

Produkt Highlights 2012



Der Weg zu Ihrem Ziel

Einsatz von Mineralsalzen in
Lebensmitteln, Getränken,
Nahrungsergänzungsmitteln



Dr. Paul Lohmann[®]

High value mineral salts

Lösliche Calcium-Salze

Calcium – löslich ist lösbar

Für die Calcium-Anreicherung von Getränken und flüssigen Nahrungsergänzungsmitteln hat Dr. Paul Lohmann® verschiedene Calciumsalze im Produktprogramm.



Calcium Laktat PLUS

Speziell für die Anwendung in klaren Lösungen bietet das **Calcium Laktat PLUS** beste Ergebnisse. Durch eine pH-Wert unabhängige Löslichkeit ist auch die Anwendung in neutralen und leicht alkalischen Getränken möglich.

Calcium Phosphat PLUS

Calcium und Phosphor sind wichtig für die Entwicklung von gesunden Knochen und Zähnen. Calciumphosphat ist natürlicherweise ein unlösliches Mineralsalz. Durch ein spezielles Herstellungsverfahren ist unser **Calcium Phosphat PLUS** vollständig löslich, klar und stabil und somit ideal für den Einsatz in Säften und klaren Getränken. Der zusätzliche Einsatz von Hydrokolloiden oder Stabilisatoren ist nicht erforderlich.



Calcium-L-Pidolat

Für flüssige Nahrungsergänzungsmittel sowie diätetische Lebensmittel ist auch das hochlösliche **Calcium-L-Pidolat** sehr gut geeignet. Wissenschaftlichen Studien zufolge ist die Absorption von Calciumpidolat im Organismus höher als bei anderen Calciumsalzen.



Mikroverkapselte Mineralsalze

Mit Hilfe eines eigens entwickelten Coating-Verfahrens können unsere Mineralsalze bei Bedarf mit Pflanzenfett verkapselt werden. Diese Mikroverkapselung bietet wesentliche **Vorteile**:



- ✓ Reduzierung von Wechselwirkungen mit anderen Inhaltsstoffen (z.B.: Fette, Vitamine, etc.)
- ✓ Ausgezeichnete Geschmacksmaskierung
- ✓ Keine Farbveränderungen des Endproduktes
- ✓ Verbesserte Riesel- und Dosierfähigkeit der Mineralsalze

Unsere verkapselten Mineralsalze bieten daher interessante Einsatzmöglichkeiten, z.B. in:

- ✓ Milch- und Getränkepulver
- ✓ Babynahrung
- ✓ Smoothies
- ✓ Nahrungsergänzungsmittel
- ✓ Fleischprodukten
- ✓ Backwaren

Eine Besonderheit sind unsere **Micro2**-Produkte, welche von uns mikronisiert und mikroverkapselt werden. Ein verbessertes Dispersionsverhalten und sensorische Vorteile eröffnen so neue und interessante Einsatzmöglichkeiten.

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

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

Direkt verpressbare Mineralsalze

Tri-Magnesiumdicitrat DC 100

Neben einem breiten Sortiment an direkt verpressbaren Mineralsalzen ist **Tri-Magnesiumdicitrat DC 100** unsere jüngste Entwicklung. Mit einem Magnesiumgehalt von ca. 15 % liefert dieses lösliche Produkt extra viel Magnesium. Sein neutraler, leicht süßlicher Geschmack macht es zu einer geeigneten Magnesiumquelle für hochwertige Nahrungsergänzungsmittel, Brausetabletten oder Getränkepulver. **Tri-Magnesiumdicitrat DC 100** ist ein feines, direkt verpressbares Granulat, welches bei der Tablettierung erhebliche **Vorteile** bietet:

- ✓ Sehr gute Löslichkeit
- ✓ Keine Nassgranulation als Vorstufe nötig
- ✓ Verbessertes Fließverhalten



LomaSalt®

Natriumreduktion ganz einfach

LomaSalt® RS 50 mit Natriumnitrit

Unsere neu entwickelte LomaSalt® Variante ist eine natriumreduzierte Mineralstoffmischung mit 0,5 % Natriumnitrit (E 250). Diese ist optimal für die Herstellung von gepökelten Fleisch- und Wurstwaren und bietet im Vergleich zum klassischen Nitritpökelsalz ähnliche technologische Eigenschaften. Durch den Einsatz von LomaSalt® RS 50 mit Natriumnitrit kann eine Reduzierung des Natriumgehaltes um 50 %, bei gleichbleibendem, salzigem Geschmack erreicht werden. Zudem ist LomaSalt® RS 50 mit Natriumnitrit – genauso wie alle anderen LomaSalt®-Varianten – frei von Glutamaten, Hefen oder anderen Geschmacksverstärkern.

Dr. Paul Lohmann® bietet darüber hinaus eine breite Palette an weiteren LomaSalt®-Varianten für den Einsatz in den verschiedensten Anwendungen an.



Jedes Lebensmittel hat seine individuellen Bedürfnisse bezüglich technologischer und sensorischer Vorgaben. Mit unseren LomaSalt®-Varianten haben wir für nahezu jede Anwendung eine perfekte Lösung.

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.

LomaSour®

Dr. Paul Lohmann® hat mit LomaSour® einen pulverförmigen Essig-Ersatz entwickelt, der in vielfältigen Trockenanwendungen zum Einsatz kommen kann:

- ✓ Instantdressings
- ✓ Marinadenvormischungen
- ✓ Würzmischungen für Chips und andere Snackprodukte
- ✓ Suppen, Soßen und Instantfertigprodukte
- ✓ Brot- und Backmischungen

LomaSour® zeichnet sich für den Anwender durch besondere Vorteile aus:

- ✓ Schmeckt wie Haushaltsessig
- ✓ Pulverförmig – dadurch einsetzbar in Trockenmischungen
- ✓ Hochkonzentriert
- ✓ Gut löslich
- ✓ Für Vegetarier / Veganer geeignet
- ✓ Frei von GMO, sowie Laktose, Gluten oder anderen Allergenen.



Dr. Paul Lohmann GmbH KG

Hauptstrasse 2
D-31860 Emmerthal
Germany

T +49 5155 63-5000
F +49 5155 63-5834

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

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 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



Hameln & Pyrmont
Region Weserbergland



Dr. Paul Lohmann®