



EKSTRAKT DROŻDŻOWY

JAKO NATURALNY
BRĄZOWY BARWNIK



Ekstrakt drożdżowy to produkt naturalny, otrzymywany na drodze autolizy drożdży piwowarskich, czyli rozpadu komórek w wyniku działania enzymów wewnątrzkomórkowych.¹ Produkt ten jest **bogaty w glutaminiany**, a także witaminy z grupy B oraz sód, przy czym **nie zawiera glutenu**, dzięki czemu jest wartościowym dodatkiem do żywności. Stosowany jako aromat oraz wzmacniacz smaku, który umożliwia uzyskanie smaku **umami**, przez co powszechnie wykorzystywany jest do produktów o profilu mięsny.² Jednakże coraz częściej używany jest jako naturalny brązowy barwnik. Przy odpowiednio dobranym stężeniu oraz zastosowaniu aromatu, ekstrakt drożdżowy z powodzeniem można wykorzystać jako brązowy **barwnik w aplikacjach słodkich**.



Propozycje aplikacji ekstraktu drożdżowego (Colour Brown) z asortymentu firmy Kaczmarek Komponenty w aplikacjach słodkich:

Aplikacja	Proponowany aromat wraz z optymalnym dozowaniem	Proponowane dozowanie ekstraktu drożdżowego
Żelki	aromat coli; 0,3%	0,5 – 1%
Cukierki	aromat kawy; 0,4%	0,5 – 1%
Wypieki muffinki / pieczywo	aromat waniliowy; 0,45%	0,5 – 2%

1. Podpora B., Waszkiewicz-Robak B., Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego; 2. 67-71, 2007 2. <https://www.organicfacts.net/yeast-extract.html>;

