

## PRESSEMITTEILUNG

Weltneuheit: das erste Sonnenblumenlecithin mit hohem HLB

### Neues Lecithin-Produkt eröffnet zahlreiche Anwendungsmöglichkeiten

**Hamburg, im Juni 2021** – In tune with immune, nutrition hacking, mood food – drei der aktuellen Top Ten Trends von Innova Market Insights beziehen sich auf das große Thema Gesundheit. Ein weiterer Faktor ist Transparenz. Im Fokus dabei stehen ethische, ökologische und Clean Label-Aspekte. Mit dem neuen SternPur S DH 50 bringt Sternchemie ein Lecithin auf den Markt, das diese Trends perfekt bedient. Und nicht nur das: Hydrolysiertes, entöltes Sonnenblumenlecithin ist ein absolutes Novum im Markt, das viele neue Anwendungsmöglichkeiten eröffnet.

Das Neuprodukt aus der SternPur-Reihe ist allergenfrei, genetisch nicht modifiziert und damit eine optimale Alternative zu künstlichen Emulgatoren. Es lässt sich vielseitig einsetzen und überrascht mit seiner Funktionalität, wie Dr. Waldemar Buxmann, Leiter Anwendung und technisches Produktmanagement Sternchemie, erklärt: „Mit der Neuheit erweitern wir den Funktions- und Anwendungsbereich von Lecithin. Aktuell testen wir die verschiedenen Einsatzbereiche und sind selbst erstaunt über die Bandbreite an Möglichkeiten.“



Durch eine enzymatische Behandlung und effektive Entfernung der Öle und Geschmacksstoffe entsteht ein reines, praktisch geruchsloses und geschmacksneutrales Lecithin. Das pulverförmige, leicht zu mischende SternPur S DH 50 ist von hoher Reinheit und Qualität. Es entfaltet seine volle Funktionalität, ohne das Aussehen und den Geschmack des Endproduktes zu beeinträchtigen.

Mit dem neuen SternPur ist erstmals ein Sonnenblumenlecithin verfügbar, das ohne jegliche chemische Modifikation einen hohen HLB-Wert und hervorragende Emulgiereigenschaften aufweist. Damit eignet es sich sehr gut zur Herstellung von stabilen Öl-in-Wasser-Emulsionen, für die heute oftmals künstliche Emulgatoren oder chemisch-modifizierte Lecithine verwendet werden. Letztere sind in Europa zwar nicht zugelassen, in den USA werden sie aber in Lebensmitteln eingesetzt.

### **Multitalent für alle pulverförmigen Anwendungen**

Wie alle Lecithine ist SternPur S DH 50 mehr als nur ein Emulgator, es ist auch Stabilisator und Trennmittel. Im Bereich Backwaren sorgt es für eine verbesserte Maschinengängigkeit der Teige und eine höhere Volumenausbeute. Gleichzeitig ist es durch seine einzigartige Struktur in der Lage, die Alterung von Backwaren zu verzögern und kann den Einsatz von Mono- und Diglyceriden reduzieren. In Tiefkühlbackwaren oder auch bei der gezielten Gärverzögerung in der Produktion von Teiglingen hemmt das hydrophile, hydrolysierte Lecithin das Wachstum zu großer Eiskristalle. Auf diese Weise stabilisiert und schützt das neue SternPur sowohl die Hefezellen als auch das Klebnetzwerk vor mechanischen Schädigungen bei Temperaturschwankungen. Es sorgt damit für optimale Qualität und eine längere Haltbarkeit. In Fettpulvern wie Instant-Saucen-Pulver, Vollmilch-, Kokos- oder Kakao-Pulver verbessert das hydrolysierte Sonnenblumenlecithin die Benetzbarkeit, das Einsinken und die Verteilung der Pulver.

Außergewöhnliche Vorteile bietet das Neuprodukt für Getränke, insbesondere für pflanzenbasierte Milchalternativen. Die im Lecithin enthaltenen Lysophospholipide interagieren effektiv mit den Proteinen. Sie können mit den Eiweißen Komplexe bilden und auf diese Weise sowohl Emulsionen als auch Proteine während der Pasteurisierung und Lagerung stabilisieren. Aspekte, die gerade im Wachstumssegment der pflanzenbasierten Milchalternativen von großem Interesse sind.

