

BÜFA Chemicals – Reliability. Delivered.

Magnesiumchlorid – für natürliche Mineralisierung und funktionale Stabilität

Natürlich – Funktional – Effizient



**Magnesiumchlorid E511 – die natürliche Wahl für
Stabilität, Bioverfügbarkeit und Prozesssicherheit.**

Für sichere Prozesse und funktionelle Lebensmittel

BÜFA Chemikalien bietet in exklusiver Partnerschaft mit Nedmag ein hochreines Magnesiumchlorid (E511) für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Das Produkt wird aus dem natürlichen Mineral Bischofit gewonnen, das aus Lagerstätten des ehemaligen Zechsteinmeers stammt, und gezielt für lebensmitteltaugliche Anwendungen aufbereitet.

Magnesiumchlorid erfüllt die Anforderungen der EU-Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe und überzeugt durch seine technologischen Eigenschaften: Es unterstützt die Gerinnung bei Tofu, dient als Elektrolyt in Sportgetränken und trägt zur Magnesium-anreicherung bei. Dank seiner hygroskopischen Wirkung kann es Wasser binden, die Textur verbessern und die Haltbarkeit feuchter Produkte verlängern. Zudem erlaubt es eine signifikante Reduktion des Natriumgehalts in Lebensmitteln.

Auch sensorisch eröffnet Magnesiumchlorid neue Spielräume: Mit seinem charakteristisch bitter-salzigen Geschmacksprofil eignet es sich besonders für innovative Anwendungen in funktionellen Produkten, salzigen Snacks oder Spezialitäten mit typischen Bitter- oder Lakritznoten.



Magnesiumchlorid kombiniert natürlichen Ursprung mit vielseitigen funktionellen Eigenschaften und bietet Lebensmittelherstellern klare Deklaration sowie technologischen Mehrwert.



Das macht den Unterschied

- Natürlicher Ursprung, gewonnen aus den Bischofitvorkommen des ehemaligen Zechsteinmeeres, in den Niederlanden.
- Ressourcenschonend
- Erhältlich als Flüssigkeit (32 %), Flocken (47 %) oder Pellets (47 %).
- Kurze Lieferwege

Gesundheit & Natürlichkeit

- Klare Deklaration
- Bio-kompatibel
- Mineralstoffquelle
- Geschmacksneutral



Funktionelle Eigenschaften

- Texturstabilisator
- Feuchtigkeitsmanagement
- Elektrolyt in Getränken
- pH- und prozessstabil
- Koaligierungsmittel
- Trägerstoff für Nährmittel oder Aromen
- Mineralstoffanreicherung
- Geschmacksverbesserung
- reines, hygroskopisches und hoch lösliches Magnesiumsalz.

Mehr Möglichkeiten. Mehr Wirkung.

Entdecken Sie das Potenzial natürlicher Mineralstoffe – in vielfältigen Qualitäten und Formen für unterschiedlichste Anwendungen. Unser Team unterstützt Sie bei allen technologischen Fragen, damit Sie die Vorteile von Magnesiumchlorid optimal für Ihre Produkte nutzen können.

Optimierte Prozesse. Verbesserte Qualität. Innovationen für moderne Käseherstellung

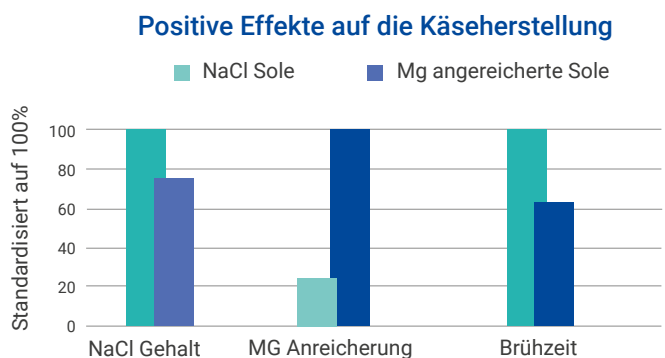
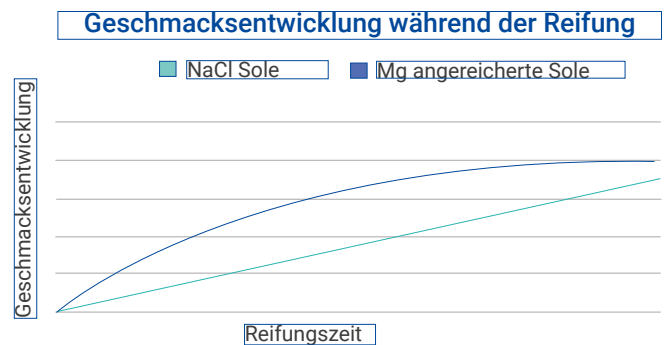
Bis zu 40 % Natriumreduktion, gezielte Magnesiumanreicherung und verbesserter Geschmack – für eine natürlich beschleunigte Reifung.

