



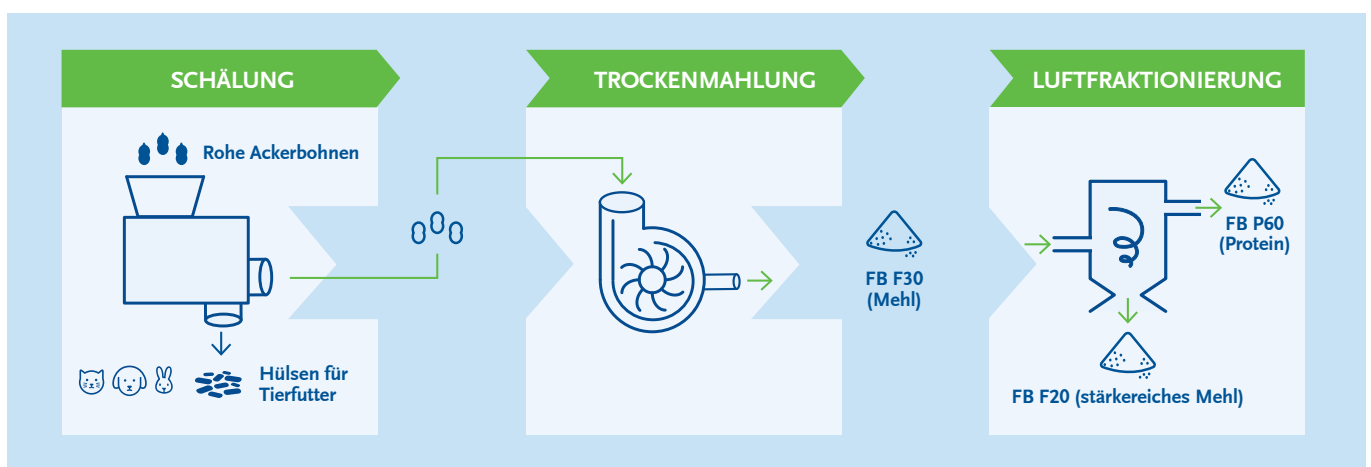
## Moderne Anforderungen mit pflanzlichen Zutaten erfüllen. Entscheiden Sie sich für Proteinanreicherung mit BeneoPro FB.

Verbraucherinnen und Verbraucher setzen vermehrt auf pflanzliche Proteine, um nicht nur ihre persönliche Gesundheit, sondern auch ihre Verantwortung gegenüber der Umwelt zu fördern. Für die Lebensmittelindustrie stellt dies eine interessante Herausforderung dar. Steigende Produktionskosten und strengere Vorschriften treiben die Preise für tierisches Eiweiß in die Höhe. Pflanzliche Proteine können hier eine kosteneffiziente und nachhaltige Alternative bieten.

### Smarte Funktionalität, bessere Ernährung, mehr Wert

Während Isolate auf energieintensive Nassextraktion und weitere Verarbeitungsschritte angewiesen sind, basiert unser Proteinkonzentrat aus der Ackerbohne auf einem einfacheren Verfahren: der Trockenfraktionierung. Wir mahlen die geschälten Bohnen zu Mehl und nutzen Luftfraktionierung, um eine feine, proteinreiche Fraktion von einer stärkereichen Fraktion zu trennen. So werden ein Proteinkonzentrat und ein stärkereiches Mehl gewonnen, die sowohl ernährungsphysiologische als auch funktionelle Vorteile bieten.

Dank des einfachen Verfahrens bleiben Teile des natürlichen Proteins, der Stärke und Ballaststoffe der Bohne erhalten, was die Textur sowie bindende und emulgierende Eigenschaften verbessert. So entsteht **eine weniger verarbeitete Zutat, die gleichzeitig kosteneffizienter ist**. Außerdem behalten die Zutaten mehr natürliche Bestandteile wie Mineralstoffe und Vitamine bei.



