ZOUTREDUCTIE

bis

Zouter hoeven we het niet te maken, wel makkelijker.

Al geruime tijd propageert de overheid zoutreductie in voedingswaren. Het bekende keukenzout bevat 99% natriumchloride (40% natrium), dat bij te hoge inname gezondheidsproblemen geeft. Producenten, groot en klein, begonnen hun zoektocht naar natriumreductie en kwamen uit bij de basis: minder zout toevoegen.

Dit is makkelijker gezegd dan gedaan. De gewenste reductie van het natriumchloridegehalte kan eenvoudig bereikt worden door minder zout toe te voegen, maar brengt al snel ook nadelen met zich mee: de houdbaarheidstermijn wordt korter of de gewenste smaak verdwijnt. Producten die ter vervanging van (natrium)zout toegevoegd worden, leveren een bittere nasmaak op (kaliumzout), moeten apart gedeclareerd worden of bevatten ongewenste allergenen.

Zeker bij de (ambachtelijke) vleeswarenproductie is het bereiken van natriumreductie een lastig klusje. Het vaak gebruikte kleurzout bevat naast natrium ook nitriet, wat nodig is voor de houdbaarheid en kleur van het vleesproduct. Dit al jaren in gebruik zijnde kleurzout is tot nog toe onvervangbaar gebleken. Kleurzout met een hoger nitrietgehalte, ook wel gebruikt als alternatief, geeft een verhoogd risico op een te hoog nitrietgehalte. Dit is schadelijk voor de gezondheid.

Al deze belemmeringen lijken tot de conclusie te leiden dat een goed alternatief voor het standaard kleurzout lastig of niet bereikbaar is, zeker niet bij zoutvolumes tot 1000 gram.
Die tijd kunnen we gelukkig achter ons laten…

Trots presenteren wij u twee nieuwe en zeer innovatieve producten:

Potasel en **Kolosel®**

Beide producten hebben als basis kaliumzout en bevatten naast malto-dextrine (om kristallisatie van het poedervormige product te voorkomen) geen toevoegingen. Geen natrium, geen smaakstoffen en geen allergenen. Kalium komt van nature in veel levensmiddelen voor, zoals groenten en fruit. Het is een mineraal dat het bloeddrukverhogende effect van natrium tegengaat. Kalium heeft dezelfde zilte smaak als natrium, maar met een licht bittere nasmaak. Deze bittere nasmaak is bij Potasel en Kolosel niet meer aanwezig. De kaliumzoutkristallen zijn namelijk eerst opgelost en vervolgens opnieuw gekristalliseerd in een andere variatie. Dit zorgt voor het bijzondere smaakresultaat.

Potasel is als vervanger van keukenzout de oplossing voor natriumreductie. Keukenzout kan 1 op 1 vervangen worden door Potasel. Dit zorgt voor een natriumreductie van 100%. Omwille van de smaak en kostprijs adviseren wij u het keukenzout deels te vervangen door Potasel. Deze twee zoutsoorten laten zich prima met elkaar vermengen.

Delmo Groothandel b.v.
Edisonstraat 14
2809 PB GOUDA
tel. 088-85 43 800
fax 088-85 43 801
email: 800@delmo.nl
web: www.delmo.nl

ZOUTREDUCTIE

Delmo
www.delmo.nl

Twee soorten

Kolosel is Potasel met een toevoeging van 0,6% nitriet (E-250). Kolosel bevat dezelfde hoeveelheid nitriet als het gangbare kleurzout en is daarmee geschikt voor gebruik bij productie van vleeswaren. Voor elke gram Kolosel die u toevoegt, vermindert u de hoeveelheid traditioneel kleurzout met 1 gram. Hiermee kunt u een natriumreductie tot wel 40% bereiken. Zo simpel kan het zijn.

Hoe gebruikt u Potasel?

Dit kan 1:1 keukenzout vervangen, maar u kunt het ook eenvoudig gedeeltelijk vervangen en mengen met traditioneel keukenzout.

Hoe gebruikt u Kolosel?

Ter illustratie geven we een voorbeeld uit de praktijk:

Het recept dat u gebruikt, vraagt om 20 gram kleurzout 0,6 toe te voegen.
Vervangt u deze 20 gram voor 15 gram kleurzout 0,6 en 5 gram Kolosel, dan zorgt dat voor een natriumreductie van 25%. Wanneer u 12 gram kleurzout 0,6 en 8 gram Kolosel gebruikt, bereikt u zelfs een natriumreductie van wel 40%!

Kosten?

Natriumreductie kost geld, dat is duidelijk. De vervangende kaliumproducten zijn namelijk complexer en dus duurder. De totale kosten van het ingrediënt zout (ook in de verscheidene mengvormen) blijven echter relatief laag. Daarnaast biedt natriumreductie aantoonbaar ene commerciële meerwaarde, daardoor kan het natrium-arme product ook een hogere opbrengst genereren.

Ook weten wat dit kan betekenen voor uw recepten?

We rekenen u graag voor tegen welke kosten u de gewenste natriumreductie kunt realiseren!"
Daarnaast helpen we u graag met een excel-tool om uw recepten eenvoudig om te rekenen.

productgegevens en -specificaties:

soort	Potasel	Kolosel 600
bestelnummer	608-40-05 608-40-25	608-50-05 608-50-25
verpakking	emmer a 5 kg. zak a 25 kg. pallet 950 kg.	emmer a 5 kg. zak a 25 kg. pallet 950 kg.
ingredienten	Kalium-chloride, Maltodextrine	Kaliumchloride, Maltodextrine, nitriet (E250) 0,6%
allergenen*	geen	geen
organoleptiek	poedervormig product, witachtig	poedervormig product, witachtig
soortelijk gewicht	500 gram/liter ±0,1	500 gram/liter ±0,1
energiewaarden	68,3Kcal/100gr 286,7 KJ/100gr.	68,3Kcal/100gr. 286,7 KJ/100gr.

*volgens EG-regelgeving 1169/2011/EC
Datasheet productspecificatie op aanvraag.