



Il Bianco: luminosità.

Come il silenzio nella musica, anch'esso è un tempo.

Alternative al biossido di titanio

Sfida del mercato

Il biossido di titanio (TiO₂) o E171 è al centro dell'attenzione da diversi anni, in particolare in Francia dove si stanno studiando i possibili effetti negativi sulla salute delle nanoparticelle nei prodotti alimentari. La questione è controversa. Resta comunque il bisogno di un agente sbiancante per l'industria alimentare.

Il TiO₂ è ancora ampiamente utilizzato in pasticceria e soprattutto nei prodotti confettati. Se stai cercando un'alternativa al biossido di titanio, Biochim ti propone diversi prodotti di Chr Hansen con effetto sbiancante, sia come colore che come ingrediente alimentare.

I benefici

- Sbiancanti privi di nanoparticelle
- Adatti sia come fondo che come finitura
- Buona copertura sui prodotti
- Facile pre-dispersione
- Soluzioni testate su glassa e caramelle dure.
- Eccellente stabilità al calore e alla luce



Richiedici maggiori informazioni o un [campione](#)
www.biochim.it/alimentare

Biochim, dal 1956 a Milano, produce e commercializza in tutta Italia **estratti naturali** per uso alimentare e farmaceutico. Ingredienti specifici e performanti con un impatto organolettico neutro.

- o **Colori** di Chr. Hansen: pigmenti naturali ed estratti vegetali ad etichettatura pulita
- o **Antiossidanti**: Estratti vegetali a base di tocoferolo e/o rosmarino, anche Bio.

www.biochim.it/alimentare