Magnesium statt Natrium – für schnellere Reifung

Die Verwendung von Magnesiumchlorid in Lebensmittelqualität ist eine innovative Lösung für die Käseherstellung. Es unterstützt Sie dabei, einen gesünderen Käse mit bis zu 40 % weniger Natrium herzustellen, der zugleich mit Magnesium angereichert ist. Magnesiumchlorid lässt sich problemlos in Salzlösungen einsetzen und mit herkömmlichem Kochsalz (Natriumchlorid) kombinieren. Dies erleichtert die Entwicklung neuer Rezepturen, senkt die Produktionskosten und beschleunigt die Reifung des Käses.

Beim Gouda beispielsweise führt das Pökeln in einer 50/50-Mischung aus Natrium- und Magnesiumchlorid zu einem Käse mit reduziertem Natriumgehalt, hohem Magnesiumanteil (32 % der empfohlenen Tagesdosis) sowie einer schnelleren Reifung und Geschmacksentwicklung.

Weitere Anwendungsmöglichkeiten sind die Injektion oder direkte Zugabe in den Käsebruch. Letzteres kann zu einem noch höheren Magnesiumgehalt führen – bei gleichzeitiger Reduktion des Natriums um bis zu 40 %, sodass die Auslobung „natriumarm“ möglich wird. Gleichzeitig lässt sich die Reifephase ohne Kompromisse bei Geschmack oder Textur um bis zu 40 % verkürzen.



Auch bei der Herstellung anderer Käsesorten wie Cheddar oder Mozzarella kann Magnesiumchlorid vergleichbare Vorteile bieten. Entdecken Sie das Potenzial der Mineralstoffe von Pure Health & Earth – verfügbar in verschiedenen Qualitäten und Darreichungsformen für unterschiedlichste Anwendungen. Unser Anwendungsteam unterstützt Sie umfassend dabei, den optimalen Einsatz von Magnesiumchlorid in Ihren Produkten zu realisieren.



Verbesserte Textur und Festigkeit



Verbessertes Nährwertprofil



Konsistenz und Qualitätskontrolle

Verwendung als Gerinnungsmittel bei der Tofuproduktion

Magnesiumchlorid zur Magnesiumreicherung, Textur- und Geschmacksverbesserung

Aufgrund seiner außergewöhnlichen Löslichkeit ist Magnesiumchlorid das effizienteste Koagulationmittel für die Tofuherstellung und hebt sich damit von Alternativen wie Calciumsulfat ab. Entdecken Sie die bemerkenswerten Vorteile von Magnesiumchlorid bei der Tofuherstellung.

*Technologie trifft Nährwert
Magnesiumchlorid verbessert Textur,
Haltbarkeit und Nährstoffgehalt – für
Tofu mit Biss und Mehrwert.*

Verbesserte Textur und Festigkeit

Magnesiumchlorid verbessert bei der Tofuherstellung die Strukturfestigkeit und verlängert die Haltbarkeit. Der Tofu bleibt auch beim Erhitzen formstabil – das sorgt für ein optimiertes Mundgefühl und eine höhere Produktqualität.

Verbessertes Nährwertprofil

Gerinnungsmittel, sondern reichert das Produkt zugleich mit dem essentiellen Mineralstoff Magnesium an. So wird der Nährwert des Tofus erhöht – ein Plus für die Knochenstabilität, die Muskelfunktion und das allgemeine Wohlbefinden der Verbraucher.

Konsistenz und Qualitätskontrolle

Bei der Tofuherstellung übernimmt Magnesiumchlorid eine doppelte Funktion: Es unterstützt die Gerinnung der Sojamasse und liefert zugleich den essentiellen Mineralstoff Magnesium. So trägt es zur Nährstoffanreicherung bei – mit positiven Effekten auf Knochen, Muskeln und das allgemeine Wohlbefinden.

