

Projekt: Pressemitteilung Hydrosol
Thema: Zuckerreduktion

Weniger Zucker in Milchprodukten, Softdrinks, Feinkost oder veganen Alternativen
Top-Thema Zuckerreduktion: Neue Texturierungssysteme liefern die Antwort

Hamburg, im August 2018 – Zuckerreduktion in Lebensmitteln ist weltweit ein stark diskutiertes Thema. In Deutschland macht der Handel mit Kampagnen auf den verringerten Zuckergehalt seiner Eigenmarken aufmerksam. In Großbritannien gibt es seit April dieses Jahres die Zuckersteuer auf Softdrinks. In anderen europäischen, aber auch in lateinamerikanischen Ländern bewerten Ernährungsampeln unter anderem den Zuckeranteil in den Produkten. In Indien ist diese Regelung aktuell in der Finalisierung. Hauptgrund für all diese Maßnahmen ist die bedrohliche Zunahme von Übergewicht und Fettleibigkeit auf allen fünf Kontinenten, die mit einem erhöhten Zuckerkonsum unmittelbar in Verbindung gebracht wird. Kein Wunder, dass die Zahl der zuckerreduzierten oder zuckerfreien Produkte weltweit rasant gestiegen ist: Allein in den vergangenen fünf Jahren hat sich die Zahl der Produkteinführungen mehr als verdoppelt – von knapp 5.000 in 2012 auf mehr als 10.000 in 2017 weltweit. Zu den am stärksten wachsenden Kategorien zählen Softdrinks und Milchprodukte. Dieses Wachstum wird auch in Zukunft anhalten, denn Übergewicht ist ein wichtiger Risikofaktor für kardiovaskuläre Erkrankungen, die das Gesundheitssystem stark belasten. Entsprechend beschäftigen sich immer mehr Regierungen mit diesem Thema. Die Devise lautet: low sugar! Neue Lösungen seitens Handel und Industrie sind deshalb gefragter denn je.

Doch hier liegt die große Herausforderung: Aus technologischer Sicht hat Zucker viele positive Eigenschaften. Er bindet Wasser, konserviert und ist sehr gut löslich. Vor allem aber ist er Geschmacksträger und verleiht den Produkten Körper, Textur und ein angenehmes Mundgefühl. Ein Zuckerersatz durch Intensivsüßstoffe oder alternative Süßungsmittel ist für den Lebensmittelproduzenten aus technisch-technologischer Perspektive meist keine Alternative. Vielmehr gilt es, die zahlreichen Eigenschaften von Saccharose durch Kombination verschiedener Rohstoffe zu ersetzen. Genau diesen Effekt erzielen die neuen Stabilisierungs- und Texturierungssysteme von Hydrosol. In Anwendungsversuchen haben Technologen und Wissenschaftler das optimale Zusammenspiel der Einzelkomponenten in unterschiedlichen Produkten getestet. Das Ergebnis sind individuelle Wirkstoffkombinationen beispielsweise für Joghurt, Trinkjoghurt, Milchlischgetränke und Pudding sowie für fruchtige Erfrischungsgetränke und Energy-Drinks, aber auch für Ketchup und aufschlagbare Pflanzencreme.

„Mit unseren neuen Stabilisierungs- und Texturierungssystemen gleichen wir den fehlenden Zucker aus“, berichtet Katharina Schäfer, Produktmanagerin Milch & Feinkost. Durch die gezielte Kombination verschiedener Einzelkomponenten erhält jedes Endprodukt die gewünschten Eigenschaften. Hydrokolloide und Stärke sorgen dabei vor allem für Stabilität, Körper und eine angenehme Textur, während spezielle pflanzliche Fasern das Mundgefühl verbessern.“ Positiver Nebeneffekt: Durch den Einsatz der Fasern kann je nach Dosierung sogar ein hoher Ballaststoffgehalt auf dem Produkt ausgelobt werden.

