Lebensmittel & Technologie

MIT LUFTBLÄSCHEN ZU WENIGER SALZ UND ZUCKER

Zahlreiche Versuche in den Forschungsabteilungen der Lebensmittelindustrie gehen dahin, den Zucker- und Salzgehalt von Produkten zu verringern. Eine Möglichkeit sind offenbar Luftbläschen: Im Experiment kann der süße oder der salzige Geschmack eines Gelees mit viel weniger Zucker beziehungsweise Salz erreicht werden, wenn man das Gelee mit kleinen Luftbläschen anreichert. Dabei kann man auf genau so viel Zucker beziehungsweise Salz verzichten, wie Volumsprozent Luftbläschen zugeführt werden. Zu diesem Ergebnis kamen Wissenschafter am Forschungszentrum von Unilever in Vlaardingen (NL). Dabei wurden Volumsanteile der Luftbläschen bis 40 Prozent untersucht. Reichert man mit Luftbläschen an und lässt den Zucker- beziehungsweise Salzgehalt gleich, so erreicht man damit eine wesentlich höhere Geschmacksintensität.

J Food Sci 2010, 75(4):S245-S249

AUF DER SUCHE NACH DEM COOLEN MILCHDRINK

Milch soll für Jugendliche attraktiver werden. Das Diary Council in Großbritannien fordert die Milchindustrie auf, entsprechende neue Milchgetränke und Milchsnacks zu entwickeln. Dieser Aufforderung zugrunde liegen Daten, denen zufolge traditionelle Milchgetränke für Jugendliche immer unattraktiver werden. Damit die Jugendlichen vom gesundheitlichen Nutzen von Milch- und Milchprodukten profitieren, müssten sie ein neues Image bekommen.

Decision News Media SAS, 21. Mai 2010

UMWELTFREUNDLICH VERPACKT = GUTES IMAGE

Einer Datamonitor-Studie zufolge ist die Berücksichtigung ökologischer Gesichtspunkte offenbar ein wesentlicher Wettbewerbsvorteil in der Lebensmittelindustrie, dessen Bedeutung weiter zunimmt. Jeder Vierte der befragten Konsumenten gab an, dass die Kaufentscheidung wesentlich davon beeinflusst würde, ob zu viel oder umweltbelastendes Verpackungsmaterial verwendet würde. Die größte Rolle spielten ökologische Überlegungen in diesem Bereich in den Vereinigten Arabischen Emiraten, gefolgt von Saudi Arabien und Indien, Australien, Frankreich, dem Vereinigten Königreich und Deutschland. Am wenigsten um die Verpackung kümmert man sich laut Umfrage in Japan, den Niederlanden und Schweden.

Decision News Media SAS, 3. Mai 2010

PILZE ALS BIOKATALYSATOREN

Eierschwammerl und Steinpilze sind die wohl prominentesten Vertreter der Basidiomyceten, die rund 36.000 Arten umfassen. Für die Lebensmitteltechnologie sind sie aus mehreren Gründen interessant. Sie leben mit und auf einem der „schwierigsten" Substrate der Biologie, nämlich Lignin, und sind daher mit sehr speziellen Enzymen ausgestattet. Diese will man nun in der Lebensmitteltechnologie nutzen. Pilzenzyme und andere Inhaltsstoffe wie Aromastoffe können in Zellkultur produziert werden. Zudem bilden Pilze sogenannte Hydrophobine, das sind kleine Proteine, die wie ihr Name vermuten lässt, (unter anderem) wasserabweisend wirken. Sie könnten bei der Herstellung von Lebensmitteln eingesetzt werden, die Bestandteile enthalten, die sich nicht ineinander lösen oder chemisch verbinden – und das sind viele.

Dokumentation der FEI-Jahrestagung 2009

Wo findet man *Lactobacillus casei Shirota* (LcS)?

science *for health*©