

Nieuwe zoutverlager voor maaltijden

14-08-2007 00:00

Het Amerikaanse concern Cargill heeft een zoutverlager geïntroduceerd, die de hoeveelheid natrium in producten flink reduceert. De zogenoemde SaltWise kan worden gebruikt in (diepvries)maaltijden, (pluimvee)vlees, soepen, sauzen, dressings en zoute snacks. Het natriumgehalte kan met 25 tot vijftig procent worden teruggebracht.

Producten met SaltWise behouden echter hun zoute smaak, stelt het bedrijf. Cargill stelt dat de 'SaltWise-systemen' flexibel zijn en eenvoudig kunnen worden aangepast aan de wensen van fabrikanten. Het ingrediënt is gepresenteerd de IFT Food Expo in Chicago. De producten met de zoutvervanger verschijnen begin 2008 op de Amerikaanse markt.