



Unsere Produkte

Inhaltsstoffe aus nachwachsenden Rohstoffen

Jungbunzlauer

*From nature
to ingredients®*

Über Jungbunzlauer

Wir sind einer der weltweit führenden Hersteller von biologisch abbaubaren Inhaltsstoffen. Unser global tätiges Unternehmen mit Hauptsitz in der Schweiz wurde bereits 1867 gegründet und kann auf eine langjährige Tradition zurückblicken. Als spezialisierter Hersteller von Citronensäure, Xanthan, Gluconaten, Milchsäure, Mineralsalzen, Süßungsmitteln sowie Veredelungsstufen dieser Basisprodukte beliefern wir die Lebensmittel- und Getränkeindustrie, die Pharma- und Kosmetikindustrie aber auch technische Industriezweige.

All unsere Produkte werden mittels Fermentation hergestellt – sie sind sicher in der Anwendung und beim Transport und können ökologisch unbedenklich entsorgt werden.

Jungbunzlauer betreibt Produktionsanlagen in Österreich, Kanada, Frankreich und Deutschland. Mit unserem weltweiten Vertriebsnetz sind wir immer nahe am Kunden: So verstehen wir die lokalen Märkte und die individuellen Anforderungen. In Sachen Qualität und Kundenorientierung gibt es bei uns keine Kompromisse: Wir garantieren erstklassige und nachhaltige Produkte sowie exzellenten Service.

Wir sind Experten mit jahrelanger Erfahrung: Unsere Berater und Produktentwickler sowie unser Technischer Service stehen Ihnen zur Seite, ganz gleich ob Sie ein neues Produkt entwickeln möchten oder ein technologisches Problem zu lösen haben.

Wir liefern erstklassige Produkte und kompetente Beratung: Bei uns verbindet sich Expertise mit neuester Technologie und aktuellstem Know-how. Darauf können Sie sich verlassen.

Produkte

Jungbunzlauer bietet ein breites Portfolio an biologisch abbaubaren Inhaltsstoffen mit echtem Mehrwert. Wir beliefern Industrieunternehmen aus den verschiedensten Branchen in aller Welt. Unsere Produkte werden nach höchsten Qualitätsstandards hergestellt und sind in verschiedenen Typen mit unterschiedlichsten Spezifikationen und Leistungsprofilen erhältlich.

Citrics

Die größte Produktgruppe in unserem Portfolio bilden die sogenannten „Citrics“. Sie beinhaltet mit Citronensäure die wichtigste organische Fruchtsäure und deren am häufigsten eingesetztes Salz: Trinatriumcitrat. Wir bieten Citronensäure in Pulverform sowie in gelöster flüssiger Form unter dem Markennamen LIQUINAT® an. Sowohl Citronensäure als auch Trinatriumcitrat sind direkt biologisch abbaubar und sicher – sowohl im industriellen Einsatz als auch im Endprodukt für den Verbraucher. Dank dieser Eigenschaften sind unsere Inhaltsstoffe bestens für Lebensmittel und pharmazeutische Produkte geeignet. Weitere Citratsalze finden sich unter unserer Produktgruppe „Special Salts“.

Citronensäure

Citronensäure ist eine Fruchtsäure, welche auch in der Natur vorkommt. Für die industrielle Nutzung wird sie mittels eines Fermentationsprozesses hergestellt, bei dem Kohlenhydrate als Substrat eingesetzt werden. Citronensäure zeichnet sich durch einen angenehm säuerlichen Geschmack und leichte Löslichkeit aus. Nicht zuletzt aufgrund dieser Eigenschaften ist sie das am häufigsten eingesetzte natürliche Säuerungsmittel in Lebensmitteln, Getränken und Arzneimitteln. Die organische Säure geht außerdem sehr leicht Verbindungen mit Spurenmetallen ein und ist daher ein starker Antioxidations synergist.

In zahlreichen Food-Applikationen stabilisiert Citronensäure Farbe, Geschmack und Vitamine. Dank dieser Eigenschaften ist sie auch in zahlreichen anderen industriellen Anwendungen von Nutzen. Weil Citronensäure ein hervorragender und dazu nicht-toxischer Komplexbildner ist, wird sie in der Industrie bereits für zahlreiche neuartige Anwendungen erfolgreich eingesetzt. Unsere kristalline Citronensäure ist als Citronensäure Anhydrat und Citronensäure Monohydrat erhältlich.

Mit LIQUINAT® bieten wir Citronensäure als gebrauchsfertige wässrige Lösung an, die einfach in der Anwendung ist. LIQUINAT® kommt als Säuerungsmittel und als Säureregulator in Lebensmitteln, Getränken und Arzneimitteln zum Einsatz.

Trinatriumcitrat

Das dreibasische Salz der Citronensäure ist in zwei Varianten erhältlich: Trinatriumcitrat Dihydrat und Trinatriumcitrat Anhydrat. Die dihydrate Form von Trinatriumcitrat wird üblicherweise in Lebensmitteln und industriellen Anwendungen als Emulgator oder Puffer eingesetzt. Als Komponente von Spülmaschinen-Tabs ersetzt es beispielsweise Phosphate und trägt so dazu bei, das übermäßige Wachstum von Pflanzen und Algen in Gewässern zu verringern.

