

**Aus der Lebensmitteltechnologie**

*Journal für Ernährungsmedizin 2009; 11 (2), 33*

**Homepage:**

**[www.aerzteverlagshaus.at](http://www.aerzteverlagshaus.at)**

**Online-Datenbank mit  
Autoren- und Stichwortsuche**

MIT NACHRICHTEN DER



# Erschaffen Sie sich Ihre ertragreiche grüne Oase in Ihrem Zuhause oder in Ihrer Praxis

## Mehr als nur eine Dekoration:

- Sie wollen das Besondere?
- Sie möchten Ihre eigenen Salate, Kräuter und auch Ihr Gemüse ernten?
- Frisch, reif, ungespritzt und voller Geschmack?
- Ohne Vorkenntnisse und ganz ohne grünen Daumen?

**Dann sind Sie hier richtig**



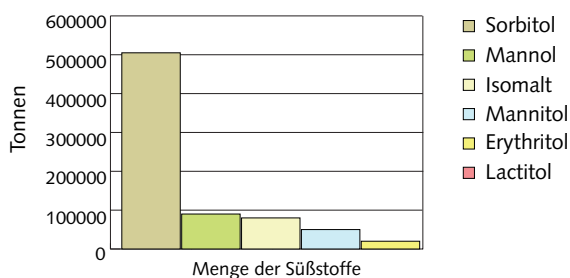
# Lebensmittel & Technologie

## SÜSSER WELTMARKT

Rund 70,4 Millionen Tonnen Zucker und Süßstoffe wurden im Jahr 2008 für die Produktion von Lebensmitteln und Getränken verwendet. Zuckerähnliche Stoffe machen einen Anteil von rund 1 Prozent aus, nämlich rund 700.000 Tonnen.

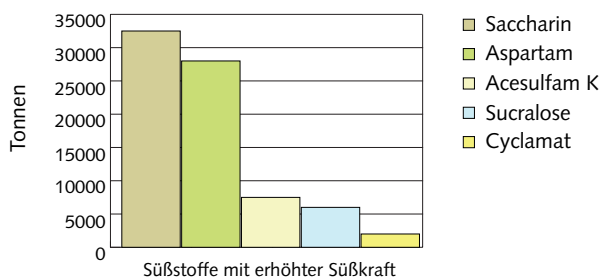
Synthetische Süßstoffe mit höherer Intensität, die die physikalischen Eigenschaften der Lebensmittel nicht beeinflussen, machen naturgemäß weniger aus, nämlich rund 77.000 Tonnen.

Zuckerähnliche Süßstoffe, Jahresverbrauch 2008



Eurobarometer 2008; Decisionnewsmedia

Synthetische Süßstoffe, Jahresverbrauch 2008



Eurobarometer 2008; Decisionnewsmedia

## ERSTES STEVIA-PRODUKT IN EUROPA FÜR INDUSTRIELLE ZWECKE ZUGELASSEN

Anfang September wurde „Reb A“ der schwedischen Firma Granular in Frankreich als Süßstoff für Lebensmittel und Getränke zugelassen. Frankreich ist damit abgesehen von der Schweiz das erste Land in Europa, wo ein Stevia-Produkt für diese Anwendungen zugelassen ist. Es handelt sich um einen 97prozentigen Extrakt des Glykosids Rebaudiosid A – eines Bestandteils des Süßstoffgemisches in der Stevia-Pflanze.

Manche Experten sind der Ansicht, dass es schwierig für Stevia werden könnte, sich trotz der „natürlichen“ Quelle am Markt durchzusetzen, da die Herstellung der optimalen Mischung der Stevia-Bestandteile beziehungsweise die Mischung mit anderen Süßstoffen ein langwieriger Prozess ist.

Decisionnewsmedia; www.granular.se



## FLEISCHBÄLLCHEN: FASERSTOFFE AUS OLIVEN ERSETZEN FETT

Auf der Suche nach Möglichkeiten, den Fettgehalt von den in Schweden sehr beliebten Fleischbällchen zu verringern sind schwedische und griechische Forscher auf den bei der Herstellung von Olivenöl anfallenden Presskuchen gekommen. Dieser enthält Faserstoffe, die in Kombination mit Faserstoffen aus Karotten und Kartoffelstärke trotz verringerten Fettgehalts zufriedenstellende sensorische Qualitäten liefern.

Decisionnewsmedia; LWT – Food Science and Technology; doi: 10.1016/j.lwt.2009.09.011

## SCHINKEN: BESSER HALTBAR TROTZ WENIGER SALZ

Frank Devlieghere von der Fakultät für Bioscience Engineering an der Universität Ghent (B) und Kollegen haben eine Methode vorgestellt, mit der der Salzgehalt von Fleischprodukten verringert und gleichzeitig die Haltbarkeit erhöht werden können. Der Zusatz von 2 bis 3 Prozent einer Mischung von Kalium-Laktat und Natrium-Diacetat ermöglicht eine Verringerung der Salzzugabe um 40 Prozent. Die Haltbarkeit wurde verlängert, die sensorischen Eigenschaften nicht beeinträchtigt. Als Modellsystem diente den Wissenschaftlern wie Schinken gekochtes und geschnittenes Fleisch. Getestet wurde durch eine Inokulation mit zwei *Lactobacillus sakei*-Stämmen und einem Stamm von *Leuconostoc mesenteroides*. Fleischprodukte tragen wesentlich zum dramatisch überhöhten Salzkonsum in industrialisierten Ländern bei, der als einer der wichtigsten Risikofaktoren für Bluthochdruck und in der Folge Herz-Kreislauf-Erkrankungen immer mehr in den Blickpunkt rückt. Die Suche nach Alternativen



zu Salz (NaCl) wird auch deshalb forciert, weil der Salzgehalt die Haltbarkeit der Produkte mitbestimmt.

Decisionnewsmedia; Int. J. Food Sci Tech, Vol 44(2):337-341