



Lory® Starch Elara ist eine speziell modifizierte, resistente Weizenstärke, welche zum überwiegenden Teil für den Menschen unverdaulich ist und somit die Energiedichte von Lebensmitteln reduzieren kann.

### Einsatz von Lory® Starch Elara:

- Backwaren
- Teigwarenfüllungen und asiatische Nudeln
- Snacks und Cerealien



### Allgemeine Eigenschaften von Lory® Starch Elara:

- Weißes, geschmacks- und geruchsneutrales Pulver
- Rieselfähig und gut dispergierfähig
- Erhöht die Trockensubstanz, kann als Füllstoff eingesetzt werden
- Optimal zur Kalorienreduzierung in stärkebasierten Lebensmitteln
- Nährwertoptimierung durch Ballaststoffanreicherung im Endprodukt
- Verwendung in kohlenhydratreduzierten (Low-Carb-)Produkten

### Anwendungsgebiet Nummer 1

#### Backwaren

Für die Herstellung von kohlenhydratreduzierten Backwaren kann Lory® Starch Elara einen Teil des Mehls ersetzen. Dabei muss meistens weder die bestehende Rezeptur noch der Verarbeitungsprozess geändert werden. Bei großen Anteilen von Lory® Starch Elara sollte etwas Weizengluten ergänzt werden, um die Backfähigkeit zu erhalten.

In Mürb- und Keksteigen bewirkt der Zusatz von Lory® Starch Elara eine zarte Sandigkeit und bei Rührteigen eine ansprechende, lockere Krume.

#### Einsatzmöglichkeiten:

- Brot
- Rührkuchen, Muffins
- Mürbeteige, Waffeln, (Hart-)Kekse etc.
- Pizzateige

#### Vorteile:

- Sandige, lockere Textur bei Mürbgebäck und Keksen
- Zarte, lockere Krume bei Rührkuchen und Kleingebäck
- Optimierung des Nährwertprofils – Erhöhung des Ballaststoffgehalts im Endprodukt
- Geschmacks- und farbneutral
- Geringe Wasserbindung
- Hohe Prozesskompatibilität und einfache Anwendung
- Bei Kuchen einfacher Austausch von Weizenstärke

### Anwendungsgebiet Nummer 2

#### Teigwarenfüllungen und asiatische Nudeln

In der Nudelherstellung\* dient Lory® Starch Elara zur Steuerung und Stabilisierung der Textur sowie zur Verbesserung der Kochtoleranz und zur Ballaststoffhöhung. Eine Zugabe von Weizengluten ist sinnvoll, um die Teigeigenschaften auch bei einem hohen Anteil an Lory® Starch Elara zu erhalten.

#### Vorteile:

- Deutliche Verbesserung der Kochtoleranz
- Kein Verkleben der verzehrfertigen Nudeln während der Warmhaltung
- Stabilisierung der Textur
- Optimierung des Nährwertprofils – Erhöhung des Ballaststoffgehalts im Endprodukt
- Verwendung in Low-Carb-Nudelprodukten

### Anwendungsgebiet Nummer 3

#### Snacks und Cerealien

Mithilfe der resistenten Weizenstärke können auch zahlreiche optimierte Snackartikel kreiert werden. Der Einsatz bietet sich vor allem für extrudierte Cerealien an. Durch Lory® Starch Elara kann das Endprodukt nicht nur mit einem attraktiven Ballaststoffgehalt punkten, sondern wird auch knuspriger und ist strukturstabil.

#### Vorteile:

- Weiße, geschmacksneutrale Stärke
- Geringe Wasserbindung
- Knusprige, „crunchy“ Textur der Anwendung
- Kontrolliertes Expansionsverhalten bei Extrudaten
- Optimierung des Nährwertprofils – Erhöhung des Ballaststoffgehalts im Endprodukt

\*Hinweis: Die rechtmäßige Verwendung von Lory® Starch Elara und dem hergestellten Lebensmittel obliegt dem Hersteller. Die landesspezifischen Bestimmungen sind sehr unterschiedlich und können in diesem Informationsblatt nicht alle Berücksichtigung finden.

Möchten Sie sehen, wie ein Nutri-Score-A-Muffin hergestellt wird, wie er aussieht und wie sich die Nährwerte von einem klassischen Muffin unterscheiden? Über den Link kommen Sie direkt zum Video.