Die anhydrate Form wird aus Trinatriumcitrat Dihydrat mithilfe eines patentierten Trocknungsprozesses hergestellt. Die Kristalle von Trinatriumcitrat Anhydrat weisen eine poröse Matrix auf, die als Träger für anorganische und/oder organische Substanzen fungieren kann. Da sie nicht zur Verklumpung neigen, ist Trinatriumcitrat Anhydrat ideal für Trockenmischungen mit erhöhter Hygroskopizität wie beispielsweise Instant-Getränke, aber auch für Wasch- und Reinigungsmittel, verpresste Tabletten und zahlreiche OTC-Produkte geeignet.



Gluconates

Die Gluconate von Jungbunzlauer sind multifunktionale Inhaltsstoffe für Lebensmittel, Körperpflege- und pharmazeutische Produkte sowie für diverse technische Anwendungen. In der Natur kommen Gluconate in Früchten, Wein und Honig vor. Heute werden sie durch die Fermentation von Kohlenhydraten, aus nachwachsenden Kulturpflanzen wie Mais, in großem Maßstab produziert. Dadurch sind sie nachhaltig, leicht biologisch abbaubar und sicher. Zur Produktgruppe gehören Glucono-delta-Lacton (GdL), Gluconsäure- und das flüssige Natriumgluconat. Mineralsalze, die aus Gluconsäure hergestellt werden, finden sich unter unserer Produktgruppe „Special Salts“.

Glucono-delta-Lacton

Glucono-delta-Lacton (GdL) ist ein farbloser Feststoff. Die Herstellung erfolgt aus Gluconsäure, die unter Wärmezufuhr und Abspaltung von Wasser zu Glucono-delta-Lacton reagiert und anschliessend auskristallisiert. GdL ist vollständig in Wasser löslich und hydrolysiert, unter Absenkung des pH-Werts, langsam zu Gluconsäure. Gluconsäure hat ein mildes Geschmacksprofil und wird deshalb in vielen Lebensmitteln als Säuerungsmittel eingesetzt.

Die Hauptanwendung von GdL ist der Einsatz als Gerinnungsmittel für Soja- und Milchproteine zur Herstellung von Tofu und Feta-Käse. In Backwaren dient es als natrium- und phosphatfreie Backtriebssäure. Bei der Rohwurst-Produktion kann es anstelle von Starterkulturen als Reifehilfsmittel eingesetzt werden. In jüngster Zeit wird GdL auch verstärkt in Fertig-Pasta, vorgekochten Nudeln und Reis als geschmacksneutrales Konservierungsmittel eingesetzt.

nährstoffen zu verbessern. In Körperpflegeprodukten dient es entweder als feuchtigkeitsspendende Substanz oder als Komplexbildner z.B. für den Ersatz von EDTA. In den vergangenen Jahren wurde Natriumgluconat immer häufiger in Lebensmitteln eingesetzt, insbesondere, um den bitteren Beigeschmack von Intensivsüßstoffen, Mineralsalzen und Koffein in Getränken zu überdecken.

Gluconsäure

Früchte, Honig, Kombucha und Wein enthalten von Natur aus Gluconsäure. Jungbunzlauer bietet sie als 50-prozentige wässrige Lösung in Lebensmittelqualität und für technologische Anwendungen an. In Lebensmitteln reguliert Gluconsäure einerseits den pH-Wert des Endprodukts, andererseits rundet sie mit ihrem langanhaltenden, milden Geschmack das sensorische Profil von Getränken, Soßen und Dressings ab. Für den Einsatz in Reinigungsprodukten bieten wir Gluconsäure in technischer Qualität an: Sie löst Kalkablagerungen schnell und effektiv auf.

NAGLUSOL®

NAGLUSOL® ist eine 60-prozentige Lösung in technologischer Qualität, die zu gleichen Teilen aus Gluconsäure und Natriumgluconat hergestellt wird. Die konzentrierte, nicht korrosive Lösung bleibt auch bei niedrigen Temperaturen von bis zu -10°C stabil und kristallisiert nicht aus. Sie verbindet die Vorteile von Natriumgluconat und Gluconsäure in denselben Anwendungen.

Natriumgluconat EMF 1240

Natriumgluconat EMF 1240 ist eine 45-prozentige Lösung für technologische Anwendungen, die durch Fermentation von Natriumgluconat entsteht. Sie wird beispielsweise als kosteneffizienter Abbindeverzögerer für Beton eingesetzt.

GLUCOSET®

Die GLUCOSET® Produkte sind zuverlässige Abbindeverzögerer, zugeschnitten auf die Bedürfnisse der Gipsindustrie. Hergestellt werden die Produkte aus speziellen Granulierungen von Natriumgluconat, GdL und natürlicher Weinsäure. Jungbunzlauers GLUCOSET® Produkte können Weinsäure, den standardmässig verwendeten Abbindeverzögerer, ersetzen – bei signifikant niedrigeren Kosten.



