LIEFERPROGRAMM

PRODUKTE FÜR LEBENSMITTEL

BCD

Die Chemieversteher

INHALTSVERZEICHNIS

Über uns 3

Lebensmittelzusatzstoffe 4

Äpfelsäure
Citronensäure und deren Salze
Fumarsäure
Gluconsäure und deren Salze
Milchsäure und deren Salze
Natriumchlorid-Ersatz
Pyrogene Kieselsäure
Silikonöl
Süßstoffe
Verdickungsmittel

Nahrungsergänzung 11

Calcium
Kalium
Magnesium
Zink

Verarbeitungshilfsstoffe 13

Entschäumer

ÜBER UNS

BCD Chemie

BCD Chemie konzentriert sich seit Jahrzehnten auf die europaweite Vermarktung und den Vertrieb von Industrie- und Spezialchemikalien und zählt in diesem Segment zu den führenden Anbietern. Als Bindeglied zwischen den Herstellern hochwertiger chemischer Rohstoffe und den Anwendern aus vielen Industrien liefern wir B2B-Vertriebslösungen für verschiedenste Branchen und Anwendungen. Profunde Marktkenntnisse, kompetente Produkt- und Anwendungsberatung sowie umfassende Expertise in chemisch-technischen und marktanalytischen Zusammenhängen bilden die Grundlagen unserer Philosophie von moderner Chemiedistribution.

Für die Herstellung von Lebensmitteln bietet BCD Chemie verschiedene Lebensmittelzusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe sowie Produkte für Nahrungsergänzungsmittel an. Mit deren Hilfe lassen sich hochwertige und innovative Produkte formulieren, die den wachsenden Anforderungen des Lebensmittelmarktes entsprechen.

Nachhaltigkeit steht im Mittelpunkt – deshalb plant BCD Chemie, ihr Portfolio an umweltfreundlichen Produkten in den kommenden Jahren konsequent weiter auszubauen. Die aktuell verfügbaren nachhaltigen Produkte, insbesondere jene, die zu 100% oder teilweise aus nichtfossilen Quellen stammen, sind mit einem grünen Blatt gekennzeichnet. Detaillierte Informationen hierzu finden Sie in unserer Nachhaltigkeitsbroschüre. Sowohl in dieser Broschüre als auch auf unserer Webseite zum Thema Nachhaltigkeit stehen Ihnen weitere Informationen zu unserem Nachhaltigkeitskonzept zur Verfügung. Die Broschüre können Sie bequem über unsere Internetseite im Bereich Nachhaltigkeit, herunterladen.

LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE

Äpfelsäure

Produkt			Beschreibung
Äpfelsäure DL	E 296	Kosher Halal	Dicarbonsäure (Hydroxybernsteinsäure), Einsatz u.a. als Säuerungsmittel für Lebensmittel.

Citronensäure und deren Salze

Produkt			Beschreibung
Citronensäure, Anhydrat	E 330	Kosher Halal	Natürlich vorkommende Fruchtsäure, die technisch durch mikrobielle Fermentation eines Kohlenhydratsubstrats hergestellt wird. Verwendung primär zur pH-Kontrolle. Wasserfreie Citronensäure ist ein weißes, kristallines Pulver.
Citronensäure, Monohydrat	E 330	Kosher Halal	Natürlich vorkommende Fruchtsäure, die technisch durch mikrobielle Fermentation eines Kohlenhydratsubstrats hergestellt wird. Verwendung primär zur pH-Kontrolle. Citronensäure Monohydrat ist ein weißes, kristallines Pulver.
Citronensäure, Lösung	E 330	Kosher Halal	Wässrige Lösung von Citronensäure (50%ig). Bietet einfachere Handhabung im Vergleich zur kristallinen Citronensäure.
Mononatriumcitrat	E 331	Kosher Halal	Mononatriumcitrat ist ein weißes, geruchloses, feines oder kristallines, körniges Pulver mit leicht säuerlichem Geschmack. Es ist leicht in Wasser löslich und praktisch unlöslich in Ethanol. Es wird immer dann verwendet, wenn eine puffernde Wirkung gegenüber der reinen Säure erforderlich ist (z.B. bei säureempfindlichen Inhaltsstoffen).
Trinatriumcitrat, Anhydrat	E 331	Kosher Halal	Weiße, körnige Kristalle bzw. weißes, kristallines Pulver. Die Kristalle haben eine poröse Matrix, die als Träger für anorganische und/oder organische Substanzen verwendet werden können. Aufgrund seines geringen Wassergehalts nimmt es überschüssiges Wasser aus feuchtigkeitsempfindlichen Formulierungen auf. Trinatriumcitrat, wasserfrei wird in Lebensmitteln und Getränken hauptsächlich als pH-Puffer verwendet.
Trinatriumcitrat, Dihydrat	E 331	Kosher Halal	Weiße, körnige Kristalle bzw. weißes, kristallines Pulver. Trinatriumcitrat wird in Lebensmitteln und Getränken, hauptsächlich als pH-Puffer verwendet.
Trikaliumcitrat	E 332	Kosher Halal	Trikaliumcitrat wird in Lebensmitteln und Getränken als pH-Puffer eingesetzt. Es ersetzt in der Regel Trinatriumcitrat, wenn ein niedriger Natriumgehalt erwünscht ist.

