

MODIFIZIERTE STÄRKE

(MODIFIED STARCH)

DER VIELSEITIGE FUNKTIONSHelfER FÜR TEXTUR, STABILITÄT UND QUALITÄT

Modifizierte Stärke wird durch physikalische, enzymatische oder chemische Verfahren gezielt verändert. Dadurch entstehen spezifische funktionelle Eigenschaften – ideal für die Texturmodifikation, Bindung und Stabilisierung in der Küche und bei IDDSI Level 4.

- 1 E1400 – modifizierte Stärke (je nach Typ)
- 2 Verbessert Textur & Mundgefühl
- 3 Erhöht Stabilität & Bindung
- 4 Verhindert Synerese (Wasseraustritt)
- 5 Erleichtert Verarbeitung & Regeneration
- 6 Ideal für Dysphagie-Kost und IDDSI Level 4

E1400	WASSERLÖSLICH (IN KALTER FLÜSSIGKEIT QUELLFÄHIG)	GLUTENFREI VEGAN
-------	--	---------------------

WARUM MODIFIZIERTE STÄRKE BEOBACHTEN?

Die Sinne testen – für perfekte Ergebnisse.
Vor Laborgeräten verlässt sich Konditor:innen auf ihre Erfahrung.

- ✓ Sorgt für glatte, klumpchenfreie Texturen
- ✓ Verleiht Stabilität und Volumen
- ✓ Reduziert Wasserabgabe (Synerese)
- ✓ Verbessert Mundgefühl und Cremigkeit
- ✓ Erhöht Lagerungs- und Auskühlstabilität
- ✓ Unterstützt Gefrier-/Auftau-Stabilität
- ✓ Erleichtert Regeneration und Warmhalten

GUTE BEOBACHTUNG.
BESSERE ERGEBNISSE.
Großartige Pâtisserie beginnt mit deinen Sinnen.

TEMPERATUR – MACHT DEN UNTERSCHIED

Wärme verändert alles. Temperatur steuern, Textur bestimmen.



Gleichmäßig einrühren. Klumpen vermeiden. Unter Rühren erhitzen (je nach Typ). Stärke quillt und entfaltet ihre Funktion. Struktur und Stabilität werden aufgebaut. Stabilität bleibt erhalten, auch beim Abkühlen.

TIPP FÜR PROFIS
Nicht zu schnell erhitzen – komplette Aktivierung der Stärke abwarten. Überdosierung kann zu einer zu festen oder gummiartigen Textur führen.

DOSIERUNG & ANWENDUNG

Typische Einsatzmengen – je nach Rezept und Ziel.

ANWENDUNG	DOSIERUNG (RICHTWERT)
Suppen & Saucen	0,3 – 1,0 % (3 – 10 g/kg)
Desserts & Cremes	0,2 – 0,8 % (2 – 8 g/kg)
Milchprodukte (Joghurt, Quark)	0,2 – 0,5 % (2 – 5 g/kg)
Pürees & Gemüsezubereitungen	0,3 – 1,0 % (3 – 10 g/kg)
Fleischprodukte & Terrinen	0,3 – 1,0 % (3 – 10 g/kg)
Dysphagie-Kost (IDDSI Level 4)	0,3 – 0,8 % (3 – 8 g/kg)

ANWENDUNG: Immer klumpenfrei einrühren und vollständig aktivieren. Zu hohe Dosierung kann zu fester, gummiartiger Textur führen.

KOMBINATIONEN VERSTÄRKEN

Modifizierte Stärke wirkt noch besser in Kombination.

MIT XANTHAN	+		=	Erhöhte Stabilität und Synergieeffekte.
MIT GELLAN / CARRAGEEN	+		=	Verbesserte Struktur und Schnittfestigkeit.
MIT PROTEINEN	+		=	Mehr Bindung und bessere Textur.
MIT FETTEN	+		=	Cremigere Textur und besseres Mundgefühl.
MIT BALLASTSTOFFEN	+		=	Optimierte Quellfähigkeit und Stabilität.

WAS IST MODIFIZIERTE STÄRKE?

Durch Modifikation werden die Eigenschaften der natürlichen Stärke gezielt verändert. Ziel ist es, die Funktionalität zu verbessern: z. B. bessere Löslichkeit, höhere Stabilität, weniger Auskühlgellierung oder bessere Frost-Tau-Stabilität.

- 1 **TEXTURVERBESSERUNG**
Sorgt für eine glatte, cremige und homogene Struktur – auch bei fettreduzierten Rezepturen.
- 2 **STABILISIERUNG**
Verhindert Entmischung, Wasserabgabe (Synerese) und fördert Volumenstabilität.
- 3 **FROST-TAU-STABILITÄT**
Schützt vor Strukturverlust und Wasserabgabe bei Einfrieren und Auftauen.
- 4 **VERARBEITUNGSVORTEILE**
Verbessert Fließfähigkeit, Rührstabilität und Regeneration nach dem Tiefkühlen.
- 5 **VIELSEITIG EINSETZBAR**
Für Suppen, Saucen, Desserts, Pürees, Backwaren, Fleischprodukte, Getränke u. v. m.

Modifizierte Stärke ist ein bewährter Helfer für stabile, sichere und angenehme Konsistenzen – besonders wichtig bei IDDSI Level 4.



VERSCHIEDENE TYPEN, VERSCHIEDENE TEXTUREN

Typ und Modifikation bestimmen die Wirkung.

- 1 **KALTQUELLEND**
Quillt und löst sich in kaltem Wasser. Ideal für kalte Anwendungen und schnelle Prozesse.
- 2 **VORVERKLEISTERT**
Sofort in heißem oder kaltem Wasser löslich. Gute Temperaturstabilität und einfache Handhabung.
- 3 **ACETYLIERT**
Hohe Säure- und Hitzebeständigkeit. Geeignet für saure oder stark erhitzte Systeme.
- 4 **VERNETZT (CROSS-LINKED)**
Hohe Stabilität, keine Auskühlgellierung. Frost-Tau-stabil, ideal für Tiefkühlprodukte.
- 5 **OXYDIERT**
Niedrige Viskosität, hohe Klarheit. Geeignet für klare Saucen und Getränke.

WICHTIG ZU WISSEN
Die richtige Wahl sorgt für die gewünschte Textur, Stabilität und ein angenehmes Mundgefühl.



DIE KOMPLETTE KARTE DER STÄRKE-WIRKUNG

Vom flüssigen Zustand zum perfekten Ergebnis – jede Phase zählt.



Stärke und Flüssigkeit korrekt dosieren. In kaltem Wasser anrühren. Unter Rühren erhitzen. Viskosität, Bindung und Volumen werden aufgebaut. Stabil, cremig, ohne Synerese. Perfektes Ergebnis: stabil, cremig und appetitlich.

PROFI-TIPP
Typ, Menge und Temperatur exakt abstimmen – so erreichst du konstante Qualität, auch bei großen Mengen und Lagerung.

MERKSATZ
Modifizierte Stärke ist ein unsichtbarer Held – sie sorgt für Stabilität, Cremigkeit und Qualität, ohne den Geschmack zu verändern.

HERSTELLERREFERENZ
Typische Dosierung: 0,2 – 1,0 % (2 – 10 g/kg)
Löslich in Wasser (kalt oder heiß, je nach Typ).
E1400 gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008.