



FiprOat™

Mehr Ballaststoffe.
Mehr Protein.
Reines Potenzial.

- Überlegene Nährwerten ● Clean-Label-Einfachheit
- Kosteneffizient ● Unterstützung für Darm- & Herzgesundheit

FiprOat™

- Der Hafer, der mehr bietet.

FiprOat™ ist eine Reihe von Haferzutaten der nächsten Generation, die entwickelt wurde, um pflanzliche und gesundheitsbewusste Lebensmittelprodukte aufzuwerten. Mit einem höheren Ballaststoff- und Proteingehalt als herkömmlicher Hafer bietet FiprOat einen überlegenen Nährwert und ist dabei kostengünstig und vielseitig einsetzbar.



Mehr Ballaststoffe, mehr Protein

Hafer enthält mehr Ballaststoffe als jedes andere Getreide, was eine langsamere Verdauung und ein länger anhaltendes Sättigungsgefühl fördert. FiprOat enthält sogar noch mehr Ballaststoffe als normaler Hafer. In Verbindung mit seinem hohen Proteingehalt macht es FiprOat einfach, Konsumgütern mit nur einer Zutat sowohl Ballaststoffe als auch Proteine hinzuzufügen.

Stärken Sie Ihre Marke mit bewährten gesundheitsbezogenen Angaben

Die Inhaltsstoffe von FiprOat verbessern Ihre Produkte mit der Kraft von Hafer-Beta-Glucan – einem Ballaststoff, für den die EU gesundheitsbezogene Angaben in Bezug auf den Cholesterinspiegel, die Unterstützung eines stabilen Blutzuckerspiegels und das Wohlbefinden des Verdauungssystems zugelassen hat. So ermöglicht beispielsweise 1 Gramm Beta-Glucan pro Portion die Verwendung einer gesundheitsbezogenen Angabe zum Cholesterinspiegel, wodurch Sie Ihr Produkt intelligenter vermarkten und sich durch echten Nährwert von anderen abheben können.

Einfach und natürlich

FiprOat wird durch einen natürlichen Mahlprozess ohne chemische Behandlungen hergestellt und bewahrt die Integrität des Hafers, während seine Funktionalität verbessert wird. Seine neutrale Farbe und sein milder Geschmack erhöhen die Vielseitigkeit zusätzlich. Ganz gleich, ob Sie milchfreie Getränke, ballaststoffreiche Snacks oder gesündere Backwaren entwickeln – mit dem Clean-Label-Produkt FiprOat können Sie Produkte herstellen, denen die Verbraucher vertrauen und die sie lieben.

Gesundes Beta-Glucan

FiprOat-Produkte enthalten bis zu 15 % gesunde lösliche Ballaststoffe, Beta-Glucan. Es ist wissenschaftlich erwiesen, dass diese gesundheitsfördernd sind, und die gesundheitsbezogenen Angaben sind in der EU zugelassen. Sie helfen, den Cholesterinspiegel zu senken und zu regulieren, die Magenfunktion zu verbessern und einen stabilen Blutzuckerspiegel aufrechtzuerhalten. Die gesundheitsbezogene Angabe zur cholesterinsenkenden Wirkung darf beispielsweise für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 1 g Beta-Glucan pro Portion enthalten.



FIPROAT™ Haferkleie Konzentrate



FiprOat™ Haferkleie Konzentrate enthalten alle Vorteile von Hafer in konzentrierter Form. Sie werden aus Haferkleie hergestellt, sind reich an Ballaststoffen, Beta-Glucan und Proteinen und bieten eine natürliche Möglichkeit, die Ernährung zu verbessern und das allgemeine Wohlbefinden zu unterstützen. Das enthaltene lösliche Ballaststoff Beta-Glucan bietet wissenschaftlich nachgewiesene gesundheitliche Vorteile, die die Herz- und Darmgesundheit sowie die Blutzuckerregulation unterstützen.

FIPROAT™ SMART HAFERMEHL



FiprOat™ Smart Hafermehl ist ein sehr feines Hafermehl mit ausgezeichnetem Nährstoffgehalt für attraktive, auf Wellness ausgerichtete Produkte. Es ist eine kostengünstige Lösung für die Zugabe von Ballaststoffen und Proteinen, da es etwa 60 % mehr Ballaststoffe und 30 % mehr Proteine enthält als normales Vollkorn-Hafermehl.