Produkt			Beschreibung
Tricalciumcitrat	E 333	Kosher Halal	Tricalciumcitrat wird als weißes, geruchloses, kristallines Pulver oder feines Pulver geliefert. Es ist schwer löslich in Wasser. Aufgrund seiner deutlich besseren Bioverfügbarkeit wird Tricalciumcitrat gegenüber anorganischen Calciumquellen wie Calciumcarbonat oder Calciumphosphat bevorzugt.
Trimagnesiumcitrat, Anhydrat	E 354(i)	Kosher Halal	Trimagnesiumcitrat wird hauptsächlich als Mineralstoffquelle in Nahrungsergänzungsmitteln und Lebensmitteln für besondere Ernährungszwecke verwendet.
CITROCOAT® N, CITROCOAT® N PRO	E 330 / E 331	Kosher Halal	Citronensäure mit einer Beschichtung aus Mononatriumcitrat bzw. Trinatriumcitrat. Im Vergleich zu Citronensäure ist CITROCOAT® N weniger hygroskopisch. Einsatz primär in Pulvern, die empfindlich auf Feuchtigkeit reagieren.
CITROCOAT® EP	E 330 / E 331 / E 414 / E 500	Kosher Halal	CITROCOAT® EP ist eine agglomerierte Brauseverbindung, die Citronensäure und Natriumbicarbonat in der richtigen Zusammensetzung zu einem hochreaktiven, aber lagerstabilen Brausepulver zusammenführt. Um vorzeitige Reaktionen zu verhindern, ist die verwendete Citronensäure mit einer dünnen Schicht Mononatriumcitrat überzogen. Die Agglomeration verbindet beide Komponenten mit einem zusätzlichen Bindemittel, reduziert das Entmischungspotenzial in der Endformulierung und verbessert die Kompressibilität. Dies führt zu deutlich härteren Tabletten im Vergleich zu einer Rezeptur auf Basis einer herkömmlichen Mischung aus Citronensäure und Natriumbicarbonat.
Citronensäure DC	E 330	Kosher Halal	Citronensäure DC ist eine direkt verpressbare Citronensäure. Eine dünne Schicht Maltodextrin auf der Oberfläche der Partikel sorgt für eine einzigartige Funktionalität. Die Verwendung von Citronensäure DC führt zu Zeit- und Energieeinsparungen bei den Vorverarbeitungs- oder Granulationsschritten vor dem Tablettierungsprozess. Citronensäure DC sorgt für eine höhere Tablettenhärte bei geringerer Presskraft im Vergleich zu normaler Citronensäure und damit gleichzeitig für eine geringere Brüchigkeit der gepressten Tabletten.
Citrofol® AI extra	E 1505	Kosher Halal	CITROFOL® AI (Triethylcitrat) wird aufgrund seines bitteren Geschmacks als Lösungsmittel oder Aromaträger und als Geschmacksbildner verwendet. Darüber hinaus ist es ein zugelassenes Verarbeitungshilfsmittel zum Aufschlagen von Trockeneiweißprodukten.

Fumarsäure

Produkt			Beschreibung
Fumarsäure	E 297	Kosher Halal	Ungesättigte Dicarbonsäure (Butendisäure), Einsatz u.a. als Säuerungsmittel für Lebensmittel.

