



# TAPIOCALINE® - Tapiokastärke

Tapiokastärke ist eine nahezu geschmacksneutrale Stärke, die aus der bearbeiteten und getrockneten Maniokwurzel hergestellt wird. Bei der TAPIOCALINE® Range handelt es sich um eine heissquellende, vorverkleisterte und agglomerierte Tapiokastärke zur Anwendung in Clean Label Produkten.

Durch die lang gezogenen Moleküle ähnelt die Tapiokastärke einem Fettmolekül und eignet sich darum insbesondere für den Einsatz in cremigen Speisen oder als Fettersatz.

Der geringere Amyloseanteil der Tapiokastärke macht sie zudem weniger empfindlich gegenüber Retrogradation. Dies kann ein Vorteil in Produkten sein bei denen oft eine Synärese eintritt oder in Backwaren um das Altbacken werden zu verringern.

TAPIOCALINE® ist eine agglomerierte, teilweise vorgelatinierte Stärke, die hydrothermisch aus nativer Tapiokastärke gewonnen wird. In der gleichen Konzentration (Abbildung 1) bindet TAPIOCALINE® in kaltem Wasser, ohne ein Gel zu bilden, während native oder modifizierte Stärken sich absetzen. Eine vorgelatinierte, aber nicht agglomerierte Stärke, wiederum verdickt das Medium sofort.

Rückblickend auf die letzten Jahre lässt sich beobachten, dass die Tapiokastärke vermehrt in hochwertigen Produkten eingesetzt wird und eine echte Alternative zu Kartoffel-, Mais- und Weizenstärken ist. Ein Blick auf die nebenstehende Tabelle 1 zeigt die Unterschiede der Tapiokastärke zu anderen Speisestärken auf. Die Verteilung von Amylose und Amylosepektin in der Tapiokastärke hat auch einen grossen Einfluss auf die Beschaffenheit im Endprodukt.

Tabelle 1: Tapiokastärke im Vergleich mit anderen Speisestärken.

	Tapioca	Corn	Wheat	Potato
Shape (size between 5 and 100 µm)				
Amylosis content	17% *	25%	25%	23%
Gelatinizing T°	62-67°C	75°C	52-63°C	56-66°C
Viscosity	Strong	Medium to strong	Low	Very strong
Texture	Long, soft and creamy	Short	short	Long and elastic
Retrogradation	Low	Strong	Strong	Medium
Colour	Transparent and shiny	White	White	Transparent
Taste	Neutral	Cereals	Cereals	« Soil taste »

\* resistance to retrogradation

+  
 - GMO free  
 - Gluten free



Abbildung 1: Vergleich TAPIOCALINE® mit nativer und vorgelatinierte Tapiokastärke.

Einzigartig sind auch die vielfältigen Granulationen der TAPIOCALINE® Range. In Abbildung 2 sind die verschiedenen Granulationen der TAPIOCALINE® Range abgebildet. Die Partikelgrößen reichen von 0.08mm bis 3.25 mm und kommen durch einen zusätzlichen Vermahlungsschritt am Ende des Herstellungsprozesses zu Stande. Die diversen Granulationen eröffnet der Produktentwicklung vielfältige Möglichkeiten. Die feinen Granulate eignen sich speziell zur Verdickung und Verbesserung der Cremigkeit in Joghurt, Saucen und Desserts. Dank der fettähnlicheren Struktur bietet es sich auch an, die feine Granulation in veganen Gerichte anzuwenden um das Fett zu ersetzen, wie z.B. in veganem Käse, Streichwurst, Joghurt etc.

Die größeren Granulate hingegen eignen sich besonders in vegane Fleischalternativen. So können z.B., wie in Abbildung 3 zu sehen, die Fettaugen einer veganen Wurst simuliert werden. Erhältlich sind auch die in Asien weitverbreiteten Tapiokaperlen. Bekannt sind sie vor allem durch Ihren Einsatz in Bubble Tea.

TAPIOCALINE® ist frei von E-Nummern, GVO und Gluten. Daher eignet sich die TAPIOCALINE® Range insbesondere zur Herstellung von Clean Label und Gluten freie Produkte. Die beiden Granulationen CR521 sowie ST500 sind auch als Bio Variante verfügbar.



Abbildung 3: Vegane Wurst

Nebst der TAPIOCALINE® Range bietet die Trinova AG Ihnen mit SPECIALINE® eine modifizierte Tapiokastärke und mit PRETALINE® eine kalt quellende Tapiokastärke an.

Alle diese Tapiokastärken werden von unserem Partner, der TIPIAK hergestellt. Die Produktion, der aus Thailand importierten, nativen Tapiokastärke findet unter Einhaltung höchster Qualitätsstandards in Frankreich statt.



Abbildung 2: Verschiedene TAPIOCALINE® Granulationen

«Ernährung ist unsere Leidenschaft»