Mehr als nur ein Gerinnungsmittel - Magnesiumchlorid bringt technologische und ernährungsphysiologische Vorteile in Einklang. Es verbessert die Struktur, steigert den Nährwert und sorgt für gleichbleibend hohe Produktqualität. Ideal für Hersteller, die gesunde, stabile und konsistente Tofu-Produkte anbieten wollen.

Weniger Natrium, mehr Gesundheit

Magnesiumchlorid für Fleisch, Fisch & Alternativen

Die Verwendung von Magnesiumchlorid (E 511) reduziert den Natriumgehalt in Fleisch-, Fischprodukten und Alternativen – ohne Qualitätsverlust. Ideal für Salzlösungen oder Mischungen mit Natriumsalz, inklusive technischer Beratung und Anwendungssupport.

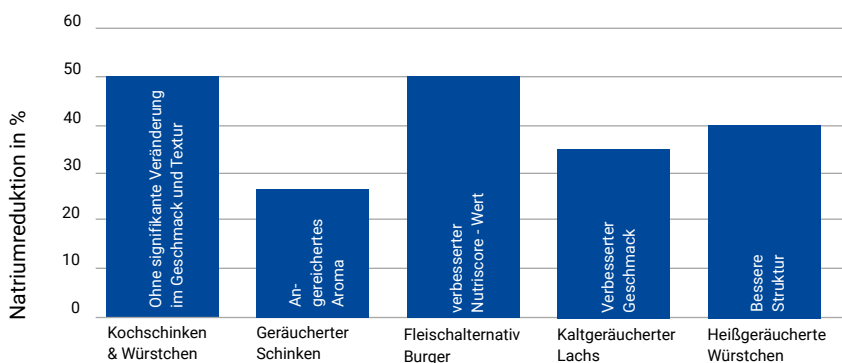
Signifikante Salzreduktion

Magnesiumchlorid bietet eine moderne Lösung für die Herstellung von Fleisch, Fisch sowie pflanzlichen Alternativen. Durch den teilweisen Ersatz von Natriumchlorid lässt sich der Salzgehalt um bis zu 50 % senken – ohne Einbußen bei Geschmack, Textur oder Haltbarkeit.

Verbesserte Text und Konservierung

Magnesiumchlorid kann einfach in Salzlake eingesetzt oder mit herkömmlichem Salz kombiniert werden. Neben der Salzreduktion bringt es zusätzliche Vorteile: Es verbessert die Textur, unterstützt die Konservierung und reichert das Produkt mit dem lebenswichtigen Mineralstoff Magnesium an.

Machbare Natriumreduktion pro Produkt



Positive Effekte für die Gesundheit

Durch die Zugabe von Magnesiumchlorid zu Ihrer Rezeptur können Sie den Natriumgehalt senken und dabei alle traditionellen Vorteile beibehalten. Gleichzeitig halten Sie mit allen aktuellen gesundheitlichen Entwicklungen Schritt, wie etwa der absoluten Notwendigkeit, die Natriumaufnahme zu reduzieren.



Vegetarische Burger

Unterstützung bei der Anwendung

Entdecken Sie das Potenzial der Mineralien von Pure Health & Earth. Sie sind in verschiedenen Formen erhältlich, um den unterschiedlichsten Anwendungen gerecht zu werden. Wir bieten Ihnen umfassende Unterstützung bei der Anwendung, damit Sie die Vorteile von Magnesiumchlorid in Ihren Produkten optimal nutzen können.

Unser Magnesiumchlorid in Lebensmittelqualität (E 511) eignet sich hervorragend zur Reduzierung des Natriumgehalts in Fleisch, Fisch und alternativen Produkten.



