



KapFox®

MIKROVERKAPSELUNG
VON GEWÜRZEN
UND EXTRAKTEN

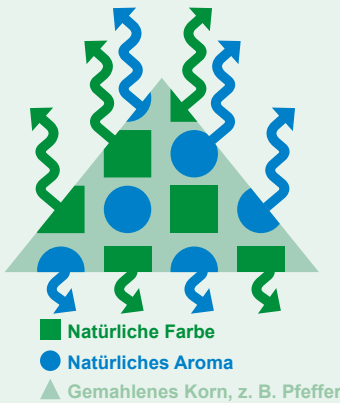




DIE TECHNOLOGIE

Natürliche Aromen und Farbstoffe von Gewürzen werden sowohl durch Haftung an Zuckerstoffen als auch in Form von eingeschlossenen Tröpfchen in einer Zucker-Stärke-Matrix haltbar gemacht. Auf diese Weise werden die Extrakte vor Verdunstung, Oxidation und Lichteinfluss geschützt. In Kontakt mit Feuchtigkeit findet der umgekehrte Prozess statt: die glasige, zuckerhaltige Masse wird aufgelöst, Aroma- und Farbstoffe geben ihre ursprünglichen natürlichen Eigenschaften frei. Bei farbgebenden Extrakten aus Paprika und Curcuma nutzt man eine weitere positive Wirkung: die Teilchen, klein und homogen in der Zucker-Stärke-Matrix verteilt, erzeugen im Wasser eine stabile farbliche Emulsion – ohne die Verwendung von Emulgatoren (E-Nummern).

Ohne KapFox® Technologie



Mit FUCHS Technologie



Die wertvollen und z.T. flüchtigen Inhaltsstoffe verbleiben durch den KapFox-Mantel im Produkt und entweichen nicht.



Für Milchprodukte,
Brot- und
Backwaren, Snack-
produkte, Pizzen,
Fisch und Fleisch,
Aufläufe,
Gemüseprodukte
... und viele mehr.

KapFox®

MIKROVERKAPSELUNG
VON GEWÜRZEN
UND EXTRAKTEN



VARIANTEN

OLEORESINE

Curcuma, Paprika, Pfeffer

ÖLE

Basilikum, Knoblauch,
Orange, Pfeffer, Rosmarin,
Thymian, Zitronen, Zwiebel

GEWÜRZE

Curcuma, Knoblauch,
Paprika, Pfeffer, Zwiebel

VORTEILE

- voller Aromaschutz
- geschmacksneutral
- mikrobiologischer Schutz
- vielseitig einsetzbar, z.B. für die Fleisch-, Snack- und Molkereiindustrie
- für Convenienceartikeln wie z.B. Pizzen, Aufläufen und Schlemmerfilets

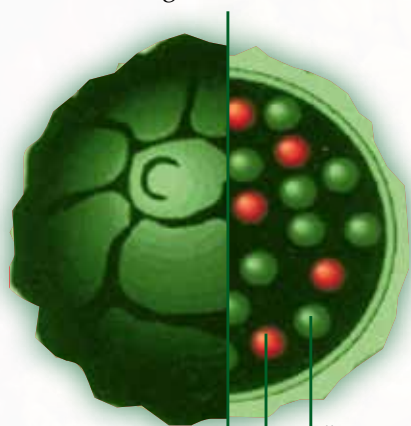


DIE HERAUSFORDERUNG

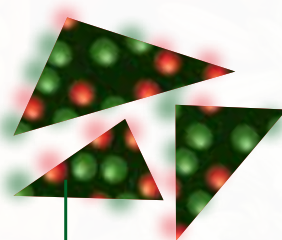
Bei der Vermahlung von Gewürzen wird deren natürliche Schutzschicht aufgebrochen. Die wertvollen Inhaltsstoffe liegen frei und können entweichen.

Die Folge ist ein hoher Aromaverlust und eine starke Minderung der Qualität. Hier setzt die KapFox®-Technologie an.

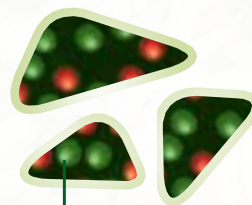
Beispiel Pfefferkorn: Anschnitt durch ein ungemahlenes Gewürzkorn



Ätherisches Öl
Piperin (Schärfestoff)



Nach Mahlen
offene und
ungeschützte
Partikel



Nach KapFox®-Veredelung:
Partikel mit
Inhaltsstoffen werden
durch einen Matrix-
mantel geschützt



Die gezeigten Anwendungen und Gewürzkombinationen sind beispielhaft. Gerne entwickeln wir auch für Sie kundenspezifische Varianten. Sprechen Sie uns an.

FUCHS GmbH & Co. KG

Industriestraße 25 • D-49201 Dissen a.T.W.
Tel. +49 5421 309-0 • Fax +49 5421 309-185
info@fuchsspice.com • www.fuchsspice.com