Natriumgluconat

Natriumgluconat ist das Natriumsalz der Gluconsäure. Das weiße kristalline Pulver wird hauptsächlich für technische Anwendungen genutzt. In Betonzusatzstoffen wird es als Abbindeverzögerer und wasser-reduzierendes Additiv eingesetzt. In professionellen Reinigungsmitteln wird Natriumgluconat vielfach als effektiver Komplexbildner für Kalzium- und Magnesiumionen zur Entfernung von Kalkablagerungen eingesetzt. In der Elektronik- und Metallindustrie kommt es als wichtiger Zusatz in Galvanisierungsbädern zum Einsatz. Eine neuere Anwendung ist der Zusatz von Natriumgluconat in Düngemitteln, um die Aufnahme von essentiellen Mikro-

Lactics

Hier finden Sie die jüngste unserer Produktgruppen. Milchsäure ist nach Citronensäure die zweitwichtigste für den Verzehr geeignete organische Säure. Zwar spielt die L+ Milchsäure in dieser Produktgruppe die größte Rolle, aber unser Portfolio umfasst auch eine breite Palette an Laktaten und Mischungen.

L(+) Milchsäure

Milchsäure ist eine organische Säure, die im menschlichen Körper, aber auch in fermentierten Lebensmitteln natürlicherweise vorkommt. Die industrielle Herstellung von Milchsäure erfolgt meist durch einen Fermentationsprozess.

Da die L(+)-Form aufgrund ihrer erhöhten Metabolisierung bevorzugt wird, setzt auch Jungbunzlauer auf diese Variante. Wir stellen reine L(+) Milchsäure mittels eines traditionellen Fermentationsverfahrens auf Basis natürlicher Kohlenhydrate her. Unsere L(+) Milchsäure ist als farblose bis leicht gelbliche wässrige Lösung in unterschiedlichen Konzentrationen erhältlich. Dank ihres angenehmen, milden Geschmacks ist sie ein Säureregulator, der gleichzeitig den Geschmack des Endprodukts unterstreicht und antibakteriell wirkt. Die L(+) Milchsäure von Jungbunzlauer eignet sich ideal für den Einsatz in einer Vielzahl von Lebensmitteln, Getränken, Kosmetikprodukten und chemischen Produkten.

Milchsäuremischungen

Gepufferte Milchsäure ist die erste Milchsäuremischung, die wir im Angebot haben. Das Flüssiggemisch von L(+) Milchsäure und Natriumlactat ist ein noch milderer Säuerungsmittel als reine Milchsäure und wird sehr gerne in Süßwaren eingesetzt, um die Zuckerinversion zu reduzieren. Mischungen von Milchsäure mit anderen Säuren können auf Anfrage produziert werden.

Natriumlactat

Natriumlactat ist das Natriumsalz der L(+) Milchsäure, das durch deren Neutralisierung mit einer hochreinen Natriumquelle entsteht. Wir bieten Natriumlactat als 60-prozentige Lösung in Wasser an. Diese dient als sicheres Konservierungsmittel für verarbeitete Fleisch- und Fischprodukte sowie als Puffer in Süßwaren. Dank der hohen Wasserbindekapazität ist Natriumlactat ideal als Feuchthaltemittel und Feuchtigkeitsspender zur Verwendung in Körperpflege- und Haushaltsprodukten geeignet.

Kaliumlactat

Kaliumlactat von Jungbunzlauer ist das Kaliumsalz der Milchsäure und wird in flüssiger Form angeboten. Es entsteht durch Neutralisierung mit einer hochreinen Kaliumquelle. In Fleisch- und Fischprodukten hemmt es effektiv das Wachstum gesundheitsgefährdender Keime und ist dabei eine Alternative zu natriumhaltigen Konservierungsmitteln. Dies trägt insbesondere dem Ruf vieler Gesundheitsorganisationen und Verbraucher Rechnung, die die Natriumaufnahme reduzieren möchten. Kaliumlactat ist außerdem Teil der natürlichen Feuchthaltefaktoren der Haut und dient in Pflegeprodukten als ebenso wirksamer wie milder Feuchtigkeitsspender.

Lactatmischungen

Bei uns erhalten Sie eine Vielzahl von Mischungen aus Natrium- oder Kaliumlactaten mit Natrium- oder Kaliumacetaten oder -diacetaten. Diese Mischungen sind insbesondere interessant, weil sie Synergieeffekte bilden: Pathogene und andere Keime werden noch wirksamer unterdrückt als durch die Einzelsubstanzen. Dadurch erhöht sich die Sicherheit, aber auch die Haltbarkeit von Fleisch- und Fischprodukten.



Special Salts

Die Produktgruppe „Special Salts“ umfasst ein breites Spektrum an hochreinen organischen Calcium-, Magnesium-, Kalium-, Zink- und Natriumsalzen basierend auf Citronen-, Glucon-, oder Milchsäure.

Mononatriumcitrat

Mononatriumcitrat ist ein wasserfreies saures Salz, das zwischen Citronensäure und dem neutralen Trinatriumcitrat eingeordnet werden kann. Es wird als mildes Säuerungsmittel in Brausetabletten und Trockenmischungen, aber auch in Backpulver verwendet. Mononatriumcitrat ist außerdem ein wichtiger Bestandteil von Treibmitteln, wie sie zum Beispiel für die Herstellung geschäumter Kunststoffe benutzt werden, die in direkten Kontakt mit Menschen oder Lebensmitteln kommen.

