

GLANZ UND BRÄUNUNG

Es geht auch ohne Ei

Es gibt gute Gründe, beim Abglänzen von Hefefeingebäck auf Ei zu verzichten: Einerseits steigt aus tierethischen und ökologischen Gründen die Nachfrage nach veganen Produkten, andererseits der Preis für das Hühnerei. Boyens Backservice hat eine pflanzliche Alternative auf Basis von Erbsen entwickelt.

„Wir haben unser veganes Glanz- und Bräunungsmittel namens BackGlanz schon vor rund sieben Jahren aus einer Idee heraus und aus echter Überzeugung auf den Markt gebracht“, sagt Michael Jankowski, Vertriebsdirektor Boyens Backservice, der auch eng in der Produktentwicklung und dem Gesamtkonzept involviert war. Vegane Glanz- und Bräunungsmittel sind gefragt. Der Markt wächst zweistellig. Für BackGlanz beziffert Jankowski das Umsatzplus 2023 auf 17 %. Ihm ist klar, warum die Nachfrage seit rund drei Jahren anzieht. „Eine gesunde, nachhaltige, vegane und vegetarische Ernährung spielt in unserer Gesellschaft eine immer größere Rolle. Zudem ist Hühnerei extrem teuer geworden, die Verarbeitung aus hygienischer Sicht von jeher kritisch.“ Oft werde der tägliche Verbrauch an Eistreiche für Glanz und Bräunung auch unterschätzt. „Um appetitlichen Glanz und Bräunung auf Gebäcken zu erzielen, muss man nicht mehr Legebatterien-Hühner züchten“, fügt Jankowski an.

Alternative auf Erbsen-Basis

Erbsen sind die Basis für das vegane Glanz- und Bräunungsmittel. Aus Wasser, pflanzlichem Erbsenprotein, Glukosesirup und Reisquellmehl wird

„Nicht jede Bäckerei will in eine teure, wartungsintensive Produktionslinie investieren, aber trotzdem effizient optisch ansprechende Hefengebäcke produzieren.“

Michael Jankowski, Gesamtvertriebsleiter Boyens Backservice

das Produkt über verschiedene Verarbeitungsschritte hergestellt. Laut Unternehmen ist es clean label, weist keine Allergene auf und kommt ohne Konservierungsstoffe aus. Was die Anwendung anbelangt, berichtet Boyens von folgenden Vorteilen:



Der BackGlanz-Sprayer: Er schließt die Lücke zwischen manuellem Spraysen und der automatisierten Durchlaufstraße zum Veredeln von Gebäcken

- + leicht und dünn zu sprühendes, flüssiges Fix & fertig-Produkt
- + sparsamer Verbrauch im Vergleich zur Eistreiche
- + hohe Produktsicherheit, Reduktion kritischer Kontrollpunkte
- + schnelle, sichere Reinigung der Backbleche und Sprühgeräte
- + Lagerung und Transport bei Raumtemperatur
- + kann auf Teiglinge vor dem Frosten aufgetragen werden
- + geeignet für süße und herzhaft Gebäcke

Nach Unternehmenserfahrung sind im Vergleich zum Eiprodukt Einsparungen im Materialeinsatz von mindestens 30 % möglich. Verbrannte Eirückstände am Gebäck oder dem Backblech seien logischerweise kein Thema mehr. Um eine gleichmäßige Bräunung und einen seidigen Glanz zu erzielen, empfiehlt das Unternehmen, die vollgärtigen Teiglinge vor dem Backen oder die Gebäcke direkt nach dem Backen noch im heißen Zustand zu besprühen. „Sie erhalten dann einen schönen seidigen Glanz. Die Oberfläche ist nicht-klebrig und wird goldgelb und über die versprühte Menge kann man den Grad des Glanzes und der Bräunung erhöhen oder verringern“, rät Michael Jankowski.

Sprayer für die Ein-Personen-Bedienung

Durch die niedrige Viskosität kann das vegane Glanzmittel über alle Airless-Düsen (Düsen, die ohne Zerstäuberluft arbeiten), Sprühgeräte und Durchlaufsprühsysteme verarbeitet werden.



Das vegane Glanz- und Bräunungsmittel basiert auf Erbsenprotein



Michael Jankowski: „In Verbindung mit unseren Sprühgeräten wird exakt nur die Menge an BackGlanz versprüht, die benötigt wird, um eine perfekte Bräunung und einen seidigen Glanz zu erzeugen.“ Die Lücke zwischen manuellem Sprühen und automatisierter Durchlaufstraße hat Boyens mit dem neuen BackGlanz-Sprayer 100 für die Ein-Personen-Bedienung geschlossen. „Nicht jede Bäckerei will in eine teure, wartungsintensive Produktionslinie

investieren, aber trotzdem effizient optisch ansprechende Hefegebäcke produzieren. Gerade die inhabergeführten Unternehmen überzeugt das saubere, platzsparende Konzept BackGlanz-Sprayer 100 immer wieder“, so der Vertriebsdirektor. Genau für diese Betriebe rentierte sich die Lösung.

Der Sprayer ist kaum größer als ein Backblech, auf Rollen gelagert und daher flexibel einsetzbar. „Zwischen den Sprühvorgängen kann er gleichzeitig als Arbeitstisch genutzt werden, um die besprühten Teiglinge mit Hagelzucker oder Mandeln zu verzieren“, erklärt Jankowski das Zwei-Arbeitschritte-in-einem-Prinzip, das das Unternehmen mit seiner Neuentwicklung im Sinn hatte. Die Bedienung ist einfach. „Die überfahrbare Sprühbrücke mit integrierten Automatikdüsen wird aktiviert, sobald das Blech eingestellt wird.“ Ist der Vorgang beendet, lässt sich die abnehmbare Auffangwanne mit Restablauf in der Spülmaschine reinigen. +++



Der kleinste Produktionsshelfer: der Sprühboy 04 zur Verarbeitung von BackGlanz