

Perfect gebakken brood en gebak

- Door enzymen in brood helpen we bakkers brood en deegwaren bakken die gezonder zijn, er mooi uit zien en lekker smaken. De kerstkoekjes blijven langer vers en hebben een krokante bite.
- DSM's enzymen zorgen er ook voor dat bijvoorbeeld volkorenbrood meer volume heeft, van betere kwaliteit is, met een knapperige korst én langer vers blijft.

Veelz-EI-dige krachtpatsers

- Eieren zijn enorm veelzijdig en toepasbaar in veel recepten, zoals deze quiche. Het zijn echte krachtpatsers, ze zitten bomvol met vitamines en proteïnes, hebben een kleine milieuoetafdruk en ondersteunen ons immuunsysteem, onze groei en hersenontwikkeling.
- Door toevoeging van vitamine D3 aan het kippenvoer worden eierschalen sterker. Daardoor breken 15% minder eieren tijdens de leg, het transport en in de winkel. Dat zijn jaarlijks wereldwijd 14,2 miljard eieren.

Om je salade aan te kleden

- DSM's ingrediënten vind je in de dressings om je salade mee af te maken. Van een rijke, romige ranchdressing, tot een hartige caesar dressing.
- Natuurlijke gistextracten zorgen voor een rijke en gebalanceerde smaak en veel minder zout. Ook geschikt voor vegetariërs, en koosjer en halal.

Vitamines in je glas

- DSM's enzymen verbeteren de smaak, textuur en het mondgevoel van drankjes en sappen. Ook halen ze meer sap uit de vrucht tijdens het persen. De hogere opbrengst bespaart land, water en energie. De toegevoegde ingrediënten maken sappen rijker en gezonder, bijvoorbeeld vitamines zorgen voor een energieboost, een sterker immuunsysteem of meer focus.

Verse zuivel voor iedereen

- Door DSM's lactase-enzymen kan iedereen genieten van zuivelproducten in alle vormen en smaken, ook als je lactose-intolerant bent. Bijkomend voordeel van lactose-vrije zuivelproducten is dat de zoetheid die van nature in melk zit in natuurlijke suikers wordt gesplitst. Daardoor wordt de zuivel extra zoet en kan tot 20% minder suiker worden toegevoegd.
- De lactase van DSM is ook geschikt om biologische zuivelproducten lactosevrij te maken.

Kaas om te delen

- We helpen kaasmakers over de hele wereld met het maken van de lekkerste en beste kazen. Zoals de Nederlands Erfgoed-kazen Gouda en Edammer, maar ook bekende internationale kazen zoals mozzarella, feta, cottage cheese en cheddar.
- Door onze ingrediënten is er een kaas voor ieders smaak of voorkeur, zoals zachte en harde kazen. Ook als je vetarm, lactosevrij of veganistisch eet.
- De gaten in gatenkaas ontstaan door zuursel van DSM. Ook helpen de zuursels kaasmakers om de kazen een eigen smaak te geven, hoeft de kaas korter te rijpen en is het energieverbruik minder.
- Onze ingrediënten zorgen niet alleen voor smaak en textuur, maar maken de kaas ook milieuvriendelijker. Met het voeradditief Bovaer® boeren (melk)koeien gemiddeld 30% minder methaan uit. Methaan is een krachtig broeikasgas. Het verminderen van methaanuitstoot in de atmosfeer is cruciaal om binnen 1,5 graad opwarming van de aarde te blijven. Het aantal landen dat gericht actie wil nemen om methaanuitstoot terug te dringen is tijdens COP27 gestegen naar 150.

Plantaardige proteïne

- Plantaardige alternatieven voor vlees en vis worden steeds voedzamer en lekkerder dankzij voedingsinnovaties van DSM.
- Bijvoorbeeld tonijnslade die eruitziet als tonijn, net zo veel Omega-3 bevat, ruikt en smaakt naar tonijn, maar waar geen vis in zit.

Kip uit de oven

- Onze voeradditieven en -ingrediënten zijn essentieel voor de gezondheid en het welzijn van kippen, runderen, vissen en varkens.
- Het welzijn en de gezondheid van een dier is voor de boer erg belangrijk. Met behulp van geavanceerde data verwerkt in digitale tools, helpen we boeren hun boerderij te verduurzamen en dierenwelzijn nog verder te verbeteren.

Heerlijke en gezonde zalm

- Meer dan 95% van de zalm die we eten is kweekzalm. Zalm wordt rijk aan Omega-3 door wat ze eten. De Omega-3 vetzuren maken deze vis juist zo gezond, met name voor de hersenen en het hart. Kweekzalm wordt gevoed met wild gevangen vis die zich voedt met microalgen. Dit werkt overbevissing in de hand.
- Door DSM's Omega-3, rechtstreeks gemaakt met algen, kunnen vissen blijven zwemmen in de oceaan. 1 kg algenolie, gemaakt met fermentatie, staat gelijk aan 60 kilo wildgevangen vis. Op dit moment vervangt DSM's omega 3 uit algen in volume de jaarlijkse visvangst uit de hele Middellandse zee. Goed voor de biodiversiteit in de oceanen!

Proosten op de feestdagen

- DSM helpt biermakers met het duurzamer brouwen van bier, door een enzym waarmee bier in de fermentatiefase minder lang hoeft te rijpen. Dat bespaart energie en water en verduurzaamt het brouwproces. In Europa wordt jaarlijks bijna 500 miljoen hectoliter bier gebrouwen. Als al deze brouwers DSM's enzym zouden gebruiken, besparen ze 327 miljoen KWh aan energie, omgerekend is dat €30 miljoen aan energiekosten. Of het equivalent van de jaarlijkse uitstoot van 52.000 brandstofauto's.
- De enzymen kunnen de gluten in gerstemout afbreken, met als gevolg... glutenvrij bier. Ook kun je met DSM's producten brouwen met minder suiker en calorieën, terwijl de smaak hetzelfde blijft.
- Bij wijn zorgen DSM's oplossingen voor een mooie kleur en smaak en blijft de wijn langer houdbaar. Ook blijven de gezonde anti-oxidanten in de wijn behouden, fijn voor het nieuwe jaar.