Tricalciumcitrat

Tricalciumcitrat ist eines der wichtigsten Calciumsalze, das in Milchprodukten, Fruchtzubereitungen, Säuglingsanfangsnahrung, Nahrungsergänzungsmitteln, Getränken und anderen calciumangereicherten Produkten Verwendung findet. Tricalciumcitrat zeichnet sich durch einen hohen Calciumanteil von 21 Prozent, durch sehr gute Bioverfügbarkeit und einen neutralen Geschmack aus. Direkt verpressbare Varianten erlauben die Herstellung von Calciumtabletten ohne vorherige Granulierung, weshalb Tricalciumcitrat eine der am häufigsten eingesetzten Calciumquellen für Calciumtabletten ist. Weitere wichtige Funktionalitäten in Lebensmitteln sind: Der Einsatz als hitzestabiler Säureregulator oder als Festigungsmittel sowie als Rieselhilfsmittel in Pulvern aufgrund seiner geringen Hygroskopizität.

Calciumlactogluconat

Calciumlactogluconat ist eine Mischung aus Calciumlactat und Calciumgluconat. In pharmazeutischen Produkten, wie zum Beispiel in Brausetabletten und Instantprodukten, ist es eine gut bioverfügbare Calciumquelle. Dank einer hohen Löslichkeit von 400 Gramm pro Liter und einem angenehmen neutralen Geschmack eignet es sich bestens für angereicherte Lebensmittel und Getränke, sei es in klaren, kohlenstoffhaltigen Getränken, in Getränkekonzentraten oder in Milchgetränken.



Trimagnesiumcitrat

Trimagnesiumcitrate sind hochreine organische Magnesiumsalze, die sich durch eine hervorragende Bioverfügbarkeit, gute Löslichkeit und einen hohen Mineralstoffgehalt auszeichnen. Mit Trimagnesiumcitrat Anhydrat und Trimagnesiumcitrat Nonahydrat bietet Jungbunzlauer die beiden gängigen Varianten an. Dank ihres neutralen Geschmacks und der unkomplizierten Anwendung sind sie die bevorzugte Magnesiumquelle für Lebensmittel, Getränke, Nahrungsergänzungs- und Arzneimittel. Agglomerierte Trimagnesiumcitrate sind gut verpressbar und eignen sich bestens für die Direkttablettierung. Trimagnesiumcitrat Anhydrat findet zudem als Trockenmittel Verwendung und wird zur Stabilisierung von Pulvermischungen und zum Schutz feuchtigkeitsempfindlicher Inhaltsstoffe eingesetzt.

Trikaliumcitrat

Die Funktionalität von Trikaliumcitrat ähnelt der von Trinatriumcitrat, weshalb sich sein Einsatz insbesondere für Lebensmittel empfiehlt, die einen möglichst geringen Natriumgehalt aufweisen sollen. Als hervorragende Kaliumquelle dient Trikaliumcitrat als Wirkstoff (API) in Arzneimitteln zur Behandlung von Nierensteinen und Kaliummangel. Aufgrund seiner neutralisierenden Wirkung wird es in Nahrungsergänzungsmitteln und funktionellen Lebensmitteln zur Regulierung des Säure-Basen-Haushalts eingesetzt. In Zahnpasta angewandt, wirkt es bei Menschen mit empfindlichen Zähnen schmerzreduzierend, was durch klinische Studien belegt ist. Darüber hinaus wird Trikaliumcitrat in verschiedenen technischen Anwendungen genutzt.

Kaliumgluconat

Kaliumgluconat kann ebenfalls als Alternative zu natriumhaltigen Salzen in vielen Lebensmitteln eingesetzt werden und dient zudem als Kaliumquelle in Nahrungsergänzungsmitteln und Pharmazeutika zur Behandlung von Kaliummangel. Kalium trägt dazu bei, den Blutdruck auf einem gesunden Level zu halten. Kaliumgluconat ist sehr gut verpressbar und eignet sich daher ausgezeichnet zur Herstellung von Tabletten. In technischen Applikationen ist es ein starker Komplexbildner, der gut löslich und biologisch abbaubar ist.

Zinkcitrat

Zinkcitrat ist ein organisches Zinksalz, das sich durch einen hohen Zinkgehalt von 31 Prozent und neutralem Geschmack auszeichnet. Dank hervorragender Bioverfügbarkeit und Verträglichkeit sowie zahlreicher gesundheitsfördernder Eigenschaften wird es in vielen Produkten für die Anreicherung mit Zink genutzt. Es ist außerdem die ideale Zinkquelle für Nahrungsergänzungsmittel und wird in vielen Körperpflegeprodukten eingesetzt. Zinkcitrat reduziert die Bildung von Zahnbelag sowie Zahnstein und wird darüber hinaus auch wegen seiner antimikrobiellen und entzündungshemmenden Wirkung in Zahnpflegeprodukten verwendet.



