

Stabilität. Textur. Performance.

Orafib® - Multifunktionale Citrusfaser für moderne Food-Anwendungen

Natürliche Funktionalität für viele Anwendungsbereiche



Food Innovation & Clean Label Solutions

Multifunktionale Lösungen für moderne Lebensmittel

Lebensmittelhersteller sehen sich heute mit der Herausforderung konfrontiert, stabile Rezepturen zu entwickeln und Textur sowie Mundgefühl zu optimieren, während sie gleichzeitig steigende Anforderungen in Bezug auf Clean Label, Nachhaltigkeit und Kosteneffizienz erfüllen müssen.

Orafib® vereint mehrere technologische Funktionen in einer einzigen pflanzenbasierten Citrusfaser. Dank ihrer hohen Wasser- und Ölbindung, ihrer Emulsionsstabilisierung sowie ihrer Fähigkeit zur Textur- und Viskositäts-optimierung unterstützt Orafib® die Entwicklung moderner Lebensmittel in den Bereichen Fleisch, pflanzliche Lebensmittel, Milchprodukte, Backwaren sowie Saucen und Dips.

Das Ergebnis sind stabile Prozesse, überzeugende Produkteigenschaften und innovative Rezepturlösungen für die Lebensmittelindustrie.

Was ist Orafib ?

Orafib® wird aus den Schalen von Orangen, Zitronen und Limetten gewonnen. Die Kombination aus löslichen und unlöslichen Faserbestandteilen sorgt für eine außergewöhnliche Wasser- und Ölbindung sowie für stabile Emulsionen und optimierte Texturen.

Key Benefits - Natürliche Funktionalität aus Citrusfasern

- Hohe Wasserbindung
- Hohe Ölbindung
- Emulsionsstabilisierung
- Gelierung
- Viskositätsaufbau
- Freeze-Thaw-Stabilität
- Thermostabilität
- Ballaststoffreich

Die hohe Wasser- und Ölbindung bildet die Basis für die Funktionalität von Orafib®. Sie verbessert Emulsionsstabilität, Textur, Ausbeute und Prozesssicherheit.

Eine Lösung – zahlreiche Anwendungen

Anwendung	Nutzen
Meat	Yield, Saftigkeit, Textur, weniger Tropfverlust
Plant Based	Struktur, Mouthfeel, Emulsionsstabilität
Dairy	Cremigkeit, Stabilität, Suspension
Bakery	Feuchtigkeit, Frischhaltung, Struktur
Saucen & Dips	Emulsion, Cremigkeit, Ölbindung



Vielseitige Funktionalität für verschiedene Food-Anwendungen

Orafib® kombiniert lösliche und unlösliche Citrusfasern in einer leistungsstarken Lösung für die Lebensmittelindustrie. Die multifunktionale Faser verbessert Textur und Mundgefühl, stabilisiert Rezepturen und unterstützt eine hohe Prozesssicherheit – von Meat und Plant Based bis hin zu Dairy, Bakery sowie Saucen & Dips.

Die passende Lösung für jede Anwendung

Produkt	Fokus	Typische Anwendungen
Orafib® 70	Wasserbindung & Struktur	Meat, Bakery
Orafib® 70 SF	Feine Partikel	Brines, Emulsionen
Orafib® 72	Viskosität & Gelierung	Dairy, Saucen
Orafib® 72 SF	Emulsion & Cremigkeit	Dips, Plants Based

Technische Kennzahlen

Produkt	Wasserbindung	Ölbindung	Hauptfunktion
Orafib® 70	10-12 g/ g	Hoch	Wasser- und Fettbindung
Orafib® 70 SF	5-9 g/ g	Hoch	Brines & Emulsionen
Orafib® 72	17-30 g/ g	Sehr hoch	Viskosität & Gelierung
Orafib® 72 SF	15-30 g/ g	Sehr hoch	Emulsion & Cremigkeit

Mehr Leistung in der Rezeptur

Vorteile in der Anwendung

Meat

- höhere Ausbeute
- reduzierte Kochverluste
- verbesserte Saftigkeit
-

Plant Based

- bessere Struktur
- stabile Eulsion
- optimiertes Mundgefühl

Dairy

- Cremigkeit
- Suspension
- Temperaturstabilität

Bakery

- Feuchthaltevermögen
- längere Frische
- bessere Textur

Sauces and Dips

- Synäresereduktion
- Emulsionsstabilität
- Stärkeersatz

Mehr als eine Zutat - Orafib® macht aus Repturen Lösungen. Durch die Kombination aus Wasser- und Ölbindung, Emulsionsstabilisierung sowie Texturoptimierung unterstützt Orafib® die entwicklung leistungsstarker Lebensmittelprodukte. Das Ergebnis sind stabile Prozesse, überzeugende Produkteigenschaften und mehr Flexibilität bei der Rezepturentwicklung.