Gluconsäure und deren Salze

Produkt			Beschreibung
Gluconsäure	E 574	Kosher Halal	50%ige Gluconsäure Lösung, nicht ätzend oder korrosiv. Ausgezeichnetes Chelatbildungsvermögen.
Glucono-delta-Lacton	E 575	Kosher Halal	Neutraler cyclischer Ester der Gluconsäure, feines, weißes, kristallines Pulver, das leicht in Wasser löslich ist. Bei Zugabe in eine wässrige Lösung löst sich Glucono-delta-Lacton rasch auf und wird anschließend langsam zu Gluconsäure hydrolysiert, so dass eine sanfte Ansäuerung auf die gleiche Weise wie bei Milchsäure produzierenden Bakterien erfolgt. Daher wird es als langsam freisetzendes Säuerungsmittel verwendet.
Mikroverkapseltes Glucono-Delta-Lacton (eGdL)	E 575	Kosher Halal	Mit vollständig hydriertem Pflanzenöl auf Basis von Sonnenblumenöl verkapseltes GdL. Das Produkt ist ein weißes, frei fließendes Pulver. Bei Zugabe zu wässrigen Medien schützt die Verkapselung das GdL vor sofortiger Auflösung in Gluconsäure. Im Laufe der Zeit wird das GdL in Gegenwart einer Lebensmittelmatrix langsam freigesetzt, in Gluconsäure umgewandelt und senkt den pH-Wert. Daher wirkt es als langsam wirkende Form von Glucono-delta-lacton.
Natriumgluconat	E 576	Kosher Halal	Weißes bis hellbraunes, körniges bis feines, kristallines Pulver, das sehr gut in Wasser löslich ist. Natriumgluconat ist nicht ätzend, ungiftig und biologisch leicht abbaubar. Ausgezeichnetes Chelatbildungsvermögen.
Gluconsäure / Natriumgluconat-Lösung	E 574 / E 576	Halal	60%ige Lösung aus gleichen Teilen Gluconsäure und Natriumgluconat. Ausgezeichneter Chelatbildner, nicht ätzend, ungiftig und leicht biologisch abbaubar (98% nach 2 Tagen).
Kaliumgluconat	E 577	Kosher Halal	Kaliumgluconat ist ein frei fließendes, weißes bis leicht gelbes, kristallines Pulver mit einem leicht bitteren Geschmack. Es ist leicht wasserlöslich. Kaliumgluconat wird zur Einführung oder Anreicherung von Kalium in Lebensmitteln, insbesondere in diätetischen Lebensmitteln, empfohlen. Außerdem dient das Produkt als Puffersalz und als Salzersatz in Lebensmitteln, in denen Natriumsalze nicht erwünscht sind.
Calcium-Lactat-Gluconat	E 327 / E 578	Kosher Halal	Calciumlactatgluconat (CLG) ist ein Gemisch aus Calciumlactat und Calciumgluconat und wird als Calciumquelle in Lebensmitteln eingesetzt. Calciumlactatgluconat ist ein weißes, kristallines, geruchloses und geschmacksneutrales Pulver. Es ist ungiftig, hat eine physiologisch hervorragende Verträglichkeit und ist sehr gut in Wasser löslich.

