

EmslandInnovationNEWS

Projekte

Süßwarenlösungen mit Empure® ES 300

Die für die Emsland Group interessanten Süßwarenssegmente sind jene, in denen Hydrokolloide (Gelatine, Carrageen, Pektin usw.) oder Kohlenhydrate (Stärken) eingesetzt werden.

Die Hauptanwendungsgebiete dafür sind geformte Süßwaren (Gelees, Weingummis), gezogene Süßwaren (Kaugummis) und extrudierte Süßwaren (Lakritze).

In den letzten Jahren beschäftigten sich die Experten der Emsland Group schwerpunktmäßig mit Gelatine-Alternativen, was zu dem Emden® ET-Sortiment bei den Stärken (Emden® ET 15, Emden® ET 50) geführt hat. Wie Gelatine sind diese Stärken in der Lage, eine klare, elastische und flexible Textur zu erzeugen. Darüber hinaus sind Produkte auf Stärkebasis temperaturbeständiger und schmelzen im Vergleich zu Gelatine nicht.

In den Süßwarenssegmenten wird neben Gelatine auch Pektin eingesetzt. Im Gegensatz zur Gelatine (tierische Herkunft) ist das Pektin ein aus Früchten (z. B. Äpfeln) gewonnenes pflanzliches Hydrokolloid. Süßwaren auf Pektin-Basis weisen eine sehr kurze, leicht brüchige Textur auf.

Die Texturen beider Hydrokolloide (Gelatine und Pektin) sind völlig gegensätzlich (einmal elastisch, einmal brüchig). Beide Texturen können auch mit Stärke erzeugt werden.

Empure® ES 300 ist zur Erzeugung einer sehr kurzen Textur (wie beim Pektin) in der Lage. Daneben geliert Empure® ES 300 sehr schnell und zeigt damit ebenso eine Eigenschaft von Pektin. In der EU kann Empure® ES 300 als Stärke etikettiert werden und benötigt daher keine E-Nummer.

Mit der Verfügbarkeit von Empure® ES 300 kann die Emsland Group auch Pektin-Alternativen für die Süßwarenindustrie empfehlen. Texturen sind mehr oder weniger mit einem bestimmten Kontinent oder Land der Welt verbunden. In den USA sind kurze Texturen sehr gebräuchlich, während es in Europa elastische Texturen sind. Durch Kombinieren von Empure® ES 300 mit dem Emden® ET-Sortiment sind unsere Kunden sogar in der Lage, jede gewünschte Textur zu erzeugen.



Jakob Woltjes, JWoltjes@emsland-group.de

Projekte

Homepage der Emsland Group in neuem Gewand

Die Webseite der Emsland Group wurde sowohl inhaltlich als auch vom Design her überarbeitet und neu aufgelegt. Der frische und moderne Look entstand nicht zuletzt aus den aktuellen Foto- und Videoshootings, die aus den verschiedenen Werken der Unternehmensgruppe aufgenommen wurden.

EMSLAND GROUP
using nature to create

PRODUKTLÖSUNGEN NACHHALTIGKEIT NEWS KARRIERE ÜBER UNS LIEFERANTEN KONTAKT

USING NATURE TO CREATE

UNSERE PRODUKT-LÖSUNGEN →

UNSERE ROHSTOFFE →

> 1400 120 700 MIO. € + 2,2 MIO. + 160 TSD.

Neben dem neuen Design bietet die Webseite gezielte und aussagekräftige Informationen zu verschiedensten Themen wie Nachhaltigkeit, Rohstoffbeschaffung oder neuen Jobmöglichkeiten.

Vor allem jedoch wurde der Bereich unserer Produktlösungen auf die wesentlichsten Informationen reduziert. Kunden bzw. potentielle Interessenten können sich nun die Produkt- oder Sicherheitsdatenblätter unserer Produkthighlights für das jeweilige Subsegment (z.B. extrudierte Snacks) herunterladen.

Zudem bietet die neue Webseite ein separates Download-Center, wo der Nutzer eine Vielzahl von Dokumenten herunterladen kann – bspw. unsere aktuellen Innovation-Newsletter, Nachhaltigkeitsberichte oder die zahlreichen Zertifikate unserer einzelnen Werke. Ein weiterer direkter Zugriff ist künftig auch auf unser Tool MyEmsland möglich, das für unsere Kunden und Rohstofflieferanten viele hilfreiche Informationen bereithält.