Dosierungsempfehlung - Orientierung für erste Entwicklungsansätze

Anwendung	Dosierung
Kochschinken	0,5 - 1,5%
Brühwurst	0,5 - 2,0%
Burger	1,0 - 3,0%
Plant-Based Burger	1,0 - 3,0%
Frischkäse	0,3 - 1,0%
Desserts	0,2 - 1,0%
Dressings	0,2 - 1,0%
Dips	0,5 - 1,5%
Toast	0,5 - 2,0%

*Die optimale Dosierung ist abhängig von Rezeptur, Prozess und gewünschter Funktionalität





Backwaren



Pflanzen basierte Lebensmittel



Moderne Mahlzeiten mit Fleisch

Mehr Funktionalität als klassische Pflanzenfasern

Warum Citrusfaser?

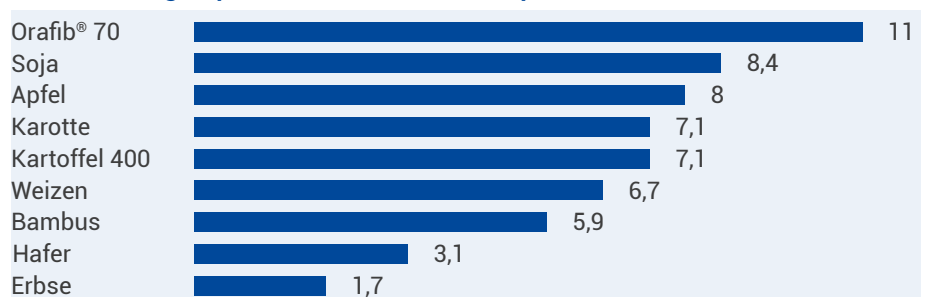
Nicht jede Faser erfüllt die gleichen technologischen Aufgaben. Während viele Pflanzenfasern primär zur Wasserbindung eingesetzt werden, bietet Orafib® zusätzlich Emulsionsstabilisierung, Viskositätsaufbau, Gelierung sowie eine verbesserte Textur. Dadurch eignet sich die Citrusfaser für eine Vielzahl moderner Lebensmittelanwendungen.

Orafib® kombiniert Wasserbindung, Emulsionsstabilisierung, Viskositätsaufbau und Texturoptimierung in einer einzigen Zutat.

Vergleich verschiedener Faserquellen

Faserquelle	Wasserbindung	Emulsion	Viskosität	Textur	Gelierung
Erbsenfaser	**	*	*	***	-
Haferfaser	**	*	**	**	-
Bambusfaser	*	-	-	**	-
Kartoffelfaser	***	*	**	**	-
Apfelfaser	***	**	**	**	-
Sojafaser	***	**	**	***	-
Orafib® Citrusfaser	*****	*****	*****	*****	****

Wasserbindungskapazität verschiedener Faserquellen



Die Fähigkeit, Wasser und Öl zu binden, ist entscheidend für den Einsatz von Orafib in der Lebensmittelindustrie.

Clean Label

Vegan

Technischer
Anwendungs-
support

Glutenfrei

Ballaststoffquelle

Allergenfrei

Kosher

Halal





Sie möchten Orafib® in Ihrer Anwendung testen?

Die Leistungsfähigkeit von Orafib® hängt maßgeblich von der richtigen Dispergierung und Aktivierung ab. Bereits kleine Anpassungen im Herstellprozess können Wasserbindung, Viskosität und Emulsionsstabilität deutlich verbessern.

Unsere Anwendungsexperten unterstützen Sie gerne bei Produktauswahl, Dosierung und Optimierung Ihrer Rezeptur.

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 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