Rustikales Brot



Schnellere Teigentwicklung



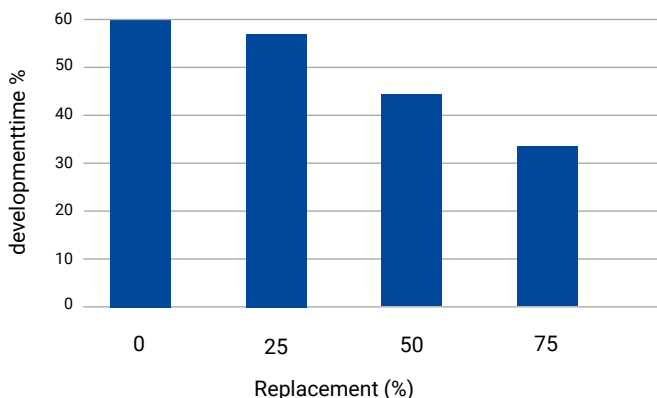
Rezepturen mit teilweiseem Ersatz von Kochsalz

Mehr als nur ein Salz – Magnesiumchlorid in der modernen Bäckerei

Funktionelle Vorteile für bessere Frischhaltung,
optimierte Teigführung und natriumreduzierte
Rezepturen für innovative Backwaren.

Magnesiumchlorid unterstützt die Teigstruktur, verbessert die Wasserbindung und trägt so zu einer saftigen, frischen Textur bei – auch bei reduziertem Salzgehalt. Gleichzeitig bringt es funktionelle Vorteile für Haltbarkeit und Verarbeitung mit und ist eine attraktive Lösung für natriumbewusste Rezepturen im modernen Bäckereisortiment.

Teigentwicklungszeit bei teilweiseem
Ersatz von $MgCl_2$



Bis zu 50 % weniger Natrium

Gesündere Rezepturen durch teilweisen Ersatz von Kochsalz – ohne Kompromisse beim Geschmack..

Schnellere Teigentwicklung

Magnesiumchlorid beschleunigt die Ausbildung des Glutennetzwerks und verkürzt die Knetzeit.

Kosteneffizient & einfach in der Anwendung

Leicht in bestehende Prozesse integrierbar – kann direkt mit Natriumsalz gemischt werden.

Schnellere Teigentwicklung

Magnesiumchlorid beeinflusst das Geschmacksprofil auf angenehme Weise und eröffnet sensorisches Potenzial.

Magnesiumchlorid als wirkungsvolles Elektrolyt

Mineralisch durchdacht: Magnesium für funktionale Getränke

Magnesiumchlorid von Pure Health & Earth ist ideal für Sport- und Funktionsgetränke. Es unterstützt den Flüssigkeitshaushalt, verbessert die körperliche Leistungsfähigkeit und lässt sich dank exzellenter Löslichkeit leicht verarbeiten.

Hervorragende Löslichkeit

Für klare, stabile Formulierungen – ohne Rückstände oder Trübungen.

Einfache Verarbeitung

Magnesiumchlorid lässt sich problemlos in bestehende Rezepturen integrieren – auch in Kombination mit anderen Salzen.

Funktionale Mineralisierung

Gezielte Anreicherung mit Magnesium – ideal für moderne Verbraucherwünsche.

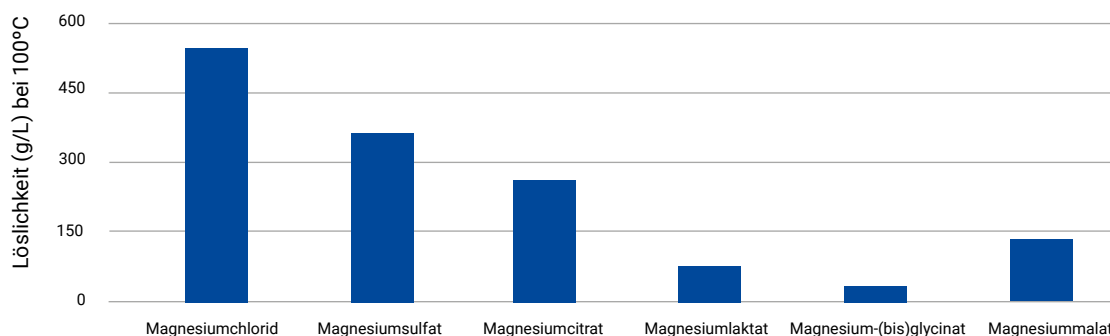
Flexible Anwendung

Geeignet für Sport-, Wellness- und Hydrationsgetränke.

Lebensmittelqualität (E 511)

Zugelassen und bewährt in der Getränkeindustrie – als Zusatzstoff mit klarer Funktion.