Specialties

Auf Basis der Kernprodukte bietet Jungbunzlauer eine breite Range an so genannten „Specialties“ an, die in Lebensmitteln, Arzneimitteln oder auch in technischen Anwendungen zum Einsatz kommen.

sub4salt®

Aufklärungskampagnen und nationale Gesundheitspläne fordern Lebensmittelhersteller auf, Kochsalz in ihren Produkten zu reduzieren. Neben technischen Anforderungen bei der Reduktion des Salzgehalts besteht für Produzenten jedoch die größte Herausforderung darin, keinerlei Geschmacks- einbußen zu verzeichnen. Bei einem 1:1 Ersatz von Speisesalz durch sub4salt® kann eine Natriumreduktion von bis zu 50 Prozent im Endprodukt erreicht werden, Geschmack und Funktionalität bleiben unverändert.

sub4salt® cure ist ein natriumreduziertes Pökelsalz für den Einsatz in Fleischwaren. Beim 1:1 Ersatz von Standard Pökelsalz kann eine Natriumreduktion von bis zu 35 Prozent erreicht werden, ohne Umrötung und Haltbarkeit der Endprodukte zu beeinträchtigen.



ESSICCUM®

Den Geschmack und die Funktionalität von Essig bieten wir in Pulverform an: ESSICCUM® ist ein einzigartiges kristallines Säuerungsmittel. Es ist vollständig wasserlöslich und im Vergleich zu flüssigem Essig achtfach konzentriert. ESSICCUM® wird meist in regulären sowie vegetarischen pulverförmigen Convenience-Produkten eingesetzt und verleiht beispielsweise Soßen, Suppen oder Salatdressings den typischen Essiggeschmack. Für besondere Anforderungen bietet Jungbunzlauer zudem ESSICCUM® K an, welches laktosefrei, vegan und kosher ist.

Natriumdiacetat

Natriumdiacetat ist ein freifließendes, kristallines Produkt, welches sich aus Essigsäure und Natriumacetat zusammensetzt. Freie Essigsäure wird in das Kristallgitter des neutralen Natriumacetats eingebunden und führt so zu einem Endprodukt mit einem kaum wahrnehmbaren Geruch. Natriumdiacetat wird vor allem in der Backwaren-, Snack- und Fleischindustrie eingesetzt. Neben seinen anti-mikrobiellen Eigenschaften dient es auch als Aromastoff und pH-Regulator.

Funktionelle Säuren

Es gibt einige Anwendungen, deren Anforderungen nicht durch die Eigenschaften herkömmlicher Citronensäure erfüllt werden können. Durch spezielle Oberflächenmodifikationen oder durch Aufbringen weiterer Komponenten auf das Ausgangsmaterial Citronensäure ergibt sich eine Palette an funktionell modifizierten Säuren.

Citro DC ist eine direkt verpressbare Form von Citronensäure: Damit lassen sich Prozessschritte vermeiden, die ansonsten vor der Verpressung von beispielsweise Brausetabletten erforderlich wären. Das spart Zeit, Energie und Kosten. In Trockenmischungen zeichnet sich CITROCOAT® N durch eine verminderte Hygroskopizität und Reaktivität mit anderen Inhaltsstoffen aus. Daher eignet es sich hervorragend für Instantgetränke, Gesundheitspräparate sowie Waschpulver und garantiert hohe Stabilität während der Lagerung. Mit Citronensäure S40 bietet Jungbunzlauer ein sehr feines Pulver mit bester Rieselfähigkeit. Als Zusatzmittel in Beton oder Gips lässt es sich leicht verarbeiten und verbessert das Fließverhalten sowie die mechanische Belastbarkeit.



CITROFOL®

Unter dem Markennamen CITROFOL® vertreibt Jungbunzlauer eine Reihe von Estern, die durch Umsetzung von Citronensäure mit Alkoholen entstehen. Citratester sind eine ausgezeichnete Alternative zu umstrittenen petrochemisch basierten Weichmachern, die Eigenschaften sind mit denen von Phthalaten und Adipaten vergleichbar. Aufgrund der Unbedenklichkeit wird CITROFOL® nicht nur in sensitiven, sondern auch in vielen technischen Anwendungen eingesetzt. CITROFOL® BI ist besonders geeignet für den Einsatz in biobasierten Kunststoffen, da es nach DIN EN13432 kompostierbar ist und deshalb auch das Keimling-Symbol für Kompostierbarkeit tragen darf. Ein weiterer Meilenstein ist die Verwendung von Butanol aus nachwachsenden Rohstoffen. CITROFOL® BI eco ist ein zu 100% natürliches Produkt, während der Anteil nachwachsender Rohstoffe bei CITROFOL® BI eco auf 90% steigt. Abgesehen von den unterschiedlichen Estern bietet Jungbunzlauer mit CITROFOL® Systems maßgeschneiderte Ester-Kombinationen für technische Anwendungen an, die kein oder nur ein sehr geringes Migrations- und Flüchtigkeitsverhalten aufweisen dürfen.

