



## Neue Möglichkeiten der Produktgestaltung

Einzigartiges Hochleistungsverfahren zur Herstellung von Pulvern direkt aus der Schmelze, mit dem auch Flüssigkeiten und/oder Pulver verkapselt werden.

## Unendlich viele Anwendungen für Sie und Ihre Kunden:

### Die Besonderheiten von LICAP®:

### Ihr Nutzen

### Anwendungsbeispiele

Pulverisierung von niedrig- und hochviskosen sowie schwer zu kristallisierenden Substanzen (zähflüssige Produkte, Pasten oder Schmelzen)

- Einfache Weiterverarbeitung
- Einsparung von Produktionsschritten/ Prozesskosten/Rohstoffkosten

- Nuß- und Schokoladenpulver für Süßwaren, Eiskrem, Backwaren, Dairy, Desserts
- Fettpulver für Backwaren, Suppen & Soßen, Fertiggerichte

Matrixverkapselung von Feststoff in Feststoff oder Flüssigkeit in Feststoff

- Aktiven Substanzen:
- Entfalten ihre Wirkung, wenn sie gebraucht werden
  - Werden vor äußeren Einflüssen (Luftsauerstoff, Licht, etc.) geschützt → Längere Haltbarkeit
  - Geruch und/oder Geschmack werden maskiert

- Aromen- oder Farbstoffeinbindung für Backwaren, Fertiggerichten, Pharma, Kosmetik, Dairy oder Dessert
- Einbindung sauerstoffempfindlicher Pflanzenwirkstoffe für Health Food, Pharma, Kosmetik
- Einbindung von Knoblauchextrakt, Fischöl, PUFA, etc. in Convenience, Babynahrung, Health Food, Pharma

Einstellbare Korngrößenverteilung

- Anpassung der Korngröße an Ihre Bedürfnisse

- Fertigmischungen für Backwaren, Suppen & Soßen, Dessert

Unterschiedliche Formen (z.B. Drops, Flocken, Emulsionen, Suspensionen) werden problemlos durch LICAP® in eine homogene Pulverstruktur überführt

- Einfache Weiterverarbeitung → Einsparung von Produktionsschritten/Prozesskosten/Rohstoffkosten

- Mischung aus Fetten/Wachsen für Backwaren, Süßwaren, Eiskrem

Pulverisierung von niedrigschmelzenden und temperaturempfindlichen Produkten

- Werterhaltung durch schonende Verarbeitung:
  - Sensorik bleibt weitestgehend erhalten
  - Erhöhte Haltbarkeit im Vergleich zu anderen Pulverisierungsprozessen

- Temperaturempfindliche Öle wie z.B. LC-PUFA für Babynahrung, Healthfood

### Ihr Kontakt für die nächsten Schritte:

Wolf-Dieter Borawitz  
 Abteilungsleiter Vertrieb/Lohnveredelung  
 Tel.: +49-581-806-5870  
 borawitz@uelzena.de

