

Produkt Highlights 2011



Der Weg zu Ihrem Ziel

Einsatz von Mineralsalzen in
Lebensmitteln, Getränken,
Nahrungsergänzungsmitteln



Dr. Paul Lohmann[®]

High value mineral salts

Focus 2011

GUTE NACHRICHTEN – Health Claims

Positive Empfehlungen zu gesundheitsbezogenen Angaben für Mineralstoffe

Wissenschaftliche Experten des Gremiums für diätetische Produkte, Ernährung und Allergien (NDA) der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) haben alle verfügbaren wissenschaftlichen Daten untersucht, die zur Untermauerung der Aussagen zur gesundheitlichen Wirkung von **Mineralstoffen** vorgelegt wurden. Die Untersuchungsergebnisse waren positiv. Es liegen ausreichende Nachweise zur Unterstützung der gesundheitsbezogenen Aussagen zu Mineralstoffen vor.

Dr. Paul Lohmann® Add Minerals - Think Positive Health Claims for Minerals

Magnesium contributes to normal muscle function including the heart muscle*

Zinc contributes to a normal function of the immune system*

Iron contributes to normal cognitive function*

Calcium and vitamin D are needed for the maintenance of normal bone*

*Health claims checked by European Food Safety Authority (EFSA) but not listed in Community list yet.

Dr. Paul Lohmann® bietet somit Lösungen zur Gesundheitsförderung der Verbraucher, die durch positive EFSA-Gutachten unterstützt werden. Nehmen Sie Kontakt mit uns auf! Unser Sales Team steht Ihnen bei Deklarationsfragen, Tipps und Ideen für die optimale Auslobung Ihrer Produkte gerne zur Verfügung.

Green Mineral Salts

- Nachhaltigkeit seit Gründung von Dr. Paul Lohmann® 1886
- Wasserbasierte Produktion unter Ausschluss von organischen Lösungsmitteln
- PIUS – Produktionsintegrierter Umweltschutz
- Ressourcenschonende Produktion
- Made in Germany



Produktlinien Laktate und Glukonate

Dr. Paul Lohmann® setzt in 2011 einen Fokus auf Minerallaktate und -glukonate. Interessante Informationen zu unseren überarbeiteten Produktlinien „Laktate und Glukonate“ finden Sie im Internet unter www.lactate-gluconate.de



Hier finden Sie auch viele Anwendungsbeispiele für den Einsatz von Laktaten und Glukonaten in Lebensmitteln, Getränken, Pharmazie und Kosmetik.

Produkt Highlights

Mineralsalze mit niedrigem Gehalt an Schwermetallen für Nahrungsergänzungsmittel

Die Europäische Union (EU) hat den Höchstgehalt von **Blei** (max 3,0 mg/kg), **Cadmium** (max. 1,0 mg/kg) und **Quecksilber** (0,10 mg/kg) in Nahrungsergänzungsmitteln festgelegt.

[Verordnung 629/2008/EG]



Um zu gewährleisten, dass Endprodukte die gesetzlich festgelegten Höchstgrenzen nicht überschreiten, bietet Dr. Paul Lohmann® eine große Auswahl an Mineralsalzen mit niedrigem Schwermetallgehalt an. Diese Produkte eignen sich insbesondere für die Herstellung von Nahrungsergänzungsmitteln.

High Purity Food Grade – HPFG

Unsere Lösung für sensible Lebensmittelanwendungen; ausgesuchte Prozesse und Rohstoffe abgesichert durch weitere Analytik der Produkte:



- Umfangreiche Dokumentation ✓
- Sehr niedrige Schwermetallgehalte ✓
- Strenge mikrobiologische Untersuchungen ✓
- Melamin negativ ✓

Pidolate

Unsere löslichen Produkte **Calcium-L-Pidolat**, **Magnesium-L-Pidolat** und **Zink-L-Pidolat** können nach den aktuellen EU-Verordnungen (1170/2009/EG und 2009/953/EG) in Nahrungsergänzungsmitteln und diätetischen Lebensmitteln Anwendung finden.

L-Pidolsäure kommt natürlicherweise in vielen Lebensmitteln vor und wird vom menschlichen Organismus synthetisiert. Die löslichen Salze der L-Pidolsäure gelten als gut bioverfügbar.

LomaSour®

Dr. Paul Lohmann® **LomaSour®** ist ein pulverförmiger Essigersatz und wird Fertigprodukten als Essigaroma zugesetzt. **LomaSour®** ist einfach zu handhaben, hoch konzentriert und gut löslich. Geschmack und Geruch entsprechen jenen von Haushaltsessig. **LomaSour®** bietet hervorragende Anwendungsmöglichkeiten für Trockenmischungen, wie Instant-Dressings und -Marinaden sowie Brotmischungen, Instantsuppen und -saucen oder verschiedene Snacks.

Innovationen 2011

Innovative Eisensalze – Micro2

Micro2-Produkte vereinen die Vorteile und positiven Eigenschaften von unseren mikronisierten und mikroverkapselten Mineralstoffen. Hohe Bioverfügbarkeit und sensorische Vorteile eröffnen so neue, interessante Möglichkeiten für verschiedene Anwendungen, wie z. B. Smoothies, Baby-nahrung auf Milchbasis, Babybrei oder Milchpulver.