Milchsäure und deren Salze

Produkt			Beschreibung
Milchsäure	E 270	Kosher Halal	L(+) Milchsäure wird in einer Vielzahl von Lebensmitteln und Getränken als milder Säureregulator mit geschmacksverstärkenden und antibakteriellen Eigenschaften verwendet. Sirupartige Flüssigkeit in verschiedenen Konzentrationen verfügbar.
Milchsäure, gepuffert	E 270 / E 325	Kosher Halal	Gepufferte wässrige 80%ige Lösung von L(+) Milchsäure (3 Teile) und Natrium L(+)lactat (1 Teil). Einsatz in Lebensmitteln und Getränken als milder Säureregulator.
Natriumlactat	E 325	Kosher Halal	L(+) Natriumlactat ist ein sicheres Konservierungsmittel mit hohem Wasserhaltevermögen und puffernden Eigenschaften.
Natriumlactat / Natriumdiacetat	E 325 / E 262	Kosher Halal	Mischung aus Natriumlactat und Natriumdiacetat. Diese Mischung ist ein sicheres und wirksames Konservierungsmittel für verarbeitete Fleischprodukte. Es unterdrückt das Wachstum von Krankheitserregern und verlängert die Haltbarkeit des Produkts. Die Mischung ist eine farblose bis gelbliche, sirupartige Flüssigkeit mit leichtem Eigengeruch und salzigem Geschmack.
Kaliumlactat	E 326	Kosher Halal	Kaliumlactat ist ein sicheres Konservierungsmittel mit hohem Wasserhaltevermögen und Puffereigenschaften für Lebensmittel. Als Alternative zu Natriumlactat berücksichtig es die Bedenken von Gesundheitsorganisationen und Verbrauchern hinsichtlich einer geringeren Natriumaufnahme.
Kaliumlactat / Natriumacetat	E 326 / E 262	Kosher Halal	Sichere und wirksame Konservierungsmittel für verarbeitete Fleisch- und Fischprodukte. Unterdrücken das Wachstum von Krankheitserregern und verlängern die Haltbarkeit der Produkte.
Kaliumlactat / Natriumdiacetat	E 326 / E 262	Kosher Halal	Sichere und wirksame Konservierungsmittel für verarbeitete Fleisch- und Fischprodukte. Unterdrücken das Wachstum von Krankheitserregern und verlängern die Haltbarkeit der Produkte.
Kaliumlactat / Kaliumacetat	E 326 / E 261	Kosher Halal	Sichere und wirksame Konservierungsmittel für verarbeitete Fleisch- und Fischprodukte. Unterdrücken das Wachstum von Krankheitserregern und verlängern die Haltbarkeit der Produkte. Als natriumreduzierte Alternativen zu Natriumlactat/Natriumacetat berücksichtigen sie die Bedenken von Gesundheitsorganisationen und Verbrauchern hinsichtlich der einer geringeren Natriumaufnahme.

Produkt			Beschreibung
Kaliumlactat / Kaliumdiacetat	E 326 / E 261	Kosher Halal	Sichere und wirksame Konservierungsmittel für verarbeitete Fleisch- und Fischprodukte. Unterdrücken das Wachstum von Krankheitserregern und verlängern die Haltbarkeit der Produkte. Als natriumreduzierte Alternativen zu Natriumlactat/ Natriumdiacetat tragen sie den Bedenken von Gesundheitsorganisationen und Verbrauchern hinsichtlich einer geringeren Natriumaufnahme Rechnung.
Calcium-Lactat-Gluconat	E 327 / E 578	Kosher Halal	Calciumlactatgluconat (CLG) ist ein Gemisch aus Calciumlactat und Calciumgluconat und wird als Calciumquelle in Lebensmitteln eingesetzt. Calciumlactatgluconat ist ein weißes, kristallines, geruchloses und geschmacksneutrales Pulver. Es ist ungiftig, hat eine physiologisch hervorragende Verträglichkeit und ist sehr gut in Wasser löslich.
Ethyllactat	–		Trägerlösemittel zur Einarbeitung von Aromen in Lebensmitteln.

Natriumchlorid-Ersatz

Produkt			Beschreibung
Sub4Salt®	E 508 / E 576	Kosher Halal	Mineralsalzmischung, die hilft, den Natriumgehalt um 30 - 50% zu reduzieren, ohne den Geschmack zu beeinträchtigen.

Pyrogene Kieselsäure

Produkt			Beschreibung
Pyrogene Kieselsäure, 200 m²/g	E 551	Kosher Halal	Die sehr feinteilige pyrogene Kieselsäure kann in Lebensmitteln verschiedene Eigenschaften positiv beeinflussen. Aufgrund der hohen Oberfläche ist die pyrogene Kieselsäure in der Lage, Flüssigkeiten zu absorbieren und diese in eine feste Form zu überführen oder leichtflüchtige Stoffe zu binden (bevorzugt pyrogene Kieselsäure, 380 m2/g). Bei Sprühtrocknungsprozessen verhindert die pyrogene Kieselsäure Verstopfungen und Anhaftungen an der Wand. Sie kann auch zur Verdickung von Flüssigkeiten eingesetzt werden und so u.a. das Absetzen von Feststoffen verhindern. Bei Pulvern sorgt pyrogene Kieselsäure für eine bessere Rieselfähigkeit. In fetthaltigen Lebensmitteln kann der Fettgehalt reduziert werden, da pyrogene Kieselsäure für eine gleichmäßigere und feinere Verteilung der Fette sorgt.
Pyrogene Kieselsäure, 380 m²/g	E 551	Kosher Halal	