Löslichkeit der Magnesiumverbindungen



Lebensmittelqualität & Einfache Verarbeitung



Funktionale Mineralisierung



Hervorragende Löslichkeit und Anwendung



Innovation bei der Natriumreduktion durch Magnesium

NOVASAL[®] - Nature's Smart Salt

Novasal ist ein natürliches Magnesiumsalz aus dem 250 Millionen Jahre alten Zechstein-See. Es ermöglicht eine Natriumreduktion von 30–60 %, ohne Kompromisse bei Geschmack, Textur oder Funktion. Mit seinem milden, leicht umamiartigen Profil verleiht es Produkten volle Aromatiefe – und verbessert dank wertvollem Magnesium zugleich das Nährwertprofil. Die moderne Lösung für gesündere Lebensmittel ohne Geschmacksverlust.

Hochreine Magnesiummineralien aus
europäischer Lagerstätte

NOVASAL®

Die natürliche Lösung für Natriumreduktion mit voller Geschmacksleistung

Übermäßiger Salzkonsum ist ein globales Problem – viele
Verbraucher:innen nehmen nahezu doppelt so viel Salz auf
wie von der WHO empfohlen

Warum Natriumreduktion jetzt entscheidend ist

Handel, Politik und Verbraucher üben dadurch starken Druck auf Lebensmittelhersteller aus. Gleichzeitig verlangen Konsumenten Produkte, die gesundheitlich überzeugen, aber keine geschmacklichen Kompromisse machen.

Novasal bietet dafür die ideale Lösung.

Die wichtigsten Produktvorteile

Bis zu 60 % weniger Natrium

- Wirksame Natriumreduktion in vielen Anwendungen.
- Keine Einbußen bei Geschmack, Textur oder Haltbarkeit.

Mildes, natürliches Geschmacksprofil:

- Mild, clean, leicht umami.
- Unterstützt Aromatiefe und rundet Geschmack ab.
- ein metallischer oder bitterer Nachgeschmack (klarer Vorteil gegenüber KCl-Mischungen).

Natürliches Magnesium – mit echtem Mehrwert:

- Magnesiumanreicherung direkt über das Salz.
- Beitrag zu einem besseren ernährungsphysiologischen Profil.

Voll funktional – wie herkömmliches Salz:

- Stabilität und Textur bleiben nachweislich erhalten.
- Bewährte Funktionalität bei: Feuchthaltevermögen, Wasserbindung, Haltbarmachung.
- Optimale Verarbeitungseigenschaften in der Produktion.

Verbesserung von Nutri-Score & Health Labels:

- Durch weniger Natrium kann die Nährwertkennzeichnung deutlich verbessert werden.
- Besonders relevant für stark salzhaltige Kategorien wie Fleisch, Käse, Brot und Snacks.

Typische Einsatzbereiche

Backwaren

- stabile Teigführung, kein Einfluss auf Hefe oder Textur.

Käse & Molkerei:

- Vollmundig, milder Geschmack, optimale Reifung.

Fleisch & Fisch:

- Feuchthaltevermögen und Textur bleiben erhalten.

Pflanzliche Alternativen:

- Unterstützt Geschmack und Mundgefühl.

Snacks & Convenience:

- Salzreduktion ohne Leistungseinbußen.

Suppen & Saucen:

- Aromatische Tiefe, Salzreduzierung ohne Wahrnehmungsverlust

Warum jetzt auf Novasal umstellen?

- WHO und Regulatorik setzen klare Reduktionsziele
- Handel fordert Reformulierungen (z. B. NAPV in NL, Salzstandards DE/FR).
- Nutri-Score bestraft hohen Salzgehalt
- Konsument:innen verlangen gesündere Alternativen.
- **First Mover gewinnen Image, Listungschancen und Wettbewerbsvorteile**

*Novasal – Nature's Smart Salt - Die natürliche Alternative für eine gesündere, moderne Lebensmittelproduktion.
Jetzt Natrium reduzieren – ohne Kompromisse bei Geschmack, Textur oder Produktsicherheit.*



Umfassende Unterstützung: Muster, Testversionen und gemeinsame Entwicklung.



