

Schutz für Frittiertes

Ein öllösliches Pflanzenextrakt beugt Ranzigkeit vor und verhilft so zu mehr Geschmack und Haltbarkeit



Ein neues öllösliches Extrakt hemmt die Ranzidität von Lebensmitteln und bewahrt so die Qualität während der Lagerung. Origanox OS-T von Frutarom Savory Solutions findet sich daher in frittierten und extrudierten Produkten sowie in Backwaren. Er hält diese länger frisch und sorgt für ein stabiles, frisches sensorisches Profil während der Haltbarkeitsdauer. Origanox OS-T enthält keine Emulgatoren und kann als „natürliches Aroma“ oder „natürlicher Pflanzenextrakt“ deklariert werden. Es ist flüssig und lässt sich zudem einfach dosieren und verarbeiten.

Temperaturstabiles Extrakt

Die Basis bildet eine spezielle Auswahl an Teevarietäten mit einem besonders hohen Phenolgehalt. Das Extrakt hemmt Oxidationsprozesse wirksam und bleibt selbst bei sehr hohen Temperaturen über 180° C stabil und aktiv. Somit hält es Back-, Extrusions- und Frittierprozessen stand.

Dem Frittieröl zugegeben, nehmen die Produkte Origanox OS-T mit dem Öl auf. So wird das Frittiergut – beispielsweise Pommes frites, Kartoffelchips oder Chicken Nuggets – geschützt und zeigt deutlich bessere Eigenschaften, was den Geschmack betrifft. Für den Einsatz in Backwaren und extrudierten Lebensmitteln wird Origanox OS-T einfach dem Teig zugegeben.

Niedrige Dosierung

Da das Extrakt organoleptisch neutral ist, beeinflusst es weder den Geruch noch den Geschmack der Endprodukte. Origanox OS-T muss nur sehr niedrig dosiert werden. So ermöglicht es einen kosteneffizienten Ansatz, um die Qualität von Lebensmitteln auf einfache und natürliche Weise sicherzustellen.

Red/Frutarom

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at