## Besonders nachhaltige Proteinzutaten ohne Abfälle

Ackerbohnen binden auf dem Feld auf natürliche Weise Stickstoff. So unterstützen sie die Bodengesundheit und reduzieren den Bedarf an Düngemitteln. Sie gedeihen gut in Gebieten mit mildem Klima und guten Niederschlägen, so dass keine Bewässerung erforderlich ist. Gleichzeitig profitieren die Fruchtfolge und die Artenvielfalt. Bei diesem Niedrigenergie-Produktionsverfahren verwenden wir Strom aus erneuerbaren Energien, kein Prozesswasser und verwerten die Bohnen zu 100 %– nichts geht verloren.

## Vielseitige Funktionalität in Lebensmittelanwendungen

Ackerbohnenprotein kann sich im Vergleich zu Erbsen- und Sojaprotein behaupten, da es eine überzeugende Kombination aus **mildem Geschmack, heller, cremiger Farbe und vielseitiger Leistung** bietet. Von hervorragender Emulgierfähigkeit und Schaumbildung bis hin zu guter Löslichkeit, natürlicher Verdickung und Bindeeigenschaften ermöglicht dieses Konzentrat glatte Texturen und stabile Strukturen in einer Vielzahl von Anwendungen.

Zusätzlich ist eine **wärmebehandelte Version** für den Einsatz in kaltverarbeiteten und niedrig erhitzten Produkten erhältlich. Dies eröffnet eine breite Palette innovativer pflanzlicher Anwendungen wie veganer Schokolade und Dressings mit angenehmem Geschmack und zartem Mundgefühl.



### Hervorragende Leistung in Backwaren

Proteinkonzentrat aus der Ackerbohne bietet **hervorragende Emulgierfähigkeit, Schaumbildung, Texturgebung und Bindungsvermögen**. Das Ergebnis:

Weichgebäck mit einer guten Krumenstruktur, ansprechendem Volumen und einem angenehmen Mundgefühl. Im Gegensatz zu vielen anderen pflanzlichen Proteinen bietet es dabei einen neutralen Geschmack und eine neutrale Farbe. Es ist daher ideal als **Ei-Ersatz** in Rezepten wie Muffins, Kuchen, Keksen oder sogar in Schaumgebäck geeignet. Dank seiner sehr guten Schaumbildungsfähigkeit kann es das Eiweiß in einem Meringue leicht ersetzen und trotzdem eine beeindruckende Pavlova ermöglichen.



### Köstliche herzhaft Anwendungen

In pflanzlichen Alternativen zu Fleisch und Füllungen trägt das Proteinkonzentrat aus der Ackerbohne zu einem

hervorragenden **Wasserhaltevermögen** bei, das Saftigkeit und einen guten Biss ermöglicht.

Seine gute Emulgierfähigkeit sorgt für **Stabilität** und verhindert die Entmischung beim Kochen. Die wärmebehandelte Version führt in **kaltverarbeiteten Fleischalternativen** zu einer guten und stabilen Textur, während sie in veganen Soßen als Ersatz für Eier dient.



### Gutes Mundgefühl in milchfreien Produkten

Mit seinen guten Schaumbildungsvermögen lässt sich Proteinkonzentrat aus der Ackerbohne

in **aufgeschäumten Produkten** wie

Schlagsahne, Mousse und pflanzlicher Kaffeesahne nach Barista-Art einsetzen. Seine hohe Löslichkeit führt zu leckeren Alternativen zu Milchgetränken, die mit Proteinen angereichert werden können, ohne Rückstände am Boden zu hinterlassen. Darüber hinaus verleihen seine texturgebenden Eigenschaften milchfreien Desserts und Aufstrichen ein volleres Mundgefühl sowie eine geschmeidige **Cremigkeit**.



### Proteinanreicherung in zahlreichen Kategorien

Mit seinem von Natur aus hohen Proteingehalt kann das Proteinkonzentrat aus der Ackerbohne den Eiweißanteil

in einer Vielzahl von Rezepturen erhöhen:

von Snacks und Backwaren bis hin zu herzhaften Produkten und milchfreien Alternativen. Ist ein vollständiges essentielles Aminosäureprofil gefragt, lässt sich das Ackerbohnenprotein perfekt mit BENEOS Reisprotein kombinieren. Diese ausgewogene, pflanzliche Proteinquelle unterstützt nährwertbezogenen Angaben und erfüllt die Erwartungen aktiver, gesundheitsorientierter Verbraucherinnen und Verbraucher.

