

IN ALLER MUNDE

Mineralstoffanreicherung in Milchersatzprodukten

Das Thema gesunde Ernährung mit Milchersatzprodukten ist in aller Munde. Die Nachfrage ist in den letzten Jahren konstant gestiegen. Wir wissen, dass Milchprodukte gut für unsere Gesundheit sind, da sie wichtige Mineralien und Proteine enthalten. Sie stellen in unserer Ernährung die wichtigste Calciumquelle dar. Calcium wiederum trägt zu einer normalen Knochenentwicklung bei und schützt vor Osteoporose. Darüber hinaus liefern Milchprodukte Magnesium, Zink, Vitamin B12 und Probiotika.

Was machen Menschen, die keine Milchprodukte zu sich nehmen? Die Gründe können Allergien, wie z. B. Laktoseintoleranz, oder aber die bewusste Entscheidung für einen veganen Lebensstil und somit eine Ernährung abseits von tierischen Produkten sein. Womit decken diese Menschen ihren täglichen Bedarf an den oben genannten essenziellen Mineralien und Vitaminen?

Milchersatzprodukte auf pflanzlicher Basis können hierbei helfen und gewinnen daher in den vergangenen Jahren zunehmend an Bedeutung. Diese „alternativen“ Milchprodukte orientieren sich in Optik, Geschmack und Nährwert so eng wie möglich an dem originalen Milchprodukt. Doch leider enthalten diese, auf Basis von

z. B. Soja, Hafer, Kokos oder Walnuss hergestellte Milchersatzprodukte, nicht so viele Mineralstoffe wie tierische Milch.

Um den gleichen positiven Effekt für die Gesundheit bieten zu können, müssen diese Milchalternativen daher mit Calcium und anderen Mineralstoffen angereichert werden. Dafür bietet MAGNESIA eine Reihe von Mineralstoffen, die den pflanzlichen Milch- und Joghurtalternativen gezielt zugesetzt werden können. Sie bieten damit nicht nur ein Plus in Bezug auf die Health Claims (Reg. (EC) 1924/2006) und tragen zu gesunden Knochen, Muskelfunktion und Immunsystem bei. Ein weiterer Vorteil der Mineralsalze ist, dass sie erwünschte geschmacksmaskierende Eigenschaften aufweisen und den Herstellungsprozess optimieren können. Sie verbessern den häufig bitteren Geschmack der pflanzlichen Milchersatzprodukte, lassen es zu den pH-Wert aktiv zu regulieren und helfen so, das Produkt in Bezug auf Geschmack und Mundgefühl noch besser an das original Molkeprodukt anzugleichen.

Weitere Informationen:
www.magnesia.de

Quelle Bild(er): MAGNESIA



FACHPACK – READY TO GO!

> 28.–30.9.2021



> LEITTHEMA 2021



UMWELTGERECHTES
VERPACKEN >

NEU

DIE DIGITALE
ERWEITERUNG:

myFACHPACK >

- > MATCHMAKING
- > WISSENSTRANSFER
- > AUSSTELLER- UND
PRODUKTPRÄSENTATIONEN

Blieben Sie auf dem Laufenden:
> FACHPACK.DE

EUROPÄISCHE FACHMESSE
FÜR VERPACKUNG, TECHNIK
UND PROZESSE

NÜRNBERG MESSE