Produkt	Glutenfrei	Gesamt-Ballaststoffe (g/100g)	Eiweiß (g/100g)	Beta-Glucan (g/100g)	Verpackungsgröße	Haltbarkeit (Monate)	Lagerung
Oat Bran Concentrate N15	✓	32	21	15	20kg/Big Bag	12 Monate	Raumtemperatur
Oat Bran Concentrate N10	✓	21	20	10	20kg/Big Bag	12 Monate	Raumtemperatur
Smart Oat Flour		17	19	7.5	20kg/Big Bag	10 Monate	Raumtemperatur



Empfohlen für:

- Brot
- Haferkekse und -riegel
- Frühstückscerealien
- Smoothies
- Porridge
- Pflanzliche Drinks und Joghurts
- Fleischalternativen

ANWENDUNGEN

FiprOat ergänzt nicht nur verschiedene Nahrungsmittel mit Nährstoffen, sondern bietet auch Vorteile bei der Geschmacksentwicklung und der Texturgebung und lässt sich gut in Produktionsprozesse integrieren. Somit fungiert es als funktioneller Clean-Label-Inhaltsstoff.

Alle Anwendungen

- Erhöht auf natürliche Weise den Ballaststoff- und Proteingehalt.

Backwaren: Brot, Kekse, Riegel

- Haferkleiekonzentrate:
 - Verbessern das Teigverhalten und unterstützen die Formgebung.
 - Hervorragende Wasserbindungs-kapazität.
 - Wirkt als Fettbinder.

- Smart Oat Mehl:
 - Kann wie normales Hafermehl verwendet werden und Vollkorn-Hafermehl ersetzen.

Extrudierte Cerealien und Fleischalternativen

- Haferkleiekonzentrate:
 - Geeignet für die Extrusion
 - Strukturverbesserer in pflanzlichen Produkten.

Beispielrezepte

HAFERBRÖTCHEN



Zutaten	%
Wasser	52.5
Flohsamenschalen	1.0
Helles Sirup	1.6
Rapsöl	4.7
Trockenhefe	1.0
Salz	1.3
FiprOat Haferkleie Konzentrat N15	7.9
Grob geschnittene Haferflocken (Steel Cut Oats)	4.7
FiprOat Smart Hafermehl	25.3

Zubereitung:

1. Trockenhefe, Sirup und Flohsamenschalen im lauwarmen Wasser (42 °C) vermischen.
2. Die Mischung 5 Minuten stehen lassen, damit die Flohsamenschalen quellen können.
3. Die restlichen Zutaten und zuletzt das Mehl nach und nach unterrühren. Gleichmäßig kneten.
4. Mit einem Backblech abdecken und mindestens 30 Minuten gehen lassen.
5. Anschließend z. B. zu Brötchen formen.
6. Im mittleren Teil des Ofens bei 225 °C etwa 20–25 Minuten backen.

FRUCHTIGER SOFT-HAFERRIEGEL



Zutaten	%
Grob geschnittene Haferflocken (Steel Cut Oats)	9.0
FiprOat Haferkleie Konzentrat N15	9.0
Zarte Haferflocken	9.0
FiprOat Smart Hafermehl	11.0
Stärke (z. B. Kartoffelstärke)	8.0
Zucker	11.0
Getrocknete Fruchtstücke (z. B. Apfel)	8.0
Apfelsaftkonzentrat	8.0
Pflanzenöl (z. B. Raps- oder Sonnenblumenöl)	11.0
Wasser	14.0
Lecithin	0.5
Backpulver	0.5
Salz	0.5
Aromen	0.5

Zubereitung:

1. Alle trockenen Zutaten vermischen.
2. Wasser, Öl und andere flüssige Zutaten vermischen und zu den trockenen Zutaten geben.
3. Den Teig gut vermischen und zu Riegeln formen.
4. Bei 200 °C 10–15 Minuten backen.

Tipp: Durch den Austausch von Kartoffelstärke gegen andere Stärkesorten und von Zucker gegen Sirup lassen sich unterschiedliche Strukturen erzielen.

Kontaktieren Sie uns unter oats@raisio.com
für weitere Informationen über FiprOat!

Raisio Nutrition Ltd / Raisio Food Solutions

Raisonkaari 55, 21200 Raisio, Finnland

www.raisiofoodsolutions.com

RAISIO
FOOD SOLUTIONS
RAISIOFOODSOLUTIONS.COM