

# LomaSalt®

Vertrieb in der Schweiz durch:



**P.H. STEHELIN & CIE AG**

Spalentorweg 62 \* Postfach 628 \* 4003 Basel

☎ 061 272 39 24      stehelin@stehelin.ch

🌐 061 271 39 07      www.stehelin.ch



**Der Weg zu  
weniger Natrium  
in Lebensmitteln**



**Dr. Paul Lohmann®**

High value mineral salts



## Salz in Lebensmitteln

Natriumchlorid, oder Tafelsalz (NaCl), ist ein universelles Lebensmittel. Salz konserviert Lebensmittel, indem es das Wachstum von Bakterien hemmt. Weiterhin trägt es in hohem Maß zum Geschmacksprofil eines Lebensmittels bei.

Der allgemein bekannte Geschmack von Salz kann andere Geschmackskomponenten eines Lebensmittels sowohl verstärken als auch hemmen. Beispielsweise intensiviert Salz den herzhaften Geschmack bestimmter Lebensmittel und ist so eine wichtige Zutat, sowohl in würzigen als auch in süßen Lebensmitteln.



## Salz und Bluthochdruck

Der Zusammenhang zwischen Salzkonsum und Bluthochdruck wurde sowohl bei Erwachsenen als auch bei Kindern und Heranwachsenden nachgewiesen und erforscht. Nationale und internationale Gesundheitsbehörden halten die derzeit in vielen Ländern täglich konsumierte Menge Salz für zu hoch und empfehlen eine Reduktion von Salz in der Ernährung. Die Empfehlungen liegen zwischen 2000 und 2400 Milligramm Natrium pro Tag.

## Natriumreduktion

Die Reduktion von Salz in Lebensmitteln kann über die allmähliche Verringerung der Salzmenge erfolgen. Dabei besteht allerdings die Gefahr, dass der Charakter eines Lebensmittels verlorengeht und es so an Attraktivität für den Verbraucher verliert. Dr. Paul Lohmann® bietet hier mit seinem Salzersatz die Lösung der Wahl:

**LomaSalt®** Produkte dienen als Ersatz für Kochsalz und sind Mischungen verschiedener Mineralsalze. Die Mischungen enthalten weniger Natrium als normales Tafelsalz – beginnend bei einer Reduktion um 50 % bis hin zu einer 100 % natriumfreien Produktvariante.

**LomaSalt®** Produkte haben einen vertraut salzigen Geschmack; gleichermaßen hinsichtlich der Salzigkeit und der Intensität. Eine sorgfältige Auswahl der Zutaten minimiert geschmackliche Veränderungen und bittere Noten.

**LomaSalt®** Salzersatz enthält keine Glutamate oder andere Geschmacksverstärker wie Aminosäuren. Die Inhaltsstoffe von LomaSalt® sind für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassen.

## Erfolgreich im Einsatz

Speziell bei der Herstellung natriumreduzierter Backwaren werden LomaSalt®-Produkte bereits erfolgreich eingesetzt. Weitere mögliche Anwendungen sind Fleisch- und Wurstwaren, Fischprodukte, salzige Snacks, Käse und Milchprodukte sowie Fertiggerichte, Gewürzmischungen oder die Verwendung im Salzstreuer bei Tisch.

Dr. Paul Lohmann® ist in der Lage, kundenspezifische Lösungen für spezielle Anwendungen zu entwickeln, beispielsweise Mischungen mit Magnesium oder Spurenelementen. Bei Fragen zur Deklaration einzelner Komponenten der Mischungen bietet Dr. Paul Lohmann® eine adäquate und kompetente Beratung an.



## Die LomaSalt® Produktserie

### LomaSalt® RS 50 Classic

Unser bewährter Salzersatz mit einem Natriumgehalt von 20 %. Dieses Produkt hat einen typisch salzigen Geschmack und erlaubt durch seine vertrauten sensorischen Eigenschaften eine einfache Handhabung. **LomaSalt® RS 50 Classic** ist eine vielseitige, universell einsetzbare Alternative zu Tafelsalz und bietet 50% weniger Natrium.



### LomaSalt® RS 50 Neutral

Der Natrium-Gehalt dieser Mineralmischung ist ebenfalls 20 %, was eine Natriumreduktion um die Hälfte bedeutet. Aufgrund seiner Zusammensetzung ist dieses Produkt besonders für leicht saure Lebensmittel geeignet, wie z. B. Frischkäse, Dips oder Gemüsesäfte. **LomaSalt® RS 50 Neutral** hat nur einen geringen Einfluss auf den pH-Wert des Produktes, in dem es angewendet wird.

### LomaSalt® RS 50 Extra

Diese Produktvariante ist ebenfalls um 50 % natriumreduziert. Die – wie alle LomaSalt®-Produkte – rein mineralische Produktvariante enthält keine Trennmittel oder andere technische Zusatzstoffe. **LomaSalt® RS 50 Extra** ist unser Premium-Salzersatz für höchste Ansprüche an Geschmack und sensorische Authentizität.

