



Dodatki do żywności

Zastosowanie i funkcjonalność

Poniższa tabela zawiera przegląd najczęstszych zastosowań naszych produktów w wybranych segmentach produktów spożywczych.

Dodatki	Funkcjonalność	Aplikacje
Płatki ziemniaczane Emflake	Teksturowanie, zwiększanie objętości, formowanie	Snacki, produkty ziemniaczane, pieczywo
Granulat ziemniaczany Emgranule	Teksturowanie, zwiększanie objętości, formowanie	Snacki
Natywna skrobia grochowa i ziemniaczana	Zagęszczanie, teksturowanie, wiązanie wody, zwiększanie objętości, przeciwbrylanie	Zupy, sosy, kluski, mięso, snacki, produkty bezglutenowe
Modyfikowane skrobie grochowe i ziemniaczane Emes, Emflo, Emden, Emox	Zagęszczanie, teksturowanie, żelowanie, wiązanie wody, zwiększanie objętości, formowanie	Snaki,upy, sosy, wyroby cukiernicze, powłoki spożywcze, pieczywo, sery topione i alternatywy, mięso i jego analogi, kluski
Pęczniące lub rozpuszczalne w zimnej wodzie skrobie natywne i modyfikowane Emjel, Emfix, Emspray	Zagęszczanie instant, teksturowanie, wiązanie wody, emulgowanie	Przekąski,upy, sosy, nadzienia piekarnicze, wypieki, sery i alternatywy
Dekstryny ziemniaczane i grochowe Emdex (Emdex)	Formowanie otoczki, teksturowanie (chrupkość)	Powłoki spożywcze, wypełnianie, spajanie
Czysta etykieta, skrobie grochowe i ziemniaczane Empure	Zagęszczanie, żelowanie, teksturowanie, wiązanie wody	Zupy, sosy, produkty ziemniaczane, analogi mięsa
Woskowana skrobia ziemniaczana Emwaxy (Emwaxy)	Zwiększanie objętości, zagęszczanie, teksturowanie	Snacki, mięso, kluski, alternatywy sera, wsady owocowe, nadzienia piekarnicze
Izolat białka grochu Empro	Zdrowe żywienie (wzbogacanie w białko), teksturowanie, emulgowanie	Analogi mięsa, alternatywy nabiału, pieczywo, snacki
Błonnik grochowy i ziemniaczany Emfibre	Zdrowe żywienie (błonnik pokarmowy), wiązanie tłuszczu i wody	Mięso i jego analogi, pieczywo, snacki
Mieszanki Embat	Formowanie powłoki, teksturowanie	Powłoka frytek, tempura, masa adhezyjna