



B BRENNTAG

Produktliste

Funktionelle Zutaten nach Funktionsklassen

Brenntag Food & Nutrition
DACH



Food Design

Aroma und Geschmack

- Aromen, natürlich
- Aromen, natürlich X (FTNF, biotauglich)
- Aromen (Getränke/Savoury/Süßwaren/Snacks u.a)
- Booster Aromen
- Maskierungsaromen (Savoury/Getränke)
- Rauch-Aromen (Savoury)
- Ethylvanillin
- Extrakte
- Fonds
- Gemüsesaftkonzentrate
- Glycin *
- Kokoscremepulver
- Menthol
- Stocks
- Top-Noten (Getränke/Savoury)
- Vanille, natürlich *
- Vanillin und Alternativen

Farben

- Aktivkohle
- Calciumcarbonat
- Carotinoide
- Eisenoxide
- Farbstoffe, natürlich
- Annatto
- Beta-carotin
- Karmin
- Weitere auf Anfrage
- Färbende Extrakte *
- Färbende Lebensmittel
- Karamellzuckersirupe
- Titandioxid
- Zuckerkulöre
 - Klasse I - e150a
 - Klasse II - e150b
 - Klasse III - e150c
 - Klasse IV - e150d

Geschmacksverstärker

- Chlorid (K, Na)
- Kaliumlaktat
- Mononatriumglutamat (MSG)

Health & Nutrition

Ballaststoffe

- Fructooligosaccharide
- Inulin *
- Maltodextrin, resistent
- Pflanzenfasern: Apfel, Bambus, Erbse, Hafer, Kakao, Mais, Weizen
- Cellulose *
- Polydextrose

Mineralstoffe, Ca, Fe, Mg, Na, Zn

- Carbonate
- Chloride
- Citrate
- Gluconate
- Laktate
- Phosphate
- Sulfate

Nutrazeutika

- Aminosäuren
- BCAA (Leucin, Isoleucin, Valin)
- Beta-Carotine
- Carotinoide
- Casein, hydrolisiert
- Coenzym Q10
- D-Glucuronolacton
- Inositol
- Koffein
- Lutein
- Omega-3- & Omega-6-Fettsäuren
- Taurin
- Zeaxanthin

Polyole

- D-Xylose
- Erythritol
- Maltitol
- Sorbitol
- Xylitol

Polysaccharide

- Maltodextrine
- Polydextrose

Süßstoffe & Zuckerersatzstoffe

- Acesulfam K
- Aspartam
- Cyclamat
- Saccharin
- Sucralose
- Süsstoffmischungen

Zuckerstoffe

- Dextrose
- Fructose
- Laktose
- Trockenglukosesirup

Vitamine

- Fettlösliche Vitamine (A, D, E, K)
- Wasserlösliche Vitamine (B-Reihe, C)

Food Safety & Shelflife

Konservierungsmittel &

- Säuerungsmittel
- Acetate
- Äpfelsäure
- Äpfelsäure, gecoatet
- Ascorbinsäure
- Bernsteinsäure
- Benzoat (Na)
- Benzoesäure
- Calciumgluconat **
- Carbonate (Ca, Mg, Na, Ammonium)
- Citrate (K, Na)
- Citronensäure und -lösungen
- Diacetate
- Essigpulver
- Essigsäure
- Gluconate
- Glucono-Delta-Lacton
- Isoascorbinsäure
- Laktate (Ca, K)
- Lactat-/Diacetatmischungen
- Lactat-/Gluconatmischungen
- Milchsäure
- Pulver und flüssig
- Natriumdisulfite
- Natriumsulfite
- Phosphate (Ca, Di-, Tri-)
- Phosphorsäure
- Propionsäure **
- Sorbat (K)



- Sorbinsäure
- Sulfate
- Trinatriumcitrat
- Weinsäure/ Weinstein

Antioxidationsmittel

- Acerolapulver, bio und konventionell
- Ascorbinsäure
- Ascorbylpalmitat
- Butylhydroxy Anisol (Bha) **
- Butylhydroxy Toluol (Bht) **
- Calciumascorbat
- Citronensäure und -lösungen
- Erythorbate
- Isoascorbinsäure
- Metabisulfite *
- Natriumascorbat
- Natriumisoascorbat
- Natriumdisulfit
- Natriumsulfit
- Rosmarinextrakt
- Tocopherole

Feuchthaltemittel

- Glycerin
- Laktate
- Magnesiumchlorid
- Maltitol
- Polydextrose
- Sorbitol

Food technology

Proteine & Texturat

- Erbsentexturat
- Erbse
- Hanf
- Kürbis
- Reis
- Soja
- Weizengluten
- Hafer

Verdickungsmittel

- Alginate
- Cellulosen
- Carboxymethylcellulosen (CMC)
- Hydroxypropylmethylcellulosen (HPMC)
- Methylcellulosen (MC)
- Carrageene
- Guar Gum
- Johannisbrotkernmehl
- Konjac Gum
- Stärken
 - Kartoffel
 - Mais
 - Wachsmais
 - Tapioka
 - Weizen
 - Funktionelle Clean Label - Stärken
 - Modifizierte Stärken
 - Native Stärken
 - Quellmehle/Quellstärke
- Pektine
- Xanthan
- Hydrokolloidmischungen*

