

Nr. 2 / November 2023, Köln
#prosweetscologne

Reformulierung von Süßwaren und Snacks: Die ProSweets Cologne zeigt, wie Produktentwickler die Balance zwischen Gesundheit und Genuss finden



ProSweets Cologne
28.01. - 31.01.2024
www.prosweets.de

Natürliche und nachhaltige Süßwaren und Snacks, die weniger Zucker enthalten oder eine Clean Label-Deklaration mitbringen, gewinnen zunehmend an Beliebtheit. Für Hersteller ist es eine technologische Herausforderung, Lösungen zu finden, welche die gesundheitsrelevanten Aspekte mit dem Geschmack in Einklang bringen. Unterstützung erhalten sie von zahlreichen Ausstellern in dem Angebotsschwerpunkt Raw Materials & Ingredients, die vom 28. bis 31. Januar 2024 auf der ProSweets Cologne vertreten sind. Mit einem umfassenden Portfolio an funktionalen Inhaltsstoffen setzen sie Maßstäbe bei der Reformulierung und ermöglichen Produktkonzepte, die sich durch innovative Geschmacksrichtungen, und attraktive Farben auszeichnen.

Ihr Kontakt bei Rückfragen:
Presseteam ProSweets
Telefon
+49 176 2017 8715
E-Mail
presse@prosweets.de

Natürlichkeit und Gesundheit werden bei Snacks und Süßwaren immer kaufentscheidender. Über 80 Prozent der Konsumenten weltweit geben an, dass Nachhaltigkeitsaspekte bei der Auswahl von Süßwaren wichtig sind. Und auch der Clean-Label-Trend ist längst im Süßwaren- und Snackregal angekommen - für viele Verbraucher sind Produkte ohne Zusatzstoffe mittlerweile eine Selbstverständlichkeit. Als Folge davon wird überall in den Unternehmen der Süßwarenbranche nach entsprechenden Lösungen gesucht, ob durch die Entwicklung neuer Produkte oder die Reformulierung bestehender. Eine der spannendsten Fragen die auf der ProSweets Cologne diskutiert wird ist folglich, wie es den Süßwarenhersteller gelingt, Farbe, Textur und Geschmack in Einklang zu bringen, um die Trends an das gesteigerte Gesundheitsbewusstsein bedienen zu können.

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
Postfach 21 07 60
50532 Köln
Deutschland
Telefon +49 221 821-0
Telefax +49 221 821-2574
info@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de

Geschäftsführung:
Gerald Böse (Vorsitzender)
Oliver Frese

Genuss mit (immer) weniger Zucker

Verstärkt wird der Trend zur Reformulierung durch den Nutri-Score, den Unternehmen in Deutschland seit Ende Herbst 2020 nutzen können. Eine Strategie, die dabei verfolgt wird, ist die schrittweise Verringerung des Zuckergehalts, um das Geschmacksprofil eines Produktes und die damit verbundene Verbraucherakzeptanz beizubehalten. Getreu der Devise "Kakao zuerst, Zucker zuletzt" enthalten reformulierte Schokoladen heute bis zu 80 Prozent mehr Kakao und halb so viel Zucker in der Rezeptur. Die ProSweets Cologne zeigt aber auch, wie Zuckerersatz in Snackriegeln als ganzheitliche Lösung funktionieren kann: Mit natürlicher Süße auf Basis von Honig und Kombinationen aus Nüssen und Trockenfrüchten, die sich als Stücke, Pulver oder gefriergetrocknete Granulate verarbeiten lassen. Sie verleihen sowohl Geschmack als auch knackigen Crunch.