Vielversprechende Eigenschaften offenbart das neue SternPur auch in Mahlzeiterersatz-Produkten und Nahrungsergänzungsmitteln. Dank der Fähigkeit, in wässriger Umgebung spontan Aggregate zu bilden, sogenannte Micellen, könnte das Sonnenblumenlecithin zur besseren Verdaulichkeit und Bioverfügbarkeit von fettlöslichen Nährstoffen beitragen.

### **Passgenaue Lösungen für jeden Kunden**

Je nach Anwendungsgebiet und Prozessanforderungen bietet Sternchemie mit dem neuen hydrolysierten, entölten SternPur in Pulverform und dem bewährten flüssigen SternPhil passgenaue Lösungen für jede Anforderung. Dazu Dr. Roland Rabeler, Business Development Manager Sternchemie: „Beim flüssigen SternPhil kann zum Beispiel der Hydrolysegrad und damit die Affinität zu Wasser individuell angepasst werden, um so eine kontinuierliche und verlässliche Verarbeitung zu garantieren. Mit dem entölten Neuprodukt konnten wir unsere Range jetzt vervollständigen und um eine hoch-konzentrierte und hoch-funktionale Lösung erweitern. So bieten wir neue Möglichkeiten für Prozesse, die es erlauben, nur mit pulverförmigen Zutaten zu arbeiten.“

### **Über Sternchemie**

Die Sternchemie GmbH & Co. KG mit Sitz in Hamburg ist seit mehr als 30 Jahren einer der weltweit anerkannten Spezialisten für Lecithine und Food-Lipide. Das Produktportfolio umfasst Lecithine aus IP Soja, Raps und Sonnenblumen sowie Bio-Lecithine aus Soja und Sonnenblumen. Hinzu kommen multifunktionale MCT-Öle, vitaminreiches rotes Palmöl sowie sprühgetrocknete Kokosnussmilch. Das Unternehmen ist mit Produktionsstandorten in Deutschland, den Niederlanden, Polen, Indien, Singapur und den USA sowie einem internationalen Netzwerk aus 18 Filialen und zahlreichen qualifizierten Auslandsvertretungen weltweit in den wichtigsten Schlüsselmärkten vertreten. Als Tochtergesellschaft der konzernunabhängigen, inhabergeführten Stern-Wywiol Gruppe mit insgesamt zwölf Schwesterfirmen nutzt Sternchemie diverse Synergien. Dabei steht dem Unternehmen das gesammelte Know-how von rund 150 F&E-Spezialisten im großen Ahrensburger Stern Technology Center mit umfangreicher Anwendungstechnik zur Verfügung. Hinzu kommen gemeinsam genutzte Produktionsanlagen bis hin zur gruppeneigenen Logistik. Kunden profitieren hierbei von einem hohen Maß an Innovationskraft und Flexibilität. Die Stern-Wywiol Gruppe zählt zu den erfolgreichen international operierenden Unternehmen in der Welt der „Food & Feed Ingredients“.

#### **Für weitere Informationen:**

Tina Höhne  
Marketing Sternchemie  
Tel.: +49 (0)40 / 284 039-93  
E-Mail: [thoehne@sternchemie.de](mailto:thoehne@sternchemie.de)

#### **Ansprechpartner für die Presse:**

teamhansen / Manfred Hansen  
Mecklenburger Landstr. 28 / D-23570 Lübeck  
Tel.: +49 (0)4502 / 78 88 5-21  
E-Mail: [manfred.hansen@teamhansen.de](mailto:manfred.hansen@teamhansen.de)

**Bei Veröffentlichung freuen wir uns über die Zusendung eines Belegexemplars. Alternativ können Sie den Artikel auch als PDF per E-Mail an uns senden oder einen Link zur Veröffentlichung schicken.**