Nahtlose Integration in bestehende Rezepte und Prozesse



Erfahrene Fachkräfte mit Prozess-Know-How, die Sie begleiten

Warum Novasal klassischen Salzersatzstoffen überlegen ist

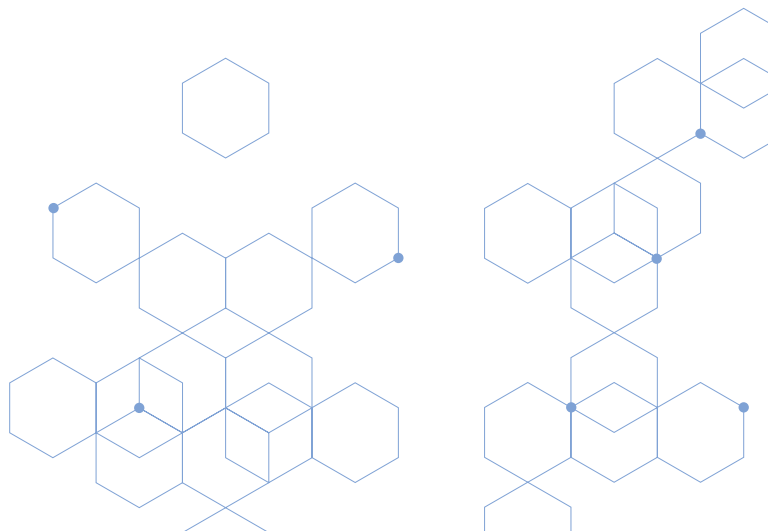
Salzreduktion darf nicht zulasten von Geschmack, Prozesssicherheit oder Verbraucherakzeptanz gehen. Genau hier setzt Novasal an – und definiert eine neue Generation smarter Salzlösungen. Die Tabelle zeigt deutlich, wie Novasal im direkten Vergleich zu klassischen KCl-basierten Ersatzstoffen abschneidet und warum immer mehr Hersteller auf die natürliche Magnesiumlösung aus dem Zechstein-Meer setzen.

Tabelle: Benchmark: NOVASAL® vs. KCl-basierte Alternativen

Parameter	NOVASAL®	KCl-basierte Salzersatzstoffe
Geschmacksprofil	Mild, rein und leicht umami; unterstützt die Geschmackstiefe.	Bei niedrigen Konzentrationen schmeckt es neutral, bei höherer Dosierung kann es leicht bitter oder metallisch schmecken.
Löslichkeit und Wirksamkeit in Flüssigkeiten	Es löst sich schnell auf und bietet eine gleichbleibende Leistung in flüssigen Anwendungen.	Es löst sich langsamer auf und ist daher besser für Trockenanwendungen geeignet.
Prozessleistung	Die Entwicklung, die Feuchtigkeitsversorgung und die Textur werden verbessert.	Es wirkt zwar hauptsächlich als Natrium-Mimetikum, verbessert den Prozess jedoch nicht.
Verbraucherakzeptanz	Im Allgemeinen positiv; vertrauter Geschmack und klares Profil	Es ist das erste Mineral zur Natriumreduktion. Die langfristige Akzeptanz bei den Verbrauchern ist jedoch gemischt.
Gesundheit und Ernährung	Für alle Verbrauchergruppen geeignet – fügt Magnesium hinzu, das für den menschlichen Körper essenziell ist.	Es trägt zur Kaliumzufuhr bei, ist aber für bestimmte empfindliche Personengruppen weniger geeignet.
Preisstabilität und Verfügbarkeit	Die Preise sind stabil und in der Regel niedrig, da die Produkte lokal und in der EU produziert werden. Die Lieferung ist außerdem zuverlässig.	Die Preisgestaltung ist an die globalen Kalimärkte gekoppelt; volatil und oft teurer

Wer heute auf Novasal setzt, sichert sich einen klaren Vorsprung in Gesundheit, Geschmack und Produktqualität.

Kontaktieren Sie uns – gemeinsam entwickeln wir die nächste Generation Ihrer Produkte



Ihre Ansprechpartner:



Jens Kockmann

Sales Manager Food & Beverage
+49 151 186 93 041
Jens.Kockmann@buefa.de



Guido Jaspers

Sales Manager Food & Beverage
+49 151 296 22 952
Guido.Jaspers@buefa.de



Roelie Middlejans

Sales Manager Austria
+43 664 140 72 51
Roelie.Middlejans@buefa.at

BÜFA
New chemistry.

BÜFA Chemikalien GmbH & Co. KG
An der Autobahn 14
27798 Oldenburg | Deutschland

Telefon + 49 4484 9456-0
chemikalien@buefa.de
buefa-chemicals.de



Entdecken Sie jetzt alle Produkte und Services:
www.buefa-chemicals.de