### LomaSalt® RS 100

Eine 100 % natriumfreie Mischung für einen kompletten Ersatz von Natrium durch andere salzig schmeckende Minerale. Auch **LomaSalt® RS 100** setzt sich vollständig aus Mineralsalzen zusammen. Es kommt bei minimalen Fremdgeschmack ohne Geschmacksverstärker aus.

## Quellen

1. Bachmann, M et al.: Salzkonsum und Gesundheit – Expert report of the Confederal Nutrition Commission, Federal Health Authority, Bern 2005
2. Food Safety Authority of Ireland: Salt and Health: Review of the Scientific Evidence and Recommendations for Public Policy in Ireland, [http://www.fsai.ie/publications/reports/salt\\_report.pdf](http://www.fsai.ie/publications/reports/salt_report.pdf), Zugriff vom 19.02.08
3. He, J., Marrero, N.M., MacGregor, G.A.: Salt and Blood Pressure in Children and Adolescents, *J Hum Hypertens* (2008) 22, 4-11
4. He, J., Ogden, L., Vupputuri, S., Loria, C, Whelton, P.: Dietary Sodium Intake and Subsequent Risk of Cardiovascular Disease in Overweight Adults, *JAMA*, Vol 282 (1999), No. 21, pp. 2027-2034
5. Sacks, F.M. et al.: Effect on Blood Pressure of Reduced Dietary Sodium and the Dietary Approaches to Stop Hypertension (DASH) Diet, *N Engl J Med*, Vol. 344, No. 1, pp. 3-10
6. U.S. Department of Health and Human Services - National Institutes of Health. National Heart, Lung and Blood Institute: Your Guide To Lowering Your Blood Pressure with DASH. NIH Publication No. 06-4802, April 2006, [http://www.nhlbi.nih.gov/health/public/heart/hbp/dash/new\\_dash.pdf](http://www.nhlbi.nih.gov/health/public/heart/hbp/dash/new_dash.pdf), Zugriff vom 19.02.08
7. WHO: The World Health Report 2002; <http://www.who.int/whr/2002/en/>, Zugriff vom 19.02.2008
8. REGULATION (EC) No 1925/2006 OF THE EUROPEAN PARLIAMANT AND OF THE COUNCIL of 20 December 2006 on the addition of vitamins and minerals and certain other substances to food, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:404:0026:0038:EN:PDF>, Zugriff vom 03/27/08
9. Directive no. 95/2/EC of the European Parliament and of the Council of 20 February 1995 on food additives other than colors and sweeteners, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31995L0002:EN:HTML>, Zugriff vom 03/27/08
10. U.S. Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations. Title 21. <http://www.fda.gov> Zugriff vom 5/1/08.
11. U.S. Department of Health and Human Services and U.S. Department of Agriculture. Dietary Guidelines for Americans, 2005. 6th edition, Washington DC; U.S. Government Printing Office, January 2005.

Die in diesem Schriftstück enthaltenen Informationen entsprechen unserem heutigen Wissensstand. Im Rahmen unserer Allgemeinen Geschäftsbedingungen gewährleisten wir, dass unsere Produkte entsprechend den Spezifikationen hergestellt wurden. Jedoch übernehmen wir keinerlei Haftung für die Eignung unserer Produkte zu einem bestimmten Zweck oder zu einer bestimmten Anwendung oder für deren Verträglichkeit mit anderen Substanzen. Entsprechende Tests müssen durch den Kunden durchgeführt werden, der auch das Risiko hinsichtlich der Tests und deren Ergebnissen trägt. Keine hierin enthaltene Information kann als Empfehlung ausgelegt werden, unsere Produkte in einer Art und Weise zu verwenden, durch die Rechte Dritter verletzt werden.

Titelbild: © Alexis Janin - Fotolia.com

[www.lohmann4minerals.com](http://www.lohmann4minerals.com)



**Dr. Paul Lohmann (Asia) Pte. Ltd.**

25 International Business Park  
#04-70A German Centre  
Singapore 609916

T +65 6562 9536  
F +65 6562 9537

[service@lohmann-asia.com](mailto:service@lohmann-asia.com)  
[www.lohmann-asia.com](http://www.lohmann-asia.com)

**Dr. Paul Lohmann GmbH KG**

Hauptstrasse 2  
D-31860 Emmerthal  
Germany

T +49 5155 63-0  
F +49 5155 63 134

[sales@lohmann4minerals.com](mailto:sales@lohmann4minerals.com)  
[www.lohmann4minerals.com](http://www.lohmann4minerals.com)

**Dr. Paul Lohmann Inc.**

1757-10 Veterans Memorial  
Highway Islandia, NY 11749  
USA

T +1-877-4DPL-USA  
F +1-631-423-2936

[service@lohmann-inc.com](mailto:service@lohmann-inc.com)  
[www.lohmann-inc.com](http://www.lohmann-inc.com)