Sweeteners

Die Produktgruppe „Sweeteners“ umfasst ERYLITE®, ERYLITE® Stevia und ERYLITE® Bronze. ERYLITE® und darauf basierende Süßungssysteme sind ideal geeignet, um den Anforderungen gesundheitsbewusster Verbraucher an moderne Lebensmittel zu entsprechen: Zu den wichtigsten zählen Süße natürlichen Ursprungs, Zuckerreduktion oder kompletter Zuckersersatz, eine niedrig glykämische Ernährung sowie Zahnfreundlichkeit.

ERYLITE®

ERYLITE® ist das erste Polyol, welches man als natürlich bezeichnen kann, denn es wird durch Fermentation gewonnen. Dieses Süßungsmittel hat einen Brennwert von Null – es ist damit kalorienfrei. Während in der EU und in Japan dieser kalorische Wert auch deklariert werden darf, müssen in den USA 0,2 Kalorien pro Gramm angegeben werden. ERYLITE® ist das ideale Süßungsmittel für Lebensmittel und Getränke, die als niedrig kalorisch oder kalorienfrei und sogar als niedrig glykämisch ausgelobt werden sollen: Mit einem glykämischen Index von „0“ wirkt sich ERYLITE® nicht auf den Blutzuckerspiegel aus.

ERYLITE® weist ein klares Süßprofil auf und hat eine Süßkraft von 60-70 Prozent im Vergleich zu Saccharose. Darüber hinaus ist es sehr viel besser verträglich als andere Polyole. ERYLITE® ist zahnfreundlich und wirkt antikariogen. Es ist weltweit in vielen Ländern zugelassen, einschließlich der wichtigen Märkte in Europa, Nordamerika und Asien.

ERYLITE® Stevia

ERYLITE® Stevia ist eine einzigartige Kombination aus ERYLITE® und Rebaudiosid A, einem hochreinen Extrakt aus der Steviapflanze. Dieser Blend verbindet die geschmackliche Qualität, die Verträglichkeit und die masse- und texturgebenden Eigenschaften von ERYLITE® mit der Süßkraft von Stevia. Das Ergebnis: Ein kalorienfreies Süßungssystem mit hervorragendem Geschmack, das auch dort eingesetzt werden kann, wo nicht nur die Süße, sondern auch die Masse von Zucker ersetzt werden muss. ERYLITE® Stevia ist in verschiedenen Varianten erhältlich: So steht für jede Lebensmittel- oder Getränkerezeptur die optimale Süßkraft zur Verfügung.

ERYLITE® Bronze

ERYLITE® Bronze ist unsere Variante von braunem Zucker oder Rohrzucker. Das kalorienarme Süßungsmittel mit hellbrauner Tönung weist eine milde Süße mit angenehmen Malz- und Karamellnoten auf. Die technologischen Eigenschaften sind ansonsten mit ERYLITE® identisch, auch die hervorragenden ernährungsphysiologischen Merkmale sind dieselben: ein glykämischer Index von „0“, eine hohe Verträglichkeit sowie Zahnfreundlichkeit.





Xanthan Gum

Xanthan von Jungbunzlauer ist ein einzigartiges Hydrokolloid mit hervorragenden rheologischen Eigenschaften. Mit hoher Elastizität und Strukturviskosität ist Xanthan ein hervorragender Stabilisator und Verdickungsmittel für wasserbasierte Systeme.

Xanthan

In der Lebensmittelindustrie wird Xanthan als eigenständiger Inhaltsstoff oder in Kombination mit anderen Hydrokolloiden verwendet. Dabei kommen Xanthan vielfältige Aufgaben zu: Es verleiht Viskosität und Textur, verbessert das Mundgefühl, bindet Feuchtigkeit und unterdrückt die Kristallisation in einer Vielzahl von Anwendungen.

Aufgrund seiner unverwechselbaren Eigenschaften verleiht Xanthan insbesondere Soßen und Dressings eine höhere Stabilität und bessere Fließfähigkeit – und ist anderen Hydrokolloiden dabei weit überlegen.

Auch aus vielen Kosmetikprodukten ist Xanthan nicht wegzudenken: Es sorgt in Cremes und Lotionen, in Emulsionen und in Zahnpflegeprodukten für Stabilität und eine geschmeidige Textur. Auch in pharmazeutischen Produkten kommen seine Eigenschaften bestens zur Geltung: sirupartigen Darreichungsformen wie beispielsweise Hustensäften verleiht es eine ansprechende Viskosität, bei Tabletten kann es die Freisetzung der Wirkstoffe verzögern.

Auch in Haushalts- und Industrieprodukten ist Xanthan fester Bestandteil vieler Rezepturen: Seine Strukturviskosität verleiht ihm exzellente Fließeigenschaften, außerdem bleibt es in säure- und stark salzhaltigen Produkten stabil. Xanthan wird beispielsweise in Reinigungsmitteln, aber auch in Farben und Lacken eingesetzt.

Die Ölindustrie nutzt große Mengen von Xanthan in Bohrspülmitteln und für die Erdölrückgewinnung, da es salz- und hitzestabil ist.

Anwendungsbereiche

Mit Inhaltsstoffen kennen wir uns aus: Umfassendes Know-how und jahrzehntelange Erfahrung garantieren innovative Lösungen für vielfältige Anwendungen. Um auf die Wünsche von Verbrauchern reagieren zu können, hat Jungbunzlauer die Märkte und vor allem die Forschung im Blick. So sind wir immer auf dem aktuellsten Stand von Wissenschaft und Technologie. Mit diesem Vorsprung entwickeln wir neue Produkte und optimieren bestehende Rezepturen.

