

Die modifizierten Stärken des Trigovit® Produktportfolios wurden speziell für den Einsatz in Heimtiernahrung entwickelt, die einem Hitzeprozess unterzogen werden (bspw. Haltbarmachung).

Die prozess- und temperaturstabilen Weizenstärken verkleistern während des UHT-Prozess (100 bis 135 °C) und verleihen dem Endprodukt die gewünschte Viskosität und Textur.

So eignen sich die Stärken insbesondere als Verdickungs- und Bindemittel in der Nassfutterherstellung.

TRIGEA

Trigovit® Starch

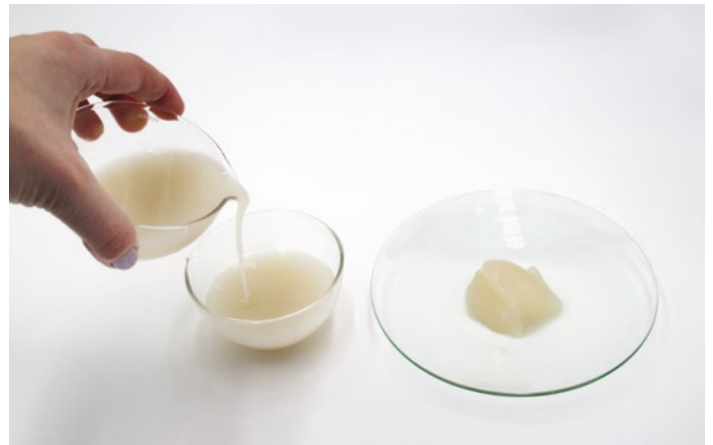
Stärken für die Nassfutterherstellung im Bereich UHT/Autoklavierprozesse

Allgemeine Eigenschaften:

- Modifizierte Stärken
- Vernetzte sowie vernetzte und acetylierte Stärken
- Für UHT-/Autoklavierprozesse geeignet (pH > 4,5)
- Einstellung der Viskosität und Textur im Endprodukt
- Dosageabhängige Gelbildung möglich
- Verdickungs- und Bindemittel
- Acetylierung reduziert Retrogradation (bspw. Synärese)

Vorteile:

- Temperatur- und prozessstabiler im Vergleich zu nativer Stärke und Stärken aus anderen Quellen
- Sehr guter Cost-in-use im Vergleich zu anderen Verdickungsmitteln, wie z. B. Kartoffelstärke
- Regionaler Rohstoff aus vorwiegend deutschem Anbau
- GMO-frei



Von fest bis flüssig: Einstellung der Textur mit Trigovit® Starch.



Hitzebeständige Stärken

Die Stärken werden chemisch modifiziert (vernetzt und acetyliert). Dadurch werden sie hitze- und prozessstabil und können auch in Sterilisationsprozessen angewendet werden.

Anwendungsgebiet:

Die hitze- und prozessstabilen Weizenstärken finden bei der Herstellung von UHT-Heimtiernahrung Anwendung. Sie eignen sich insbesondere als Binde- und Verdickungsmittel für Saucen, Gravies, Gele, Pâtés und Pasten, aber auch als Bindemittel für Chunks.

Je nach Kundenwunsch kann die Viskosität des Endprodukts eingestellt und die Optik des Futtermittels optimiert werden. Zudem sind die Weizenstärken aus dem Trigovit® Produktportfolio für den Einsatz in Vormischungen geeignet.

Beispielhafte Viskositäten nach der Autoklavierung

| Stärke | Dosierung | Viskosität |
|--------------------------|-----------|-------------|
| Trigovit® Starch 1403 MD | 2 % | 4.700 mPas |
| Trigovit® Starch 1409 MD | 2 % | 2.200 mPas |
| Trigovit® Starch 1413 MD | 2,2 % | 2.600 mPas |
| Trigovit® Starch 1413 MD | 3,6 % | 10.800 mPas |

Trigovit® Starch im Überblick

