

## Funktionelle Weizenstärken ersetzen Titandioxid

### Alternativen von Loryma punkten mit vergleichbarer Aufhellung und Funktionalität

Zwingenberg, Dezember 2021 – Das Inhaltsstoff-Portfolio von Loryma umfasst zwei Weizenstärken, die das Weißpigment Titandioxid (E 171) ersetzen können. Nachdem die EFSA den Zusatzstoff nicht länger als sicher einstuft<sup>1</sup>, darf er laut EU-Verordnung ab 2022 nicht mehr in Lebensmitteln eingesetzt werden<sup>2</sup>. Die native Kleinkornstärke Lory® Starch Iris optimiert die Optik von trockenen oder kalten Anwendungen, die resistente Weizenstärke Lory® Starch Elara eignet sich für Applikationen, die Wasser enthalten und erhitzt werden.

Mit einem Weißgrad von etwa 98 auf einer Skala von 0 (schwarz) bis 100 (weiß) eignet sich sowohl die Kleinkornstärke als auch die resistente Stärke, um Titandioxid in Lebensmitteln zu ersetzen. Auf der Zutatenlist müssen beide Varianten lediglich als „Weizenstärke“ bzw. „modifizierte Weizenstärke“ deklariert werden. Welche Alternative aus dem Loryma-Portfolio die richtige ist, hängt von Art und Beschaffenheit der Anwendungen ab.

#### Kleinkornstärke

Lory® Starch Iris ist eine native Weizenstärke mit sehr kleinen, gleichmäßigen Partikeln (< 10 µm). Durch die geringe Größe können sie sich homogen an Oberflächen anlagern und bilden somit einen gleichmäßigen Aufhellungseffekt in Coatings. Die Stärke ist heißquellend und deshalb zur Aufhellung von trockenen oder kalten Anwendungen wie Süßigkeiten (Schokolinsen, Kaugummi) geeignet.

#### Resistente Stärke

Lory® Starch Elara ist eine resistente Weizenstärke. Die Komponente verdickt weder in wässriger Umgebung noch unter Hitze. Die beständigen und kristallinen Partikel bewirken einen Aufhellungseffekt bei Lebensmitteln, die wasserhaltig sind und erhitzt werden – zum Beispiel Convenience-Produkte wie Dressings, Desserts oder Pudding.

---

<sup>1</sup> Pressemitteilung EFSA (European Food Safety Authority) vom 6.5.2021, online abrufbar unter: <https://www.efsa.europa.eu/de/news/titanium-dioxide-e171-no-longer-considered-safe-when-used-food-additive> (zuletzt geprüft am 9.12.21).

<sup>2</sup> Press Corner European Commission, 8.10.21., online abrufbar unter: [https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/mex\\_21\\_5165](https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/mex_21_5165) (zuletzt geprüft am 9.12.21).

## Presseinformation

Norbert Klein, Leiter Produktentwicklung Loryma: „Das Thema Titandioxid-Ersatz beschäftigt Lebensmittelhersteller aus allen Bereichen, seit die EFSA im Sommer ihre Einschätzung veröffentlicht hat. Bis Mitte 2022 haben Hersteller nun noch Zeit, um ihre Rezepturen und Prozesse umzustellen. Wir stehen unseren Kunden nicht nur mit funktionellen Produkten, sondern auch mit Rat und Tat zur Seite, um ein optisch perfektes Endprodukt im Einklang mit den regulatorischen Vorgaben umzusetzen.“

### Über Loryma:

Loryma, Mitglied der Crespel & Deiters Group, hat über 40 Jahre Erfahrung in der Herstellung von Weizenproteinen, Weizenstärken und weizenbasierten funktionellen Mischungen, die weltweit vertrieben werden. Am Unternehmenssitz in Zwingenberg entwickeln Experten zukunftsweisende Lösungen, die gleichzeitig die Bedürfnisse der Nahrungsmittelindustrie unterstützen und auf die steigenden Anforderungen an eine gesunde Ernährung für die wachsende Weltbevölkerung eingehen. Die verantwortungsbewusst und regional erzeugten Rohstoffe optimieren Stabilität, Textur und Geschmack von Fleisch und Fisch, vegetarischen und veganen Endprodukten, Back- und Süßwaren sowie Convenience-Food. Hochqualitative Rohstoffe verbunden mit umfassendem Fachwissen über die Herstellung machen Loryma zu einem vertrauenswürdigen Partner für Service, Produktentwicklung und Vertrieb von maßgeschneiderten Lösungen für zeitgemäße Lebensmittel.

Weitere Information: [www.loryma.de](http://www.loryma.de) und [LinkedIn](#).

### Unternehmenskontakt

Loryma GmbH  
Beate Ehrhard  
Head of Marketing & Communications  
Am Falltor 3  
64673 Zwingenberg

Tel: +49 6251 1799 107  
Fax: +49 6251 73964  
[beate.ehrhard@crespeldeitersgroup.com](mailto:beate.ehrhard@crespeldeitersgroup.com)

### Pressekontakt

akp public relations  
Marion Mann  
PR-Beraterin  
Birkenauer Talstraße 9  
69469 Weinheim

Tel: +49 6201 188 98 26

[marion.mann@akp-pr.de](mailto:marion.mann@akp-pr.de)