

Nr. 6 / August 2020, Köln
#anugafoodtec

Innovative Food Ingredients und Verfahren als Baustein für Reformulierung und Entwicklung neuer Produktkonzepte

Anuga FoodTec 2021 präsentiert Lösungen für zukunftsweisende Nahrungsmittel und Getränke

Wie sehen sie aus, die Lebensmittel der Zukunft? Diskussionen um Inhaltsstoffe, Nachhaltigkeit, Rückverfolgbarkeit in der Lieferkette, Gesundheit und Ressourcenschonung treiben die Entwicklung neuer, bedarfsgerechter Nahrungsmittel und Getränke. Aber auch die Verteuerung oder Verknappung einzelner Rohstoffe oder veränderte Verbrauchervorlieben können dazu führen, dass die Hersteller Rezepturen überarbeiten oder neu entwickeln. Eine große Rolle spielen in diesem Prozess innovative Food Ingredients und technologische Verfahren. Einen umfassenden Überblick über die neuesten Technologien und Inhaltsstoffe bietet die Anuga FoodTec, die führende Zuliefermesse der Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Zahlreiche Anbieter beschäftigen sich auf unterschiedlichen Prozessebenen mit dem Thema und präsentieren ihre Lösungen auf der Fachmesse vom 23. bis 26. März 2021 in Köln.

Produktrezepturen auf dem Prüfstand

Die Herausforderungen und Lösungen, die in im Zusammenhang mit der Reduktion von Natrium, Zucker und Fett oder auch Fleisch, Milch und Gluten stehen - angefangen bei den technischen Hürden über die Auswahl geeigneter Zutaten bis hin zu den Kostenauswirkungen - beschäftigen viele Hersteller von Nahrungsmitteln und Getränken. Die besondere Problematik, die sich den Produktentwicklern dabei stellt: Das Weglassen oder Hinzufügen von Zutaten hat immer Auswirkungen auf die Haltbarkeit, die Textur und den für die Wahrnehmung eines Produktes alles entscheidenden Geschmack. Salz im Käse hemmt beispielsweise gefährliche Mikroorganismen, Zucker im Joghurt beeinflusst die Fermentation und Fett ist ein wichtiger Texturgeber in Backwaren. Wird auch nur ein Bestandteil der Rezeptur verändert, verändert sich das gesamte Produkt.

Fettreduktion ohne Geschmackseinbußen

Auf der Suche nach Lösungen kombinieren Wissenschaftler und Produktentwickler traditionelle Herstellungsverfahren mit innovativen Technologien und maßgeschneiderten funktionellen Food Ingredients. Auf der Anuga FoodTec zeigen Zulieferer, welche Lösungen für welche Herausforderung passt. Pflanzliche Proteine spielen dabei als Strukturbildner, Emulgatoren und Stabilisatoren eine entscheidende Rolle. Vor diesem Hintergrund ist es Aufgabe eines Forschungsprojekts am Fraunhofer IVV in München, bei Soßen und Cremefüllungen für Backwaren den Fettgehalt um 30 Prozent zu reduzieren. Als Austauschstoff kommen dafür die



Anuga Food Tec
23.03. - 26.03.2021
www.anugafoodtec.de

Ihr Kontakt bei Rückfragen:
Christine Hackmann

Telefon
+49 221 821-2288

Telefax

E-Mail
c.hackmann@koelnmesse.de

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
Herbert Marnier

Vorsitzende des Aufsichtsrats:
Oberbürgermeisterin Henriette
Reker

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

kugelartigen Micellenproteine aus Lupinen oder anderen Hülsenfrüchten zum Einsatz. Sie verfügen über fettähnliche Struktureigenschaften und ermöglichen es, den Proteingehalt zu erhöhen - bei gleichzeitiger Reduktion der Gesamtenergiedichte. Gemeinsam mit einer neuen Ultrahochdrucktechnologie wollen die Wissenschaftler dieses Ziel erreichen. Das Verfahren ermöglicht auch die Reduktion oder den Verzicht auf konservierende Zusatzstoffe. Vielversprechend ist der Einsatz pflanzlicher Proteine zudem als Ersatz von Gelatine, Caseine, Molkenproteine oder Eigelbproteine in ihrer Funktion als Emulgatoren, Schaum- oder Gelbildner in Backwaren, Suppen, Soßen und Aufstrichen.