Phosphate

- Diphosphate (KTPP, SAPP 10,15,20,28,40, TSP, TKPP)
- Monocalciumphosphat (MCP)
- Phosphatmischungen
- Polyphosphate (SHMP)
- Tripolyphosphate (STPP)

Stabilisatoren & Schmelzsätze

- Ascorbate (Ca, Na)
- Ascorbinsäure
- Cellulosen
- Chloride (Ca, K, Mg, Na)
- Citrate (K, Na)
- Gluconate (Ca, Fe) **
- Glycerinester aus Wurzelharz
- Isoascorbinsäure
- Lecithin
- Natriumdisulfit
- Natriumisoascorbat
- Natriumnitrit
- Natriumsulfit
- Phosphate
- Phosphorsäure
- Sojalecithin, bio

Emulgatoren

- Sojalecithin
- Sonnenblumenlecithin
- Polysorbate
- Mono- und Diglyceride *
- DATEM *
- SSL *
- Polyglycerol Ester *
- Weitere Emulgatoren *

Füllstoffe

- Cellulosen
- Fasern, löslich
- Fasern, unlöslich
- Maltodextrine
- Polydextrose
- Sorbitol

Technische Hilfsstoffe

Enzyme

- Alpha-amylase
- Cellulase
- Hemicellulase
- Laktase
- Lipase
- Pektinase
- Phospholipase
- Prolyl oligopeptidase
- Protease
- Transglutaminase
- Xylanase

Weitere Additive & Zusatzstoffe

Food Solutions

- Aminosäure-Mischungen
- Taste-Mischungen
- Bindungs-Systeme
- Coatings
- Energy-Mischungen
- Extrakt-Mischungen
- Mineralstoff-Mischungen
- Protein-Mischungen
- Süßstoff-Mischungen
- Vitamin-Mischungen
- Würzmischungen
- Nutrazeutika-Mischungen
- Isotonische-Mischungen
- Tailor-Made-Mischungen

Trennmittel

- Carbonate (Ca, K)
- Stearate (Ca, Mg)
- Tricalciumphosphate
- Trennöle
- Trennwachse
- Silikate

Backtriebmittel

- Carbonate (Ammonium, Kalium, Natrium)
- Phosphate (Sapp 10, 15, 20, 28, 40)
- Glucono-Delta-Lacton
- Tartrate

Überzugsmittel

- Cellulosen
- Stärken, modifiziert
- Wachsmischungen

Trägerstoffe

- Carbonate (Ca, Mg, Na)
- Cellulosen
- Glycerin
- Maltodextrine
- Stärken
- Sulfate

Chemikalien für die Lebensmittel-industrie

- Säuren & Laugen
- Ameisensäure
- Ammoniak
- Essigsäure
- Harnstoff
- Kalilauge
- Magnesiumhydroxid
- Natriumhydroxid
- Natronlauge
- Phosphorsäure
- Propionsäure
- Salpetersäure
- Salzsäure
- Schwefelsäure
- Wasserstoffperoxid

Lösemittel

- Acetone
- Alkohole
- Glycerin
- Isopropylalkohol
- Monopropylenglykol (MPG)

- Polyethylenglykol
- Propylenglykol
- Triacetin
- Vergällungsmittel

Wasserbehandlung

- Aktivkohle
- Desinfektionsmittel und Biozide
- Entschäumer
- Filtrationsmedien
- Flockungsmittel
- Formulierungen/Mischungen
- Geruchshemmer
- Individuelle Wasseraufbereitung
- Ionenaustauscher
- Kesselsteininhibitoren
- Koagulantien
- Korrosionsinhibitoren
- Membranen
- Nährstoffmischungen
- Permanganate
- Schwermetallentfernung

Clorious2 (Chlordioxidlösung)

- Biozid Desinfektion
- Oxidation, Geruchsbekämpfung
- Prozess- und Kühlwasserhygiene

** in der Schweiz zusätzlich erhältlich * in Österreich zusätzlich erhältlich

Kontakt

Deutschland

Brenntag GmbH

Food & Nutrition DACH
Messeallee 11
45131 Essen
Telefon: +49 201 6496 0
food@brenntag.de

Österreich

Brenntag Austria GmbH

Food & Nutrition DACH
Linke Wienzeile 152
1060 Wien
Telefon: +43 5 9995 0
food@brenntag.at

Schweiz

Brenntag Schweizerhall AG

Food & Nutrition DACH
Elsässerstrasse 231
4002 Basel
Tel.: +41 58 344 8000
food@brenntag.ch



#57119 DE / 2022-11

