

PRESSEMITTEILUNG

Neues Standardwerk „Phenomenon of Lecithin“

Wie eine bewährte Lebensmittelzutat neue Möglichkeiten bietet

Hamburg, im September 2021 – Lecithine sind seit langem für ihre emulgierenden und dispergierenden Eigenschaften, aber auch für ihre ernährungsphysiologischen Vorteile bekannt. Sie sind universell einsetzbar und für bestimmte Anwendungen unverzichtbar. Die vielseitigen Eigenschaften der Phospholipide wurden in den letzten Jahrzehnten von zahlreichen Wissenschaftlern untersucht und beschrieben. Mit der steigenden Bedeutung natürlicher Emulgatoren, und Lecithin im Besonderen, wurde eine Aktualisierung der Wissensbasis notwendig. Das Werk „Phenomenon of Lecithin – Science, Technology, Applications“ gibt nicht nur einen aktuellen Überblick über den Stand der Technik, es greift auch neue Funktionalitäten und Anwendungsbereiche auf.

Das in englischer Sprache erschienene Werk betrachtet Lecithin aus wissenschaftlicher, technologischer und anwendungsbezogener Perspektive. Im Mittelpunkt stehen Fragen wie: Was ist Lecithin, wie wird es produziert, was kann es und auf welche Parameter kommt es an? Neben der spannenden 170-jährigen Geschichte der Lecithine werden erstmals auch die weltweite Produktion und die Verarbeitungsmengen in den unterschiedlichen Branchen beleuchtet. Das Kapitel „Theoretische Grundlagen“ gibt einen fundierten Einblick in die chemischen, physiologischen und physikalischen Eigenschaften von Phospholipiden und richtet sich insbesondere auch an Einsteiger.

Der praktische Teil befasst sich mit der Gewinnung von Lecithin aus den unterschiedlichen pflanzlichen und tierischen Quellen, was es in diesem Umfang bislang noch nicht gab. Dabei gehen die Autoren auf Herstellung, Verarbeitung und Modifikation von Lecithin ein sowie auf die Qualitätskontrolle, die ein sehr wichtiger Teil des Produktionsprozesses ist. Hier werden Analysemethoden verglichen und die GMO-Analyse sehr genau beschrieben.

Den Schwerpunkt des Werkes bilden jedoch die zahlreichen Anwendungen von Lecithin in Lebensmitteln wie Schokolade, Backwaren sowie in Getränken, Instantpulvern und Nahrungsergänzungsmitteln.

Weitere Bereiche sind Futtermittel, Pharmazeutika, Kosmetika und technische Industrie. „Lecithin hat außergewöhnliche Eigenschaften und ungehobene Potenziale. Mit diesem Buch wollen wir sowohl Orientierung als auch Anregungen geben, neue Wege zu beschreiten. Wir möchten die Vorteile des Wirkstoffs aufzeigen und den Nutzen für die verschiedenen industriellen Branchen darstellen“, erklärt Dr. Waldemar Buxmann,



Mitherausgeber des Buches und Leiter Anwendung sowie technisches Produktmanagement beim Hamburger Unternehmen Sternchemie.

Für das Werk konnten die Herausgeber 24 renommierte Wissenschaftler und Experten aus acht Ländern gewinnen. Auf 550 Seiten beleuchten die Autoren die unterschiedlichen Facetten des Multitalents Lecithin. Das Buch „Phenomenon of Lecithin - Science, Technology and Applications“ ist nicht nur als Informationsquelle für Wissenschaftler und Technologen in Produktion, Forschung und Entwicklung sowie Qualitätssicherung gedacht, sondern auch für alle, die mit Lecithin arbeiten oder arbeiten wollen. Das Buch ist im Hamburger Robert Wenzel Verlag erschienen und wird exklusiv über die US-amerikanische Taylor & Francis Group vertrieben.

Für weitere Informationen:

Tina Höhne
Marketing Sternchemie
Tel.: +49 (0)40 / 284 039-93
E-Mail: 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

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.