### Unsere Proteinzutaten aus der Ackerbohne – Zusammensetzung

Zutat	Protein <sup>1</sup> (g/100 g)	Kohlenhydrate <sup>1</sup> (g/100 g)	Ballaststoffe <sup>1</sup> (g/100 g)
Proteinkonzentrat aus der Ackerbohne	61 <sup>2</sup>	9	13
Stärkereiches Mehl aus der Ackerbohne	21	59	4,7
Ackerbohnenmehl	29	46	8,5

<sup>1</sup> Typische Richtwerte für den Gehalt; Proteinwerte (Nx6,25) (gemäß EU-Lebensmittelrecht)

<sup>2</sup> Enthält mindestens 60 % Protein in der Trockenmasse



### BENEOS Proteinkonzentrat aus der Ackerbohne

- ♥ Gute Löslichkeit
- ♥ Große Alternative zu tierischen (Ei/Milch) und anderen pflanzlichen Proteinen in bestimmten Anwendungen
- ♥ Hervorragendes Profil essentieller Aminosäuren, ergänzend zu Getreide
- ♥ Sehr gute Emulgier- und Schaumbildungseigenschaften
- ♥ Viskositäts erhöhend und Bindungseigenschaften

### BENEOS stärkereiches Mehl aus der Ackerbohne

- ♥ Natürlich hoher Proteingehalt
- ♥ Viskositäts erhöhend und Bindungseigenschaften

## Welche Gründe sprechen für die Zusammenarbeit mit BENEOS?

### Unser Fachwissen für Ihre Anforderungen



Mit einer einzigartigen Kompetenzkette bieten wir unseren Kunden die Grundlage für neue Produktideen und erfolgreiche Produkteinführungen. Unsere hochmodernen **Produktionsstätten** auf der ganzen Welt gewährleisten jederzeit nachhaltige und qualitativ hochwertige Zutaten.



Das BENEOS-Technology Center berät Sie fachkundig über den Einfluss unserer Zutaten auf Formulierungen und Prozesse. Dazu gehören neben der **Rezeptentwicklung** auch lebensmitteltechnische Konzepte, Beratung vor Ort, Prozess-Know-how und natürlich technische Problemlösungen.



Die Experten des BENEOS-Institutes verfügen über fundierte Kenntnisse in den Bereichen Physiologie, Ernährung und Regulatorik, um unseren Kunden eine umfassende Beratung zu bieten. Sie übersetzen komplexe **ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse** in klare, wirkungsvolle Kommunikation und überwachen gleichzeitig die Lebensmittelgesetzgebung auf nationaler und internationaler Ebene. Diese einzigartige Kombination von Fachwissen stellt sicher, dass Kunden nicht nur bei der Entwicklung innovativer Rezepte unterstützt werden, sondern auch bei der Erstellung von Nährwertangaben und der Einhaltung von **Vorschriften** und Kennzeichnungsanforderungen.





Diese Informationen werden nach bestem Wissen und Gewissen präsentiert und für richtig erachtet. Dennoch kann keine Gewähr für die Vollständigkeit dieser Informationen übernommen werden. Diese Informationen werden unter der Bedingung zur Verfügung gestellt, dass die Personen, die sie erhalten, vor ihrer Verwendung selbst entscheiden, ob sie für ihre Zwecke geeignet sind. Es wird dringend empfohlen, vor der Kommunikation mit Verbrauchern alle nationalen Lebensmittelgesetze zu konsultieren und anzuwenden (u. a. beispielsweise Rechtsvorschriften über Werbeaussagen, Kommunikation mit Verbrauchern). Diese Informationen enthalten keine Garantie dafür, dass die Lieferung oder die Verwendung der Produkte in irgendeinem Gebiet keine Verletzung der Rechte Dritter an gewerblichem oder geistigem Eigentum darstellt. Sie kann auch nicht als Aufforderung verstanden werden, unsere Produkte unter Verletzung bestehender Patente oder lebensmittelrechtlicher Bestimmungen zu verwenden.

#### Was können wir für Sie tun?

[contact@beneo.com](mailto:contact@beneo.com)

[www.beneo.com](http://www.beneo.com)



Folgen Sie uns auf  

**beneo**  
connecting nutrition and health