Getränke



- Ausgezeichnetes Säureprofil
- Verbessertes Mundgefühl
- Geschmacksoptimierung
- Anreicherung mit Mineralien
- Kalorienreduktion

Industrielle Anwendungen



- Bohrlüssigkeiten
- Abbindeverzögerer für Beton
- Sichere Weichmacher für Polymere
- Schwermetall-Komplexbildung

Lebensmittel



- Sicherheit und Qualität
- Höchste Stabilität
- Zuckerersatz
- Natriumreduktion
- Anreicherung mit Mineralien

Personal Care



- Antibakterielle Wirkung
- Natürliche Fixierung von Duftstoffen
- Geschmeidige Feuchtigkeitspflege
- Natürliche Desodorierung
- Optimale Viskosität

Reinigungs- und Waschmittel



- Umweltfreundliche Komplexbildung
- Sichere Entkalkung
- Antibakterielle Reinigung
- Optimierung des Fließverhaltens
- Oberflächenschutz

Gesundheitsprodukte



- Aktive Inhaltsstoffe
- Mineralquellen
- Hilfsstoffe
- Natürliche Süßung

Getränke • Lebensmittel • Futtermittel & Haustierfutter

Getränke

Alkoholische Getränke	■ ■ ■		■ ■ ■ ■		■		■ ■ ■ ■
Kohlensäurehaltige Erfrischungsgetränke	■ ■ ■	■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■		■ ■ ■ ■ ■
Instantgetränke, Sirupe	■ ■ ■ ■	■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■		■	■ ■ ■ ■ ■
Fruchtsaftgetränke	■ ■ ■		■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■			■ ■ ■ ■ ■
RTD Tee und Kaffee	■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■		■	■ ■ ■ ■ ■
Sport- und Energy-Drinks	■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
Wasser	■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■			■ ■ ■ ■ ■

	Citronensäure LIQUINAT® Trinatriumcitrat Dihydrat Trinatriumcitrat Anhydridat	Gluconsäure Glucono-delta-Lacton Natriumgluconat	Milchsäure Milchsäuremischungen Natriumlactat Kaliumlactat Lactatmischungen	Mononatriumcitrat Tricalciumcitrat Calciumlactogluconat Trimagnesiumcitrat Trikaliumcitrat Kaliumgluconat Zinkcitrat	CITROFOL® Al - Triethyl Citrate ESSICUM® - Dry Vinegar Substitute Funktionelle Säuren Natriumdiacetat sub4sal®	ERYLITE® ERYLITE® Stevia ERYLITE® Bronze	Xanthan
--	--	--	---	--	--	--	---------

Lebensmittel

Babynahrung, Säuglingsanfangsnahrung	■ ■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■		■
Backwaren	■ ■ ■	■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■		■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
Cerealien, Snacks	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
Süßwaren	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
Milchprodukte	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
Desserts, Eiscreme	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
Aromen	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
Fruchtzubereitungen, süße Aufstriche	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■		■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
Früchte, Gemüse	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■			■ ■ ■ ■ ■
Fleisch, Meeresfrüchte	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■		■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
Fertiggerichte, Instant-Gerichte	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
Soßen, Dressings, Würzmischungen	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
Sojaprodukte		■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
Table Top Products		■ ■ ■ ■ ■		■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■		■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

Viehfutter & Haustierfutter

Futtermittel	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■		■
Haustierfutter	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■

Personal Care • Gesundheitsprodukte

Personal Care

Dekorative Kosmetik	■ ■ ■		■	■ ■ ■	■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■	■
Deodorants	■ ■	■		■ ■ ■		■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■	■
Duftstoffe / Parfums	■ ■ ■ ■			■ ■ ■		■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■	■
Haarpflege	■ ■ ■	■ ■ ■		■ ■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■	■
Mund- und Zahnpflege	■ ■ ■ ■	■ ■ ■		■ ■ ■ ■ ■	■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■
Hautpflege	■ ■ ■	■ ■ ■		■ ■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■	■
Seife und Badezusätze	■ ■ ■	■ ■		■ ■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■	■
Gesundheitsprodukte	Citronensäure LIQUINAT® Trinatriumcitrat Dihydrat Trinatriumcitrat Anhydrat	Gluconsäure Glucono-delta-Lacton Natriumgluconat	Milchsäure Milchsäuremischungen Natriumlactat Kaliumlactat	Mononatriumcitrat Tricalciumcitrat Calciumlactogluconat Trimagnesiumcitrat Trikaliumcitrat Kaliumgluconat Zinkcitrat	CITROFOL® AI - Triethyl Citrate CITROFOL® AII - Triethyl O-acetylcitrate CITROFOL® BI - Tributyl Citrate CITROFOL® BII - Tributyl O-acetylcitrate CITROFOL® Systems Funktionelle Säuren sub4salt® ERYLITE® ERYLITE® Stevia Xanthan			
Klinische Ernährung	■ ■ ■ ■		■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■ ■
Medizinische Hilfsmittel	■ ■ ■					■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■		
OTC-Produkte, Nahrungsergänzungsmittel	■ ■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■ ■
Arzneimittel	■ ■ ■ ■	■			■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■		■