Silikonöl

Produkt			Beschreibung
XIAMETER™ PMX-200 Silicone Fluid 350 cSt Food Grade	E 900	Kosher Halal	Klare Flüssigkeit, Viskosität 350 cSt. Einsatz hauptsächlich als Oberflächenbehandlung, Trennmittel, Schmiermittel und Verarbeitungshilfe in Lebensmittelverarbeitung und Verpackungsanwendungen.
XIAMETER™ PMX-200 Silicone Fluid 1.000 cSt Food Grade	E 900	Kosher Halal	Klare Flüssigkeit, Viskosität 1000 cSt. Einsatz hauptsächlich als Oberflächenbehandlung, Trennmittel, Schmiermittel und Verarbeitungshilfe in Lebensmittelverarbeitung und Verpackungsanwendungen.

Süßstoffe

Produkt			Beschreibung
ERYLITE®	E 968	Kosher Halal	Erythritol, Süßstoff mit einem Brennwert nahe Null. Weißes, geruchloses, kristallines Material oder Pulver von hoher Reinheit. Das Süßungsprofil kommt dem von Saccharose sehr nahe, während seine Süße bis zu 60 - 70% der Süße von Saccharose beträgt. ERYLITE® ist nicht kariogen und hat einen glykämischen Index von Null.
ERYLITE® Stevia	E 968 / E 960a	Halal	Mischung von ERYLITE® (Erythritol) und dem Stevia-Extrakt Rebaudiosid A. Es ist frei von Kalorien und bietet eine zuckerähnliche Masse, Süße und Geschmack. ERYLITE® Stevia ist nicht kariogen und hat einen glykämischen Index von Null. Es wird in verschiedenen Sorten mit unterschiedlichen Süßegrad angeboten.
ERYLITE® Bronze	E 968	Kosher Halal	ERYLITE® Bronze ist ist eine Alternative zu braunem Rohrzucker: Er besteht aus dem Zuckeralkohol ERYLITE®, einem färbenden Fruchtextrakt und einem natürlichen Aroma, das ein einzigartiges Geschmackserlebnis erzeugt. Er dient als kalorienfreies Süßungsmittel mit einem glykämischen Index von Null. ERYLITE® Bronze wird aufgrund seiner milden Süße und des angenehmen Malz- und Karamellgeschmacks als Süßungsmittel in Lebensmitteln und Getränken verwendet und wird allen gesundheitsbewussten Verbrauchern empfohlen, die ihre Zucker-/ Kalorienzufuhr reduzieren möchten, ohne dabei auf guten Geschmack oder Natürlichkeit zu verzichten.

Verdickungsmittel

Produkt			Beschreibung
Xanthan	E 415	Kosher Halal	Xanthan wird als Stabilisator, Verdickungsmittel, Suspensionsmittel und Füllmittel in Lebensmitteln wie Salatdressings, Soßen, Instantprodukten, Desserts, Backwaren, Milchprodukten und Fruchtsäften sowie bei der Herstellung verschiedener kalorienarmer Lebensmittel verwendet. Es sind verschiedene Granulometrien und Modifikationen an Xanthan verfügbar.
TayaGel®	E 418	Kosher Halal	TayaGel® HA (High Acyl Gellan Gum) ist ein biobasiertes, natürlich vorkommendes Gelier-, Suspendier- und Stabilisierungsmittel mit außergewöhnlichen und nützlichen Eigenschaften. Es wird hauptsächlich als Stabilisator in Milch- und Milchalternativgetränken, aber auch zur Fruchtfleischstabilisierung in Fruchtgetränken eingesetzt. Mit seinen besonderen weichen Geliereigenschaften bei höherer Konzentration sind weitere Anwendungen in Süßwaren, Konfitüren oder Fruchtzubereitungen, Pudding, Kuchenfüllungen, Zuckerguss sowie in Milchprodukten wie Milchgetränken, Eiscreme und Joghurt möglich.

NAHRUNGSERGÄNZUNG

Calcium

Produkt			Beschreibung
Tricalciumcitrat	E 333	Kosher Halal	Mit seinem hohen Calciumgehalt von 21% ist Tricalciumcitrat das wirtschaftlichste Calciumsalz unter den häufig verwendeten organischen Calciumsalzen. Im Hinblick auf seine deutlich bessere Bioverfügbarkeit wird Tricalciumcitrat gegenüber anorganischen Calciumquellen wie Calciumcarbonat oder Calciumphosphat bevorzugt.
Calcium-Lactat-Gluconat	E 327 / E 578	Kosher Halal	Calciumlactatgluconat (CLG) ist ein Gemisch aus Calciumlactat und Calciumgluconat und wird als Calciumquelle in Lebensmitteln eingesetzt. Calciumlactatgluconat ist ein weißes, kristallines, geruchloses und geschmacksneutrales Pulver. Es ist ungiftig, hat eine physiologisch hervorragende Verträglichkeit und ist sehr gut in Wasser löslich.