Die URL bleibt natürlich weiterhin dieselbe:

www.emsland-group.de

Patrick Geers, PGeers@emsland-group.de

Projekte

Investition in Kartoffel- und Erbsenfasern in Lebensmittelqualität in Golßen

Kartoffel- und Erbsenfasern sind Ballaststoffe, die weithin bekannt sind für ihre Verwendung in zahlreichen Anwendungen wie Fleisch, Fleischersatzprodukten und Backwaren. Der Zusatz von Lebensmittelfasern gewinnt in der modernen Ernährung immer mehr an Bedeutung, da verschiedenen Studien zufolge insbesondere die westliche Ernährung nicht genügend Ballaststoffe enthält. Aus diesem Grund hat die Emsland Group in ihre Lebensmittelfaserkapazität an ihrem Produktionsstandort im ostdeutschen Golßen investiert. Dort wurde eine neue Trockeneinrichtung installiert, die eine Verdopplung der Kapazitäten für Erbsen- und Kartoffelfaser in Lebensmittelqualität zur Folge hat. Neben der Trocknung wurde auch eine neue Mahlanlage installiert, mit der sehr feine Fasern produziert werden können. Das Portfolio der Emsland Group beinhaltet Kartoffel- und Erbsenfasern in unterschiedlicher Partikelgröße unter dem Markennamen Emfibre® (siehe Übersicht unten). Emfibre® EF 60 ist eine feine und helle Erbsenfaser, die sich sehr gut zur Ballaststoffanreicherung bei Lebensmitteln wie Snacks, Nudeln und Backwaren eignet. Aufgrund ihrer relativ geringen Wasserbindung kann sie in hoher Dosierung eingesetzt werden und erleichtert so die Möglichkeit von Ballaststoffangaben.

Emfibre® Produkte

	Erbsenfasern		Kartoffelfasern	
	Emfibre®EF 60	Emfibre®EF 200	Emfibre®KF 200	Emfibre®KF 500
				
Wasserbindung	1:5	1:8	1:16	1:18 %
Partikelgröße	Fein	Medium	Medium	Grob
Anwendungen	Backwaren, Molkereiprodukte, Snacks, Fleischprodukte (Injektion möglich)	Backwaren und Fleisch(alternativen)	Backwaren und Fleisch(alternativen)	Fleisch(alternativen)



Cindy Semeijn, CSemeijn@emsland-group.de

Broschüren

Neue Infomaterialien für technische Spezialitäten und Tierfutter

Mit umfangreichen Informationsmaterial in Form von Flyern und Broschüren wurden die Bereiche Tapetenkleister, Papiersackkleber, Glasfaserschlichte, Bauzusatzstoffe sowie Tierfutter ausgestattet.

Hier drin erfährt man alles Wichtige zu den Anwendungsgebieten und Lösungsangeboten der Emsland Group. Neben den Produkthighlights und ihren vielen Vorteilen in den einzelnen technischen Anwendungen bekommt der Leser beispielsweise auch eine Gesamtübersicht unserer Produktangebote für den Bereich Heimtierfutter und Nutztierfutter. Künftig sowohl als PDF-Download über unsere neue Homepage oder als gedruckte Version per Mailanfrage über pgeers@emsland-group.de erhältlich.

Patrick Geers, PGeers@emsland-group.de

Personal

Dr. Julia Strehl künftig verantwortlich für das Patentmanagement

Seit dem 01.03.2022 ist Frau Strehl bei der Emsland Group tätig. Sie hat in Oldenburg Chemie studiert und ihre Promotion dort im November 2021 abgeschlossen.

Von November bis Februar hat sie kurz bei der Nordenhamer Zinkhütte gearbeitet, wo sie für die Bereiche Compliance und Arbeitssicherheit zuständig war.

Bei der Emsland Group ist sie für drei Hauptaufgabengebiete verantwortlich: Patentmanagement, Verbandsarbeit (Starch Europe und BOGK) und die Beantragung von Fördermitteln für Forschungsprojekte.

Julia Strehl, JStrehl@emsland-group.de