Vorsitzende des Aufsichtsrats:
Oberbürgermeisterin Henriette
Reker

Sitz der Gesellschaft und
Gerichtsstand: Köln
Amtsgericht Köln, HRB 952

Die schrittweise Reduktion von Zucker findet immer dann ihre Grenzen, wenn die Textur oder das Bruch- und Bissverhalten darunter leiden. Hier sind vor allem niedrig glykämische Kohlenhydrate und Ballaststoffe, die als partieller Zuckerersatz immer mehr an Bekanntheit erlangen. Inulin, ein präbiotischer Ballaststoff aus der Zichorienwurzel, sorgt beispielsweise in zuckerreduzierten Fruchtgummis für ein angenehmes Mundgefühl. Auch kurzkettige Fructooligosaccharide, gewonnen aus der Zuckerrübe, verfügen über eine milde Süße, gute Löslichkeit und natürliche Eigenschaften, die Geschmack und Textur in Backwaren oder Cerealien positiv beeinflussen. Gleichzeitig ermöglichen sie eine Ballaststoffanreicherung. So wird das Nährwertprofil verbessert und Hersteller können bei Systemen zur Nährwertkennzeichnung eine bessere Einstufung erzielen.

Seite

2/6

Natürliche Farben mit vielen Facetten

Keine Frage: leuchtende Farben gehören in der Welt der Süßwaren einfach dazu. Bei der Farbgebung geht es darum, die Authentizität und Natürlichkeit mit Tönen zu bewahren, die an saisonale Früchte erinnern. Für die Ingredients-Spezialisten führt kein Weg am nachhaltigen Anbau farbintensiver pflanzlicher Rohwaren und deren schonende Verarbeitung vorbei. Färbende Lebensmittel, gewonnen aus Früchten, Gemüsen und essbaren Pflanzen, sind eine ideale Option für Süßwarenhersteller, um Farbkraft und Möglichkeiten für ein Clean Label zu vereinen.

Das Angebot auf dem Kölner Messegelände umfasst diverse Farben, die abgestimmt auf die Applikation ausgewählt werden können. Dies gilt auch für weiße Farben, die das EU-weit seit Februar 2022 nicht mehr zugelassene Titandioxid (E 171) ersetzen. Titandioxid hatte aufgrund seiner Lichtbrechung eine wichtige Rolle gespielt: Es schuf weiße Oberflächen, die die Farben leuchten ließen. Speziell bei dragierten Produkten mit Zuckerüberzug wird vielfach ein Weißungsmittel benötigt, um eine Deckschicht zwischen einem dunklen Schokoladenkern und farbigen Überzug zu schaffen. Die jüngsten Innovationen basieren hier beispielsweise auf mit Reisproteinen verkapselten Calciumcarbonat, welches jedoch als Zusatzstoff deklariert werden muss. Zu den Clean-Label-Alternativen mit hoher Weißkraft zählt Reisstärke. Sie eignet sich für Kaugummi, Hartkaramellen oder Schokolinsen. Dank der geringen Korngröße sorgt sie beim Coaten für eine glatte Oberfläche, ohne grauen oder gelblichen Schimmer.

Instagram-Stars zum Naschen

Gelb und rot sind bei vielen Anwendungen die am häufigsten verwendeten Farben. Hinzu kommen lebendige Blau- und Grüntöne. Sie treiben die Innovationen der Produktentwickler voran und bieten vielfältige Möglichkeiten, Süßwaren zu kreieren, die sich von der Masse abheben und auf Instagram optisch brillieren. Und das nicht ohne Grund: Denn Form, Farbe und kontrastreiche Texturen sollen bei der Online-Präsentation zum Teilen anregen. Gerade für die jüngere Zielgruppe ist Social Media zur Hauptinformationsquelle geworden, womit die Food-Trends rasch am Point of Sale Einzug halten.

Und auch der richtige Glanz ist als Eyecatcher entscheidend dafür, ob es gelingt, ein Like zu bekommen. Was also wäre ein farbenfrohes Zuckerdragee ohne das perfekte Finish? Auf der ProSweets Cologne werden die jüngsten Entwicklungen im Bereich der Glanz-, Trenn- und Versiegelungsmittel vorgestellt. Auch sie müssen als Teil der

Reformulierungsstrategien den gestiegenen Verbraucheransprüchen an Süßwaren gerecht werden und dabei gleichzeitig ihre Funktionalität bewahren.