Kalium

Produkt			Beschreibung
Trikaliumcitrat	E 332	Kosher Halal	Trikaliumcitrat wird in Lebensmitteln und Getränken als pH-Puffer eingesetzt. Es ersetzt in der Regel Trinatriumcitrat, wenn ein niedriger Natriumgehalt erwünscht ist. In der Pharmazie wird es als Kaliumquelle verwendet.
Kaliumgluconat	E 577	Kosher Halal	Kaliumgluconat wird für die Einführung oder Anreicherung von Kalium in Lebensmitteln, insbesondere in diätetischen Lebensmitteln, empfohlen. Darüber hinaus wirkt das Produkt als Puffersalz und als Salzersatz in Lebensmitteln, in denen Natriumsalze nicht erwünscht sind. In der Pharmazie dient es als Kaliumquelle gegen Kaliummangel oder als systemischer Alkaliser.

Magnesium

Produkt			Beschreibung
Monomagnesiumcitrat	DAC	Kosher Halal	Monomagnesiumcitrat wird als Mineralstoffquelle in funktionellen Lebensmitteln, Getränken, Lebensmitteln für bestimmte Ernährungszwecke und Nahrungsergänzungsmitteln verwendet. Aufgrund seines angenehm säuerlichen Geschmacks und seiner hohen Löslichkeit ist es das Magnesiumsalz der Wahl für mineralisch angereicherte Getränkepulver. Als organisches Mineral wird es aufgrund seiner überlegenen Bioverfügbarkeit und physiologischen Verträglichkeit gegenüber anorganischen Quellen bevorzugt.
Magnesiumlaktat	FCC	Kosher Halal	Magnesiumlaktat wird hauptsächlich als Mineralstoffquelle in Lebensmitteln und Getränken, Nahrungsergänzungsmitteln, Lebensmitteln für besondere Ernährungszwecke und pharmazeutischen Präparaten verwendet. Aufgrund seines neutralen Geschmacks und seiner hohen Löslichkeit ist es das Magnesiumsalz der Wahl für mineralisch angereicherte Flüssigkeitsanwendungen. Als organisches Mineral wird es aufgrund seiner überlegenen Bioverfügbarkeit und physiologischen Verträglichkeit gegenüber anorganischen Quellen bevorzugt.
Trimagnesiumcitrat, Anhydrat	E 354(i)	Kosher Halal	Trimagnesiumcitrat wird hauptsächlich als Mineralstoffquelle in Nahrungsergänzungsmitteln und Lebensmitteln für besondere Ernährungszwecke verwendet.

Zink

Produkt			Beschreibung
Zinkcitrat		Kosher Halal	Zinkcitrat ist als Dihydrat und Trihydrat erhältlich und ist ein weißes bis fast weißes Pulver. Zinkcitrat wird in Nahrungsergänzungsmitteln, funktionellen Lebensmitteln und Getränken verwendet. Als organische Mineralquelle wird es in vielen Anwendungen gegenüber anorganischen Quellen bevorzugt, da es im Vergleich zu anderen Zinksalzen eine bessere Bioverfügbarkeit, physiologische Verträglichkeit und einen nahezu neutralen Geschmack aufweist.

VERARBEITUNGSHILFSSTOFFE

Produkt	Beschreibung
Silikonentschäumer	Effiziente Entschäumer mit breiten Anwendungsspektren, u.a. für die Herstellung von Zucker und Stärke sowie der Verarbeitung von Kartoffeln und Gemüse. Verfügbar sind Entschäumer, die den Anforderungen an Lebensmittelkontaktmaterialien entsprechen (EU 10/2011 und BfR XXXVI) und Kosher- bzw. Halal-zertifiziert sind.
Polymerentschäumer	Entschäumer, die für verschiedene Prozessschritte bei der Herstellung von Zucker und Stärke und der Verarbeitung von Kartoffeln und Gemüse zugeschnitten sind. Verfügbar sind Entschäumer, die den Anforderungen an Lebensmittelkontaktmaterialien entsprechen (EU 10/2011 und BfR XXXVI) und Kosher- bzw. Halal-zertifiziert sind.

