

Produktinformation Natriumreduktion, Stand 5 | 2017

NATRIUMREDUKTION

LowSalt – Die Meat Cracks Lösung zur Natriumreduktion

Natriumchlorid ist in der Fleischwarenindustrie die wichtigste Zutat. So ist es unter anderem durch seine geschmacksgebende und verstärkende Wirkung, seine konservierende Funktion sowie als farbgebende Komponente in Form von Nitritpökelsalz aus unseren Produkten nicht wegzudenken. Jedoch ist die natriumreiche Ernährung der heutigen Gesellschaft und die daraus resultierenden gesundheitlichen Risiken wie Bluthochdruck, Osteoporose oder Nierenerkrankungen ein vielfach diskutiertes Thema.

Lecker und Gesund

Die Firma Meat Cracks Technologie GmbH hat speziell vor diesem Hintergrund innovative Lösungen entwickelt, mit denen einfach und sicher die Natriumreduktion in Fleischwaren realisiert wird. So wird durch den Einsatz von Mineralsalzen und die Nutzung synergetischer Effekte von Würzungsbestandteilen und deren verstärkende Wirkung auf den Salzgeschmack ein Endprodukt mit einem Natriumgehalt von minus 25 % realisiert und so laut Verordnung (EG) 1924/2006 eine Auslobung „natriumreduziert“ ermöglicht.*



Das Wichtigste auf einen Blick

Produkt	Anwendungsgebiet	Beschreibung	Dosierung
M-CUT® LowSalt Lyoner 1607	Brühwurst	<ul style="list-style-type: none"> für eine Natriumreduktion um ca. 33 % (im Vergleich zum Standard mit 18 g/kg NPS) Variante mit ca. 500 mg Natrium erhältlich 	27 g/kg + 4,5 g/kg Nitritpökelsalz
M-BRINE® LowSalt Schinken 1607	Kochpökelfleisch	<ul style="list-style-type: none"> für eine Natriumreduktion um ca. 25 % (im Vergleich zum Standard mit 18 g/kg NPS) 	2,4 % + 1,2 % Nitritpökelsalz im Endprodukt
M-FERMENTIC® LowSalt Salami 1607	Rohwurst	<ul style="list-style-type: none"> für eine Natriumreduktion um ca. 25 % (im Vergleich zum Standard mit 28 g/kg NPS) 	17 g/kg + 19,5 g/kg Nitritpökelsalz
M-CURE® LowSalt Rohschinken 1607	Rohpökelfleisch	<ul style="list-style-type: none"> für eine Natriumreduktion um ca. 25 % (im Vergleich zum Standard mit 35 g/kg NPS) 	19 g/kg + 22 g/kg Nitritpökelsalz



*Nach Verordnung (EG) 1924/2006 Anforderungen an nährwertbezogene Angaben in Lebensmitteln, der sogenannten „Health-Claims-Verordnung, darf ein Produkt als „natriumreduziert“ ausgelobt werden, wenn der Gehalt an Natrium gegenüber vergleichbaren Standardprodukten um mindestens 25 % reduziert ist.

Neugierig?

Gerne präsentiert Ihnen Ihr persönlicher Meat Cracks Technologie unverbindlich eines unserer innovativen Produkte zur Natriumreduktion.

