Apfelfaser entwickelt, die diese zusätzlichen Vorteile bietet. Im Vergleich zu herkömmlichen Apfelfasern weist die neue Apfelfaser Herbacel® AQ® AFB 200 eine höhere Wasserbindungskapazität kombiniert mit einem hervorragenden Quellvermögen bei kalten und warmen Temperaturen auf.

Diese Eigenschaften können vorteilhaft in verschiedenen Lebensmittelanwendungen genutzt werden. Gelungene Beispiele dafür sind Fleischprodukte und pflanzliche Fleischalternativen, Backwaren, Saucen, Suppen, Instantsuppen, Dips, Ketchup sowie Rieselhilfsmittel und Anticaking-Mittel für Fruchtstücke.

Neben der hohen Wasserbindungseigenschaft kann Herbacel® AQ® AFB 200 eine goldbraune Färbung positiv beeinflussen. Herbacel® AQ® AFB 200 eignet sich dadurch auch für die Anwendung in pflanzenbasierten Milchalternativen. Abweichende Farbnuancen, die bei alternativen Proteinquellen auftreten können, werden reduziert.



All-in-one Solution

- Einfache Handhabung
- Temperaturstabil
- Hohe Wasserbindung
- Kaltquellend
- Hohe Prozessstabilität
- Scherverdünnende Eigenschaften

Herbacel® AQ® AFB 200

- ✓ „Clean & simple“ Konzept
- ✓ 100 % Apfelfaser
- ✓ Geeignet für Reformulierungskonzepte (Zucker-, Fett-, Salzreduktion)
- ✓ Ersatz für Verdickungsmittel und Stabilisatoren

Wir beraten Sie gerne zu individuellen Produktlösungen! Kontakt: solutions@herbafood.de