

Hefeextraktpulver (mit 5'-Nukleotiden)

Cat. No. YENG-0001

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Hefeextraktpulver (mit 5'-Nukleotiden) ist eine lebensmitteltaugliche, würzende Zutat, die aus den löslichen Bestandteilen essbarer *Saccharomyces-cerevisiae*-Zellen gewonnen und in getrockneter Pulverform bereitgestellt wird. Diese Qualität enthält geschmacksaktive 5'-Nukleotide zur verbesserten Umami-Wirkung in Lebensmittelrezepturen.

Anwendungen

Herzhafte Lebensmittel und Würzsysteme, einschließlich Suppen, Bouillons, Saucen, Bratensaucen, Instantprodukte, Snackwürzungen, verarbeitete Fleischerzeugnisse, pflanzenbasierte Lebensmittel sowie Fertiggerichtformulierungen.

Synonyme

Hefeextrakt; Bäckerhefeextrakt; autolysierter Hefeextrakt; Hefeautolysat

Produktinformation

Art

Saccharomyces cerevisiae

Herkunft

Wasserlösliche Bestandteile von *Saccharomyces-cerevisiae*-Zellen in Lebensmittelqualität

Aussehen

Hellgelbes bis braunes Pulver

Form

Pulver

CAS-Nummer

8013-01-2

Chemischer Name

Bäckerhefeextrakt

Kontaminanten

US-amerikanische regulatorische Referenz für Bäckerhefeextrakt gemäß 21 CFR 184.1983, bezogen auf Trockengewicht: Arsen: <0,4 ppm Cadmium: <0,13 ppm Blei: <0,2 ppm Quecksilber: <0,05 ppm Selen: <0,09 ppm Zink: <10 ppm Aerobe Gesamtkeimzahl: <10.000 KBE/g Hefen und Schimmelpilze: <10 KBE/g Salmonella, *Escherichia coli*, koagulasepositive Staphylokokken, *Clostridium perfringens*, *Clostridium botulinum*, andere anerkannte mikrobielle Pathogene sowie schädliche mikrobielle Toxine: negativ

Struktur

Komplexes Gemisch ohne eine einzelne definierte Molekülstruktur.

Zusammensetzung

Wasserlösliche Hefezellbestandteile, hauptsächlich Aminosäuren, Peptide, Kohlenhydrate, Salze sowie geschmacksaktive 5'-Nukleotide. Die exakten Gehalte an freiem Glutamat, 5'-GMP, 5'-IMP, Gesamtnukleotiden, Natrium und Feuchtigkeit sind chargen- bzw. qualitätsspezifisch.

Funktion

Geschmacksverstärker; Aromastoff oder Hilfsstoff; Verstärkung von herzhaftem Geschmack und Umami

Löslichkeit

In Wasser löslich oder leicht dispergierbar; Farbe und Klarheit der Lösung sind qualitätsstufenabhängig.

Qualität

Enthält geschmacksaktive 5'-Nukleotide; die exakten Gesamt- und Einzelgehalte der Nukleotide sind qualitätsspezifisch.

Grad

Lebensmittelqualität

Hinweise

Bei diesem Produkt handelt es sich um einen komplexen Lebensmittelbestandteil; daher sind eine einheitliche Summenformel und ein einheitliches Molekulargewicht nicht anwendbar. Die CAS-Nummer 8013-01-2 ist bei der FDA für Bäckerhefeextrakt gelistet. Die Bezeichnung „mit 5'-Nukleotiden“ definiert keine allgemein gültige Prüfmethode; bitte bestätigen Sie die tatsächlichen Gesamt- und Einzelwerte der Nukleotide anhand der chargenspezifischen Spezifikation bzw. des Analysezertifikats (Certificate of Analysis, CoA).

Vorteile

Enhanced savory and umami character 5'-nucleotide and glutamate flavor synergy
Supports flavor depth and continuity Powder form suited to dry blending and aqueous food systems

Verwendung

Für Lebensmittelanwendungen gemäß 21 CFR 184.1983 darf Bäckerhefeextrakt als Aromastoff und Verarbeitungshilfsstoff in einer Einsatzkonzentration von höchstens 5 % im Lebensmittel verwendet werden. Für andere Märkte und Anwendungen ist die Einsatzmenge gemäß den jeweils geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften sowie auf Basis einer sensorischen Validierung festzulegen. Sofern eine Ziel-Nukleotiddosis erforderlich ist, ist die Zugabemenge anhand der tatsächlichen 5'-GMP-, 5'-IMP- und Gesamt