Seite

2/3

Pflanzenproteine für fleischähnliche Texturen

Je nachdem, wie pflanzliche Proteine behandelt werden, verändern sich ihre sensorischen und technofunktionellen Eigenschaften. Um überzeugende Produkte auf pflanzlicher Basis herzustellen, ist umfassendes technologisches Know-how erforderlich. Bei anspruchsvollen Extrusionsprozessen liegt dieses beispielsweise in der Wahl der passenden Temperatur und der Geschwindigkeit, mit der das Rohmaterial durch eine Düse gepresst wird. Das Verfahren wird seit langem genutzt, um Erdnussflips, Frühstückscerealien oder Tiernahrungsprodukte herzustellen. Moderne Komplettlinien für derartige Anwendungen decken Wägen, Mischen, Extrudieren, Trocknen und Rösten, Mahlen, Sieben, Lagern und Verpacken ab. Das Verfahren eignet sich auch, um proteinreichen Lebensmitteln auf Grundlage von pflanzlichen Rohstoffen eine möglichst fleischähnliche Textur zu verleihen. Während Soja- oder Weizeneiweiß lange die Texturbildung dominierte, übernehmen nun zunehmend allergenfreie Proteine aus Leguminosen, Kartoffeln, Sonnenblumen oder Algen diese Rolle. Mit modernen Doppelschneckenextrudern in Hybrid-Ausführung lassen sich bei minimalem Umrüstaufwand sowohl texturiertes Pflanzenprotein als auch Fleischanaloga mit hohem Wasseranteil produzieren. Die Extrudate bilden die Basis für eine Vielzahl reformulierter Burger Patties, Nuggets oder Würstchen mit deutlich weniger Fett bei günstigem Fettsäureprofil, die frei von Cholesterin wie auch von Nitriten und Phosphaten sind.

Inspiration für die Produktentwicklung

Egal ob es darum geht, den Salzgehalt in Fischprodukten und Gemüsesäften zu reduzieren, den Zuckeranteil in Frühstückszerealien und Milchprodukten zu verringern oder die Fette in Fleischprodukten und Backwaren zu reduzieren: Lebensmittelhersteller finden auf der Anuga FoodTec 2021 eine Vielzahl an Food Ingredients und Technologien, die ihnen den Weg zu reformulierten Lebensmitteln ebnen und dabei die sensorische Qualität erhalten. Parallel diskutieren führende Experten aus Industrie und Wissenschaft in den begleitenden Fachforen über die aktuellen Herausforderungen und juristische Fragen rund um die Produktentwicklung.

Koelnmesse - Global Competence in Food and FoodTec:

Die Koelnmesse ist international führend in der Durchführung von Ernährungsmessen und Veranstaltungen zur Verarbeitung von Nahrungsmitteln und Getränken. Messen wie die Anuga, die ISM und die Anuga FoodTec sind als weltweite Leitmesse etabliert. Die Koelnmesse veranstaltet nicht nur in Köln, sondern auch in weiteren Wachstumsmärkten rund um die Welt, z. B. in Brasilien, China, Indien, Italien, Japan, Kolumbien, Thailand und den Vereinigten Arabischen Emiraten Food- und

FoodTec-Messen mit unterschiedlichen Schwerpunkten und Inhalten. Mit diesen globalen Aktivitäten bietet die Koelnmesse ihren Kunden maßgeschneiderte Events in unterschiedlichen Märkten, die ein nachhaltiges und internationales Business garantieren.

Seite
3/3

Weitere Infos: <http://www.global-competence.net/food/>

Die nächsten Veranstaltungen:

THAIFEX - Anuga Asia - Internationale Fachmesse für Lebensmittel und Getränke, Lebensmitteltechnologie und Food-Service in Asien

n, Bangkok 22.09. - 26.09.2020

yummex Middle East - The Event for Sweets & Snacks Professionals, Dubai 03.11. - 05.11.2020

Annapoorna - ANUFOOD India - Indiens internationale Fachmesse für Nahrungsmittel und Getränke, Groß- und Einzelhandel, Mumbai 26.11. - 28.11.2020

Anmerkung für die Redaktion:

Fotomaterial der Anuga FoodTec finden Sie in unserer Bilddatenbank im Internet unter www.anugafoodtec.de im Bereich „News“.

Presseinformationen finden Sie unter www.anugafoodtec.de/Presseinformation

Bei Abdruck Belegexemplar erbeten.

Anuga FoodTec bei facebook:

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

Anuga FoodTec bei twitter:

<https://www.twitter.com/anugafoodtec>

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Christine Hackmann
Kommunikationsmanagerin

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
Deutschland
Telefon: +49 221 821-2288
Telefax: +49 221 821-3544
c.hackmann@koelnmesse.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".