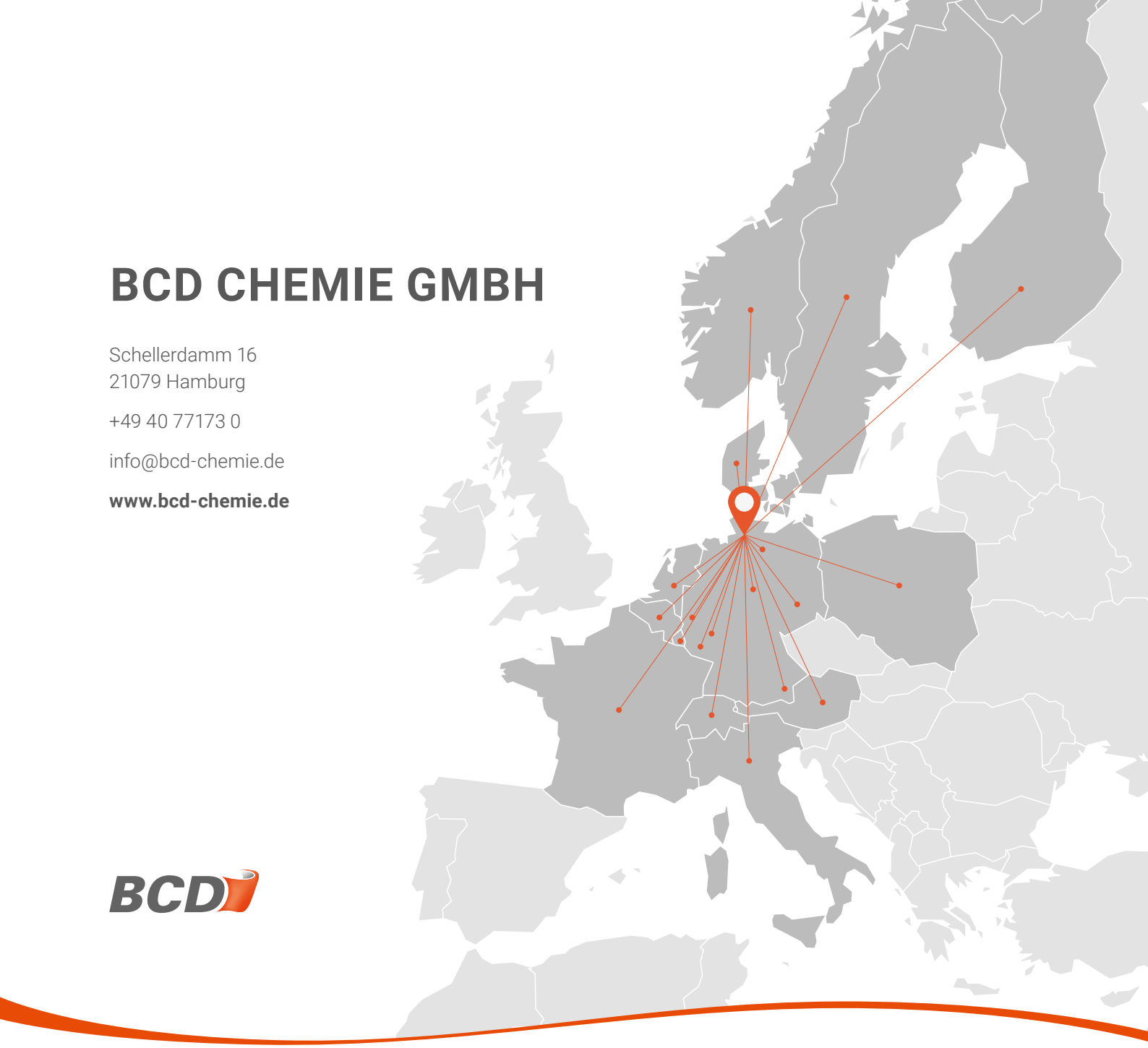
BCD CHEMIE GMBH

Schellerdamm 16
21079 Hamburg

+49 40 77173 0

info@bcd-chemie.de

www.bcd-chemie.de



FOLGE UNS

12-2024