[Eisen\(III\)-pyrophosphat Micro2](#)

[Eisen\(II\)-sulfat Micro2](#)

LomaSalt® – Konzepte zur Natriumreduktion

Unsere [LomaSalt®](#)-Varianten sind vielseitig einsetzbare Alternativen zu Tafelsalz. Durch den um 50 - 100 % niedrigeren Anteil an Natrium können sie dazu beitragen, den Natriumgehalt von Lebensmitteln zu reduzieren. Dank



der Expertise unserer F&E-Abteilung kann Dr. Paul Lohmann® eine breite Palette an [LomaSalt®](#)-Varianten anbieten.

Neu im Sortiment:

[LomaSalt® RS 50 Classic mit Jod](#)

[LomaSalt® RS 50 Classic Fine](#)

Die Verwendung von Iodsalz sollte zur gesundheitsbewussten Ernährung gehören. Wir bieten eine jodierte Lösung in unserem [LomaSalt®](#)-Sortiment und verschiedene weitere angereicherte [LomaSalt®](#)-Varianten an.

Außerdem können unterschiedliche Granulometrien von [LomaSalt®](#) Verwendung finden.

So wird feines [LomaSalt®](#) zur Verbesserung des Geschmacksprofils in salzigen Snacks eingesetzt.

LomaFer®

[LomaFer®](#) ist unsere neue Produktgruppe für die Anreicherung von Lebensmitteln mit Eisen. Einsatzschwerpunkte der aktuell ausgearbeiteten Varianten sind Fruchtsäfte, Near-Water-Getränke und Fruchtzubereitungen. Selbst in viskosen Anwendungen wie Smoothies sind die [LomaFer®](#)-Produkte einsetzbar und erzielen gute Ergebnisse.

Unsere Anwendungstechnik hat es mit [LomaFer®](#) geschafft, Produkte zu entwickeln, die keine signifikanten Veränderun-

gen der Farbe im Endprodukt hervorrufen. Außerdem ist der oft typisch metallische Geschmack des Eisens bei Einsatz von [LomaFer®](#) praktisch nicht mehr wahrnehmbar.

Folgende Varianten befinden sich in unserem Produktportfolio:

[LomaFer® Red Fruit Preparation](#)

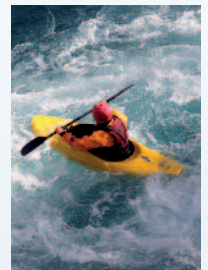
[LomaFer® Yellow Fruit Preparation](#)

[LomaFer® Smoothie](#)

[LomaFer® Juices](#)

Premixes

Mineralstoffe sind wichtige Mikronährstoffe, die den Nährwert Ihres Produkts erhöhen. Dr. Paul Lohmann® verfügt über eine 125-jährige Erfahrung in der Handhabung und Herstellung von Mineralsalzen. Wir besitzen hervorragendes Know-how im Hinblick auf Reaktivität, Granulometrie, Löslichkeit und Stabilität. Wir verwenden unsere eigenen Mineralsalze zur Herstellung von Premixen – und fügen auf Wunsch weitere Inhaltsstoffe wie Vitamine hinzu.



Unsere Technologen und Ernährungswissenschaftler unterstützen Sie gerne bei der Entwicklung sicherer, wirtschaftlicher und zuverlässiger Lösungen für neue Trends und Konzepte.

Forschung-Entwicklung-Anwendungstechnik (FEA)

In unseren neuen FEA-Laboren werden in den Bereichen Pharma, Food sowie in weiteren Anwendungsgebieten maßgeschneiderte Projekte für unsere Kunden realisiert. Mit den neuen Laboreinrichtungen haben wir unsere Laborkapazität vervielfacht und sind in der Lage, für unsere Kunden vielfältige Forschungs- und Entwicklungsarbeit zu leisten.

Des Weiteren bieten wir unseren Kunden an, gemeinsam in unserem Anwendungstechnik-Labor am Standort in Emmerthal Lösungen für spezielle Anwendungsfragen zu entwickeln.

Die in diesem Schriftstück enthaltenen Informationen entsprechen unserem heutigen Wissensstand. Im Rahmen unserer Allgemeinen Geschäftsbedingungen gewährleisten wir, dass unsere Produkte entsprechend den Spezifikationen hergestellt wurden. Jedoch übernehmen wir keinerlei Haftung für die Eignung unserer Produkte zu einem bestimmten Zweck oder zu einer bestimmten Anwendung oder für deren Verträglichkeit mit anderen Substanzen. Entsprechende Tests müssen durch den Kunden durchgeführt werden, der auch das Risiko hinsichtlich der Tests und deren Ergebnissen trägt. Keine hierin enthaltene Information kann als Empfehlung ausgelegt werden, unsere Produkte in einer Art und Weise zu verwenden, durch die Rechte Dritter verletzt werden.



Dr. Paul Lohmann (Asia) Pte. Ltd.

25 International Business Park
#04-61 German Centre
Singapore 609916

T +65 6562 9536

F +65 6562 9537

service@lohmann-asia.com
www.lohmann-asia.com

Dr. Paul Lohmann GmbH KG

Hauptstrasse 2
D-31860 Emmerthal
Germany

T +49 5155 63-0

F +49 5155 63-5834

sales@lohmann-chemikalien.de
www.lohmann-chemikalien.de

Dr. Paul Lohmann Inc.

1757-10 Veterans Memorial
Highway Islandia, NY 11749
USA

T +1-877-4DPL-USA

F +1-631-851-8815

service@lohmann-inc.com
www.lohmann-inc.com