Um die Süße auszugleichen, setzt Hydrosol je nach Kundenwunsch kostengünstige, klassische Süßungsmittel ein oder Rohstoffe wie Stevia, die beim Endverbraucher ein besonders positives Image haben. Darüber hinaus runden natürliche Aromen das Geschmacksprofil ab. „Unsere Schwestergesellschaft OlbrichtArom bietet speziell für zuckerreduzierte Produkte einen Sugar-Booster an. Dieses natürliche Aroma unterstützt in Endprodukten die feine Süße, ohne deren typischen Eigengeschmack zu beeinflussen“, erklärt die Produktmanagerin.

Die neuen Funktionssysteme von Hydrosol ermöglichen je nach Wunsch unterschiedliche Zuckergehalte – von zuckerreduziert bis hin zu zuckerfrei. „Eine Reduktion von 30 bis 50 Prozent ist für uns bei den meisten Produkten relativ einfach umzusetzen. Generell orientieren wir uns aber am europäischen Lebensmittelrecht“, so Katharina Schäfer. Danach können Lebensmittel und Getränke mit „zuckerreduziert“ bezeichnet werden, wenn sie mindestens 30 Prozent weniger Zucker enthalten als vergleichbare Produkte. Der Energiegehalt darf aber nicht höher sein als vergleichbare Erzeugnisse. Bei der Auslobung „zuckerarm“ ist die Konsistenz entscheidend: Feste Nahrung wie Joghurt darf dabei maximal 5g Zucker pro 100g Lebensmittel enthalten. Für Milchgetränke, Softdrinks und andere Flüssigkeiten liegt die Höchstgrenze schon bei 2,5g pro 100ml. „Zuckerfreie“ Produkte dürfen hingegen 0,5g Zucker pro 100g oder 100ml nicht überschreiten.

Über Hydrosol:

Die Hydrosol GmbH & Co. KG mit Sitz in Ahrensburg gehört unter den Anbietern von Stabilisatoren für Lebensmittel zu den international stark wachsenden Unternehmen mit weltweiten Niederlassungen. Die Experten entwickeln und produzieren maßgeschneiderte Stabilisierungs-Systeme für Milchprodukte, Speiseeis und Desserts, Feinkost und Fertiggerichte sowie Fleisch-, Wurst- und Fischwaren. Hinzu kommen Getränke sowie vegetarische und vegane Alternativen zu Fleisch- und Milchprodukten. Mit einem internationalen Netzwerk aus 16 Filialen und zahlreichen qualifizierten Auslandsvertretungen ist das Unternehmen weltweit in den bedeutenden Schlüsselmärkten vertreten. Als Tochtergesellschaft der konzernunabhängigen, inhabergeführten Stern-Wywiol Gruppe mit insgesamt zwölf Schwesterfirmen nutzt Hydrosol diverse Synergien. Dabei steht dem Unternehmen das gesammelte Know-how von rund 80 F&E-Spezialisten im großen Ahrensburger Stern Technology Center mit umfangreicher Anwendungstechnik zur Verfügung. Hinzu kommen gemeinsam genutzte Produktionsanlagen bis hin zur gruppeneigenen Logistik. Kunden profitieren hierbei von einem hohen Maß an Innovationskraft und Flexibilität. Die Stern-Wywiol Gruppe zählt zu den erfolgreichen international operierenden Unternehmen in der Welt der „Food & Feed Ingredients“.

Für weitere Informationen:

Anne Bünting
Marketing Hydrosol
Tel.: +49 (0)40 / 284 039-190
E-Mail: abuenting@hydrosol.de

Ansprechpartner für die Presse:

teamhansen / Manfred Hansen
Mecklenburger Landstr. 28 / D-23570 Lübeck
Tel.: +49 (0)4502 / 78 88 5-21
E-Mail: manfred.hansen@teamhansen.de

Bei Veröffentlichung freuen wir uns über die Zusendung eines Belegexemplars. Alternativ können Sie den Artikel auch als PDF per E-Mail an uns senden oder einen Link zur Veröffentlichung schicken.