

Lory® Starch Iris ist eine funktionelle, heißquellende Weizenstärke mit einem hohen Anteil an kleinen Stärkekörnern. Daraus ergeben sich verschiedene prozesstechnische Vorteile wie eine sehr homogene Verteilung der Partikel in Dispersionen und sehr gute Gelbildung für zahlreiche Anwendungen.

## Lory® Starch Iris: kleine Stärkepartikel – große Wirkung

### Allgemeine Eigenschaften:

- Sehr kleine Stärkekörner (< 10 µm)
- Bei gleicher Menge zehnmal mehr Partikel als herkömmliche Mais- oder Weizenstärke, hundertmal mehr als Kartoffelstärke
- Sehr große Partikeloberfläche
- Weißes, geschmacks- und geruchsneutrales Pulver
- Keine E-Nummern
- Ersatz für Titandioxid und kostenintensive Reisstärken

### Vorteile:

- Riesel- und dispergierfähig
- Homogene Verteilung im Lebensmittel
- Langsame Sedimentation
- Gute Verdaulichkeit
- Hohe Wasserbindung
- Ausgeprägte Gelbildung nach der Verkleisterung
- Sorgt für eine feste Textur
- Intensiviert den Geschmack
- Deklarationsfreundlich

### Anwendungsgebiet Nummer 1 Injektions- und Tumblerlaken

In Fleischprodukten fördert Lory® Starch Iris die Saftigkeit. Die vielen kleinen Stärkekörner durchdringen das tierische Gewebe gleichmäßig und binden frei werdendes Wasser. Die Lake sedimentiert nur langsam, was die Prozesssicherheit bei Produktionsunterbrechungen verbessert.

### Vorteile:

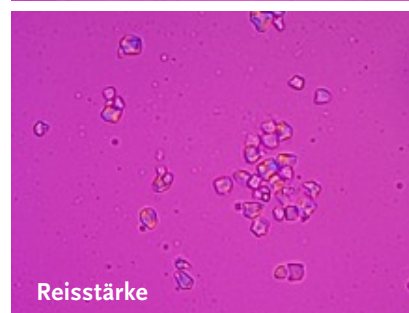
- Die Textur des behandelten Fleisches wird nicht wässrig
- Erhöhung der Saftigkeit
- Langsame Sedimentation, dadurch Erhöhung der Prozesssicherheit bei Produktionsunterbrechung/Produktwechsel
- Verarbeitung im Tumbler:
  - a) kleine Stärkepartikel sind besser gewebeängig als gewöhnliche Getreide- oder Wurzelstärken
  - b) keine Streifenbildung
- Verarbeitung per Injektion:
  - a) keine festen Sedimente, keine Verklumpung
  - b) optimale Nadelgängigkeit

### Anwendungsgebiet Nummer 2 Koch- und Brühwürste

Lory® Starch Iris bindet das in der Wurstmasse bei Koch- und Brühprozessen freigesetzte Wasser und verhindert durch die gleichmäßige Verteilung der kleinen Stärkekörner die Bildung von „Wassernestern“. Die starke Gelbildung vermindert den Garverlust durch Erhitzen und sorgt für eine stabile Textur mit exzellenter Schnittfestigkeit und festem Biss.

### Vorteile:

- Bindet freigesetztes Wasser
- Gleichmäßige Verteilung der Stärke vermeidet Wassernester
- Weniger Gewichtsverlust beim Erhitzen
- Starke, gleichmäßige Gelbildung
- Exzellente Schnittfestigkeit, stabile Textur und fester Biss



Vergleich Partikelgröße/-form von Weizenstärke, Kleinkornstärke und Reisstärke.  
(Vergrößerung 400-fach)



### Anwendungsgebiet Nummer 3 Dragees, Süßwaren und Snacks

Lory® Starch Iris kann als Weißpigment bei der Dragierung von medizinischen Tabletten oder in Coatings für Lebensmittel wie Nüsse, Crispiers, Schokolade oder anderes stückiges Gut verwendet werden. Im Unterschied zu Farbzusätzen wie Titandioxid (E 171) ist Lory® Starch Iris gesundheitlich völlig unbedenklich, natürlich, nicht modifiziert und trägt keine E-Nummer. Durch gleichmäßig enge Partikelgrößenverteilung entsteht eine ebenmäßige Oberfläche.

#### Vorteile:

- Natürliches, weißes Farbpigment mit hohem Weißgrad
- Hohe Feinheit
- Gleichmäßige Verteilung
- Ebenmäßige Oberfläche
- Ersatz von Titandioxid und Reisstärke
- Keine E-Nummer
- Hohe Trockensubstanz in der Dragierlösung
- Ideal für weiße Coatings (z.B. Dragees)

	L*	a*	b*
<b>Lory® Starch Iris</b> L190005078	98,17	-0,10	2,34
<b>Reisstärke</b> 1920078620	98,81	-0,18	2,21

L\* gibt die Helligkeit („Weißgrad“) an Skale: 0 Schwarz; 100 weiß

a\* gibt die Komponenten an: +rot/-grün

b\* gibt die Komponenten an: +gelb/-blau

### Anwendungsgebiet Nummer 4 Convenience-Produkte

Trockensuppen, Soßen und andere Pulvermischungen sind Beispiele für Applikationen, die Lory® Starch Iris als Träger- und Trennmittel optimiert. Durch ihre kleinen Partikel bietet die Weizenstärke eine große Oberfläche, auf der andere Substanzen wie Fette oder Aromen haften.

#### Vorteile:

- Trägersubstanz mit großer Partikeloberfläche
- Hohe Beladung möglich – beispielsweise mit Fetten oder Aromen
- Ersatz von Reisstärke, höhere Wirtschaftlichkeit

### Anwendungsgebiet Nummer 5 Backwaren

Lory® Starch Iris kann auch als Trennmittel dienen, zum Beispiel in Puderzucker (Icing Sugar), oder direkt zum Bestäuben von Teiglingen. Die große Anzahl der Partikel verringert in reaktiven Mischungen wie Backpulver den Kontakt der Inhaltsstoffe, was die Haltbarkeit erhöht.

#### Vorteile:

- Trennmittel
- Verbessert die Rieselfähigkeit
- Verzögert die Komponentenreaktion, verlängert die Haltbarkeit
- Keine Verklumpung
- Vermindert das Zusammenkleben von Teigen und Halbgebäcken
- Ersatz von Reisstärke – höhere Wirtschaftlichkeit

### Anwendungsgebiet Nummer 6 Panaden und Clear Coatings

In Panaden fördert Lory® Starch Iris die Knusprigkeit (Crispiness) des Produkts und sorgt für eine bessere Haftung. Die kleinen Stärkekörner können die Oberfläche des Substrats durchdringen und beim Garen genau dort Wasser binden, wo es entsteht. Pommes Frites und anderes frittiertes Gemüse bleiben mit einem hauchdünnen, stärkebasierten Clear Coating länger knusprig und nehmen weniger Fett auf.

- Panaden mit Crunch-Effekt
- Verbesserte Haftung am Substrat
- Unterstützt die Filmbildung an der Oberfläche
- Schutz des Substrats
- Clear Coating schützt sichtbare Gewürze und Kräuter
- Ersatz von Reisstärke – höhere Wirtschaftlichkeit

