

STRATEGISCHE ALTERNATIVQUELLE FÜR ALGINATPRODUKTE

VIVAPUR Alginate – Texturierungssysteme gestärkt durch die Kraft der Natur

Ende 2018 übernahm die JRS Gruppe die Alginat-Produktionsstätte in Landerneau von der Dupont Nutrition & Health. Das erweiterte JRS Portfolio bietet nun ein breites Spektrum an Texturierungssystemen, basierend auf der JRS Kompetenzen in Ballaststoffkonzentraten, funktionellen Cellulosederivaten und dank den neuen Alginatkapazitäten. Damit steht die JRS dem Markt als strategische Alternativquelle für hochwertige Alginatprodukte zur Verfügung.

Dank deren Fähigkeit bei unterschiedlichsten Bedingungen verdickende, gelbildende und filmbildende Eigenschaften auszubilden, zählen Alginat zu den vielseitigsten Hydrokolloiden. Als Alleinstellungsmerkmal gilt die Fähigkeit in Lösung zu gehen und durch Justierung des Calciumgehalts mit Komplexbildnern ohne Hitzezufuhr Gele mit definierter Gelierzeit zu generieren. Die Vielseitigkeit spiegelt sich in einer Reihe von technischen Lebensmittelanwendungen wider, die sich diese Eigenschaften zu nutzen machen.

JRS Alginate werden von JRS Marine Products Landerneau SAS nahe Brest hergestellt. Die Produktionsanlage wendet eine besondere

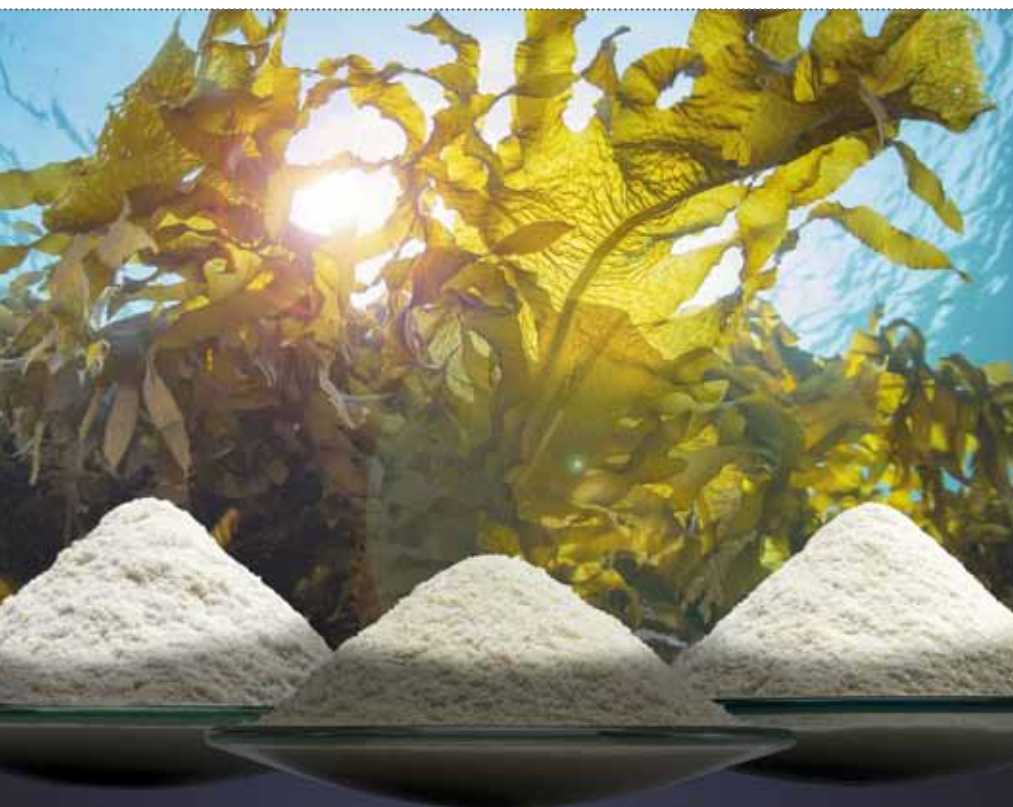
Sicherheitspraxis an und folgt so stringen- ten Qualitätsstandards (ISO 9001, BRC, ISO 14001). Alle VIVAPUR Alginatprodukte sind Kosher und Halal zertifiziert.

Das reichhaltige Vorkommen von Braunalgen der Art *Laminaria digitata* und *Laminaria hyperborea* entlang der bretonischen Küste liefert den Rohstoff für VIVAPUR Alginate, die wiederum eine essentielle funktionelle Rolle in einer breiten Vielzahl von Lebensmittelanwendungen leisten. VIVAPUR Alginate ermöglichen Backstabilität in Fruchtzubereitungen, Konsistenz in Creme- und Puddingfüllungen, dienen als Stabilisator in Soßen und als Geliermittel in essbaren Würsthüllen, rekonstitu-

ierten veganen Produkten, Fleisch und Fisch. Die US-FDA hat 2018 Alginate zudem in die Liste der nicht verdaulichen Kohlenhydrate aufgenommen, welche der Definition von Ballaststoffen entsprechen, was darüber hinaus den ernährungsphysiologischen Nutzen unterstreicht.

JRS bietet ein optimiertes Portfolio von standardisierten sowie maßgeschneiderten Alginatprodukten, konzipiert um hoch, mittel und niedrige Viskosität bei verschiedenen Granulatgrößen abzudecken. VIVAPUR Alginate werden oft in Kombination mit anderen JRS Produkten eingesetzt, und schaffen so eine umfangreiche Toolbox an funktionellen Texturierungssystemen, welche den individuellen Bedürfnissen der Kunden gerecht werden. Neben der Produktionsstätte in Landerneau betreibt die JRS Gruppe weitere lebensmittelspezifische Produktionsanlagen in 6 Ländern.

Kunden erhalten Beratung und Hilfestellung durch das technische Supportteam sowie uneingeschränkten Zugang zu den spezialisierten Fleisch-, Milch- und Backtechniken, sowie Unterstützung durch lokale Vertriebsgesellschaften in mehr als 25 Ländern. Spezialisierte Vertretungen in den meisten anderen Ländern vervollständigen das JRS Netzwerk und gewährleisten einen schnellen und effektiven Service für Kunden auf der ganzen Welt.



Fi Europe 2019:
Stand: 6E30

Weitere Informationen:
www.jrsfood.de

Quelle Bild(er): JRS