Nachhaltigem Handeln und Qualität verpflichtet

Unsere Umwelt und unser Klima sind bedroht – durch exzessive Nutzung von Rohstoffen und durch schädliche Umweltverschmutzungen. Jungbunzlauer hat sich nachhaltigem Handeln verpflichtet: Wir wissen, welche Verantwortung wir tragen. Dazu gehört, Geschäftspartner zu wählen, die diese Vision teilen. Unsere Mission „From nature to ingredients®“ zielt auf ökologische, ökonomische und soziale Nachhaltigkeit: Wir wollen Menschen und unsere Umwelt schützen.



Umweltverträglichkeit

Wo immer es möglich ist, sparen wir Energie, Wasser und Rohstoffe – und setzen alles daran, um die Natur nicht unnötig zu belasten. Dafür nutzen wir die neuesten Technologien und Verfahren und arbeiten kontinuierlich daran, unseren CO₂-Ausstoß zu verringern. Damit wir unsere Umweltstandards verbessern und unseren ökologischen Fußabdruck beständig reduzieren können, verlassen wir uns nicht auf Schätzungen: Wir lassen unsere Werte zuverlässig berechnen. Wir folgen außerdem den Zielen und Initiativen des weltweiten Responsible Care® Programms.



Ökonomische Nachhaltigkeit

Nachhaltiges Wirtschaften und stabile Preise sind Voraussetzung für unseren Erfolg. Deshalb halten wir unsere Kosten so niedrig wie möglich. Auch durch unsere konsequente Rückwärtsintegration können wir Versorgungssicherheit garantieren und zu stabilen Preisen beitragen. Dank kontinuierlicher Investitionen, hochmodernen Produktionsprozessen und einem kompromisslosen umfassenden Qualitätsmanagement garantieren wir außerdem Produktqualität und Produktsicherheit auf höchstem Niveau.



Soziale Nachhaltigkeit

Alle Produktionsstätten und Standorte von Jungbunzlauer erfüllen höchste Standards in Sachen sozialer Nachhaltigkeit. Die Auswahl unserer Mitarbeiter erfolgt ausschließlich aufgrund ihrer Qualifikation, ungeachtet ihres Geschlechts, ihrer Religion oder Rasse. Somit können wir unseren Mitarbeitern ein vielfältiges und offenes Arbeitsumfeld bieten. Respekt und Fairness sind für uns oberstes Gebot, und dank höchster Standards sorgen wir außerdem dafür, dass unsere Arbeitsplätze in jeder Hinsicht sicher sind.



Vegane Optionen

Die Zahl der Menschen, die einen vegetarischen oder veganen Lebensstil wählen, wächst stetig. Veganismus endet nicht bei der Ernährung, sondern beeinflusst sämtliche Bereiche des täglichen Lebens.

Demzufolge passen sich weltweit die Hersteller diesem Trend an und erweitern ihre Angebote an tierfreien Produkten.

Jungbunzlauer bietet natürlich gewonnene Inhaltsstoffe an, die den Anforderungen der Vegetarier und Veganern vollständig entsprechen.



Non-GMO Positionierung

Jungbunzlauer bietet auch Produkte an, die einer strikten Non-GMO-Richtlinie folgen. Alle Rohstoffe, die wir in Europa in unseren Herstellprozessen verwenden, werden gemäss strengen Non-GMO-Spezifikationen eingekauft.

Des Weiteren werden bei der Fermentation ausschließlich natürliche und nicht genetisch veränderte Mikroorganismen eingesetzt.



Die Informationen in dieser Broschüre wurden sorgfältig und nach bestem Wissen und Gewissen zusammengestellt. Wir übernehmen keinerlei Verantwortung oder Haftung für die gegebenen Informationen in Bezug auf die beschriebenen Produkte. Die Produkte werden unter der vollen und eigenen Verantwortung des Nutzers angewandt, vor allem in Bezug auf Patentrechte von Dritten und Gesetze oder staatliche Regelungen.

Jungbunzlauer-Gruppe

Jungbunzlauer ist in allen grossen Märkten vertreten. Dank unserer regionalen Präsenz durch eigene Standorte oder lokale Vertriebspartner können wir einen kundenorientierten Service in über 130 Ländern weltweit garantieren.

EUROPA

ÖSTERREICH – Wien/Pernhofen NIEDERLANDE – Papendrecht
FRANKREICH – Marckolsheim SCHWEIZ – Basel
DEUTSCHLAND – Ladenburg



AMERIKA

KANADA – Port Colborne
USA – Boston
USA – Chicago
MEXIKO – Mexiko City

ASIEN

INDIEN – Mumbai
SINGAPUR – Singapur
JAPAN – Tokio

Hauptsitz **Jungbunzlauer Suisse AG** · CH-4002 Basel · Schweiz · Telefon +41-61-2955 100 · headquarters@jungbunzlauer.com

www.jungbunzlauer.com

Jungbunzlauer

*From nature
to ingredients®*