



## International Consulting Service

### Kakaobutter-Ersatzfette

---

Die Fettphase von Schokoladenerzeugnissen enthält normalerweise neben Milchfett und Nußöl die sog. Kakaobutter-Ersatzfette.

In dieser Gruppe gibt es Kakaobutter-Äquivalente, Improver, Replacer und Substitute. Wir unterscheiden zwischen laurische und nicht-laurische, gehärtete und ungehärtete Produkte.

Die optimale Zusammensetzung eines solchen Kakaobutter-Ersatzfettes ist abhängig von der gesamten Komposition des Endproduktes.

Mit Hilfe einer Optimierungs-Software ist es nun möglich, die optimale Zusammensetzung des Kakaobutter-Ersatzfettes als auch der gesamten Fettphase des Endproduktes zu berechnen.

**Download:** ► [Kakaobutter-Ersatzfett Optimierung.ppt \(Power Point Demonstration\)](#)