

Senf zum Verwechseln ähnlich

Neue Innovation ist eine für Allergiker entwickelte senffreie Würzpaste, die ihr Vorbild nahezu perfekt



Sie sieht aus wie Senf, schmeckt wie Senf und ist doch kein Senf: Die neue senffreie „Zenfty Würzpaste Typ Senf“, die von der Markland Ingredients GmbH, einem Tochterunternehmen der Van Hees GmbH, vertrieben wird.

Mit Zenfty hat das Unternehmen gemeinsam mit der Teutoburger Ölmühle, die ihre Produkte nach einem besonderen, patentierten Herstellungsverfahren erzeugt, ein Produkt entwickelt, das eine bedeutende Rolle bei der Herstellung von Nahrungsmitteln spielen kann. Denn Senf gehört zu den 14 Hauptallergenen und unterliegt damit allen gesetzlichen Vorschriften, die im Zusammenhang mit Lebensmittelallergien

erlassen wurden. Mit der Würzpaste Zenfty lässt sich Senf jedoch voll und ganz ersetzen. Denn sie ist senffrei, hat aber den Geschmack, das Aussehen, die Struktur und die Funktionalität wie Senf.

Zwischenreinigung entfällt

Die Betriebe der weiterverarbeitenden Lebensmittelindustrie, das heißt Produzenten, die Mayonnaise, Feinkostsalate oder andere Produkte mit Senf-anteilen herstellen, können mit dem Einsatz von Zenfty ihre Produktivität deutlich erhöhen, denn sie sparen eine Menge Kosten und Zeit. Sie müssen zurzeit ihre Produktionsanlagen und Rohrleitungen in einem aufwändigen Prozess reinigen, wenn sie von einem senfhaltigen zu einem senfaller-genfreien Produkt wechseln. Diese zusätzlichen Zwischenreinigungsschritte entfallen, denn Zenfty ist senffrei – die Betriebe können durchproduzieren.

Ein weiterer großer Vorteil: Die Allergiker können sich darauf verlassen, dass die fertigen Lebensmittel kein Senfallergen enthalten. Angesichts der zahlreichen Lebensmittel, bei denen Senf als Würzung verwendet wird, ist das ein wichtiger Schritt. Es muss – im Gegensatz zu Senf – auch keine Kennzeichnung auf den Endverbraucherpackungen angegeben werden, auch nicht der Hinweis „Kann Senf enthalten“.

Raps als Geschmacksträger

Die neue Zenfty Würzpaste Typ Senf ist zum Patent angemeldet. Sie wird ähnlich wie Senf hergestellt, allerdings besteht der Grundstoff und damit der Geschmacksträger nicht aus Senfkörnern, sondern aus Raps-Kern-Mehl. Die senfähnlichen Noten der verschiedenen Sorten – von mild bis scharf – werden mit natürlichen Rohstoffen erzeugt. Die Farbe ist senfgelb. Die spezielle Geschmacksnote kann variiert werden, sie richtet sich ganz nach den individuellen Wünschen.

Zenfty Würzpaste Typ Senf passt in die Strategie des Unternehmens flüssige Würzzubereitungen, Gewürze, Compounds mit teilweise technologischen Eigenschaften und Marinaden anzubieten, die den Clean-Label-Vorgaben

entsprechen.

Dazu zählen Produkte, die völlig ohne E-Nummer-Zutaten hergestellt sind, Produkte, die auf zugesetztes Glutamat, allergene Stoffe, Farbstoffe oder Aromen verzichten und Produkte, die der wachsenden Nachfrage nach ursprungsbezogenen Rohstoffen entsprechen.

Starkes Allergen

Die Bedeutung der neuen Zenfty Würzpaste Typ Senf wird deutlich, wenn man die Bedeutung von Senf als Auslöser von Nahrungsmittelallergien betrachtet:

Senf wird nicht nur als Tafelsenf zum Würzen verwendet. Er dient auch als Würze in zahlreichen Fertigprodukten. Außerdem wird er als Konservierungsstoff, Emulgator oder Farbstabilisator eingesetzt. Spuren von Senf lassen sich unter anderem in Mayonnaise, Aufstrichen, Marinaden und Saucen für Fleisch und Fisch, Wurstwaren, Käse, Sauerkonserven, Curry und Fertiggerichten finden. Bei einer Senf-Allergie reagiert der Körper schon auf kleinste Spuren des zu etwa 28 % im Senfsamen enthaltenen Eiweißes. Senf-Allergien werden in Deutschland jedoch relativ selten beobachtet.

Senf wurde als kennzeichnungspflichtiges Allergen in die Liste des Anhangs IIIa der EU-Zutaten-Richtlinie 2007/68 aufgenommen. Das bedeutet, dass nicht nur die Verwendung von Senf gekennzeichnet werden muss, sondern dass auch alle Produkte eines Lebensmittelbetriebs den Hinweis „kann Spuren von Senf enthalten“ tragen müssen, wenn in dessen Anlagen in irgendeinem Produkt Senf verarbeitet wird.

Red/Van Hees

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at