Seite

3/6

Sonderfläche im Angebotsbereich Raw Materials & Ingredients

Im Zuge der Nachhaltigkeitsdebatte wird verstärkt auf Herkunft und nachhaltige Beschaffung von Produkten und ihren Rohstoffen geachtet. Der grüne Druck steigt - Ingredients beeinflussen Kaufentscheidungen.

Neben den üblichen Qualitätsmerkmalen wie „gluten- oder laktosefrei, keto-freundlich oder kosher“ wird zukünftig auch eine CO₂-Angabe Einfluss auf die Kaufentscheidung der Kunden und Kundinnen haben. So werden Technologien mit lokal verfügbaren Sekundärwertstoffen erprobt, die den CO₂-Footprint enorm senken und die Vielfalt der Produktangebote erweitern können.

Auf der Sonderfläche Collaboration X InGREENients zeigt die ProSweets Cologne in Kooperation mit Haute Innovation aus Berlin eine Ausstellung mit Snackinnovationen aus aller Welt. Im Fokus steht vor allem der Nachhaltigkeitsaspekt unter Verwendung ungewöhnlicher Zutaten für den kleinen Happen zwischendurch.

Zudem können Ausstellende und Besucher:innen in direkten Austausch mit ausgewählten Innovator:innen gehen, die ihre Produkte innerhalb des Collaboration-Bereichs vorstellen werden.

Bitte Gendersprache korrekt schreiben

Koelnmesse - Branchen-Messen für die Ernährungstechnologie-Industrie: Die Koelnmesse ist international führend in der Veranstaltung von Messen im Bereich der Verarbeitung von Nahrungsmitteln und Getränken. Die Anuga FoodTec und die ProSweets Cologne sind etabliert als weltweite Leitmessen am Standort Köln. Darüber hinaus präsentiert die Koelnmesse in wichtigen Märkten rund um die Welt, z. B. in Indien, Italien und Kolumbien, weitere FoodTec-Messen mit unterschiedlichen Schwerpunkten und Inhalten. Mit diesen globalen Aktivitäten bietet die Koelnmesse ihren Kunden maßgeschneiderte Events und regionale Leitmessen in verschiedenen Märkten, die ein nachhaltiges internationales Business garantieren. Im Bereich Ernährung ist die Koelnmesse mit ihren weltweiten Leitmessen Anuga und ISM sowie ihrem globalen Netzwerk mit weiteren Veranstaltungen ebenfalls bestens aufgestellt.

Weitere Infos: <https://www.prosweets.de/die-messe/branchen-messen>

Die nächsten Veranstaltungen:

Andina Pack - International Processing and Packaging Exhibition for the Food, Pharma and Cosmetic Industry, Bogotá 27.11. - 30.11.2023

ProSweets Cologne - Die internationale Zuliefermesse für die Süßwaren- und Snackindustrie, Köln 28.01. - 31.01.2024

Anuga FoodTec - Internationale Zuliefermesse für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie, Köln 19.03. - 22.03.2024

Anmerkung für die Redaktion:

Fotomaterial der ProSweets Cologne finden Sie in unserer Bilddatenbank im Internet unter www.prosweets.de im Bereich „News“ oder unter www.prosweets.de/bilddatenbank

Presseinformationen finden Sie unter www.prosweets.de/presseinformation

Bei Abdruck Belegexemplar erbeten.

ProSweets im Social Web:

<https://de.linkedin.com/showcase/pro-sweets-cologne>

<https://www.facebook.com/prosweetscologne>

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Presseteam ProSweets

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Köln

Deutschland

Telefon: +49 176 2017 8715

presse@prosweets.de

www.koelnmesse.de

Sie erhalten diese Nachricht als Bezieher der Pressemitteilungen der Koelnmesse.
Falls Sie auf unseren Service verzichten möchten, antworten Sie bitte auf diese Mail
mit dem Betreff "unsubscribe".