

Bernd NEUMANN, Leverkusen

Stevia und vieles mehr

Welch ein Erfolg. Als die auf dem im Norden der französischen Hauptstadt gelegenen Messegelände in Villepinte ausgerichtete Food Ingredients Europe 2011 (FIE) am 1. Dezember nach dreitägiger Dauer ihre Pforten schloss, sah man auf vielen Ständen zufriedene Gesichter. Zum Teil auch erschöpfte, denn kaum jemand hatte mit einem derartigen Ansturm insbesondere an den beiden ersten Tagen gerechnet. Mit einer Frequenz von rund 23.600 Besuchern bzw. einer 20-prozentigen Steigerung gegenüber dem letzten Event erreichte die gemeinschaftlich mit der Schwestermesse Natural Ingredients (Ni) organisierte Veranstaltung einen neuen Rekord.



Der Eingang zur Ausstellungshalle 1

Zum 25-jährigen Jubiläum der Fachschau konnte die verantwortliche niederländische Division des mit Hauptsitz in London beheimateten Veranstalters UBM mit ca. 30.000 m² respektive einem Plus von elf Prozent auch hinsichtlich der Netto-Ausstellungsfläche einen Höchstwert verzeichnen. Für eine große Ausstellungsvielfalt sorgten 1.200 Firmen aus 65 Ländern, die ein breit gefächertes Spektrum von Grund- und funktionellen Inhaltsstoffen verschiedenster Art über alle erdenklichen Beimischungen bis hin zu Labor- und sonstigen maschinellen Ausrüstungen präsentierten. Wie Interessierten aus anderen Lebensmittelbranchen wurde auch Besuchern aus der Milchverarbeitenden Industrie eine Fülle von Innovationen geboten. Eines der Hauptthemen der Messe war der aus Stevia rebaudiana gewonnene Süßstoff Steviolglykosid, der jüngst die EU-Zulassung erhalten hat. Hinsichtlich der Verarbeitung und Anwendungsmöglichkeiten der durchaus „komplexen“ Pflanze überwiegend chinesischer Provenienz werden sicherlich noch eine Vielzahl von Detailfragen



Rinus Heemskerck, Director of Innovation der ADM-Cocoa Division, präsentierte das neue deZaan Fresco-Kakaosortiment

zu klären sein (siehe Kasten Seite 29). „Stevia ist eine Wundertüte, aber kein Zaubermittel“, lautete die treffende Charakterisierung aus dem Munde eines Repräsentanten eines der größten europäischen Süßstoff-Distributoren. Auch andere natürliche Alternativen bildeten Ausstellungsschwerpunkte, beispielsweise aus Früchten gewonnene Süßungsmittel oder etwa die Johanniskrautbaumfrucht (Carob) als partielles Kakao-Substitut. Nach wie vor im Trend sind außerdem Clean Label- und laktosefreie Produkte. Einige der interessanten Neuheiten sind nachfolgend – in alphabetischer Reihenfolge der Anbieter – zusammengefasst.

Die Archer Daniels Midland Company **ADM** stellte neue Kakaoprodukte mit einem mildfruchtigen Geschmack vor. Das unter dem Markennamen de Zaan Fresco Cacao vertriebene Sortiment umfasst sowohl das Pulver F11FR, die Masse DZFM 7000 als auch Schokolade selbst und versetzt Hersteller in die Lage, einen unerwünschten bitteren Kakaogeschmack zu vermeiden. „Es ist das erste Mal, dass Joghurt

Mit mehr als 23.600 Besuchern erreichte die FIE 2011 einen neuen Rekordwert



Barry Callebaut offerierte auch alternative Süßungs-Lösungen





und Kakao wirklich zusammenpassen“, zeigt sich Rinus Heemsker, Director of Innovation der ADM-Cocoa Division, überzeugt.

Als nach eigenen Angaben erster Anbieter präsentierte **Barry Callebaut** mit Sweet by Fruits eine Schokolade, deren Süße ausschließlich aus Früchten wie Äpfeln und Trauben gewonnen wird. Damit reagiert das Unternehmen auf die wachsende Nachfrage nach Produkten ohne herkömmlichen Zucker. „Die aus ausgewähltem Kakao hergestellte Schokolade enthält weder raffinierten Zucker noch künstliche Süßstoffe“, betont Chief Innovation Officer Hans Vries. Darüber hinaus stellte Barry Callebaut weitere alternative Lösungen wie eine mit Stevia-Extrakt gesüßte Schokolade vor.

Beneo, einer der führenden Hersteller funktioneller Inhaltsstoffe, kündigte in Paris die Markteinführung von RemyLiVe an; eine die Textur sowie die Lagerfähigkeit verbessernde Reiskleie, die ab dem ersten Quartal 2012 erhältlich sein wird. Sie ist hypoallergen, glutenfrei und reich an Antioxidantien sowie Phytosterolen. Eingesetzt in Cerealien, ermöglicht

sie Vollkorn-Auslobungen und sorgt dafür, dass die Produkte in Flüssigkeiten wie Milch länger knusprig bleiben.

Ferner stellte Beneo sein neu gegründetes Technology Center vor, dessen Hauptstandorte das pfälzische Offstein und das belgische Tienen sind. Dort bieten rund 25 Fachleute Unterstützung bei der effizienten Entwicklung zum Beispiel von Molkereiprodukten an, etwa durch die Entwicklung von Rezepturen mit verbessertem Nährwertprofil, oder Hilfe bei technischen Problemen hinsichtlich des Herstellungsprozesses. Als Grundlage dienen umfassende Informationen zu allen Inhaltsstoffen des Unternehmens und deren vielfältige Anwendungsmöglichkeiten, wobei Beneo als Teil des Südzucker-Konzerns über das CRDS (Central Department for Research and Development Service) auch Zugriff auf dessen Expertise hat. Die als Teil der Bösch Boden Spies (BBS)-Gruppe seit 2009 tätige, ebenfalls in Hamburg ansässige **Bolasco** Import GmbH präsentierte zwei weitere Marken, mit denen aktuell das Angebot an funktionellen Fruchtzutaten auf nunmehr acht vertretene Unternehmen ausgebaut wurde. Bei den neu repräsentierten Produkten handelt es sich zum einen um Rosinen von Sun-Maid, die sich wegen ihrer hohen Verarbeitungstoleranz bestens auch für Molkereierzeugnisse eignen. Zum anderen um Früchte von Cherry Central, im Speziellen um Kirschen, Blaubeeren, Granatapfelkerne und schwarze Johannisbeeren, die sich allesamt u. a. durch ihren hohen Gehalt an Antioxidantien auszeichnen.

Auf Molke basierende Ingredienzien standen bei der mit Hauptsitz im irischen Cork beheimateten **Carbery**-Gruppe im Mittelpunkt. Der Lieferant von Molkeproteinen offeriert innerhalb seiner Produktreihen Carbelac, Isolac und Optipep ein breites Portfolio an entsprechenden Konzentraten, Isolaten und Hydrolysaten, die u. a. in Joghurts und Müsliriegeln Einsatz

finden. Carberry pflegt eine enge Partnerschaft mit der Schwesterfirma Synergy, einem global agierenden Aromenhersteller.

Stevia war eines der Hauptthemen bei **Cargill**, wo auf einem der weiträumigsten Messestände eine Fülle von Neuheiten auch für die Milchwirtschaft vorgestellt wurde. Der mit Europa-Zentrale im belgischen Mechelen beheimatete, mit insgesamt 138.000 Mitarbeitern in 63 Ländern tätige US-Konzern hat durch sein bereits 2004 begonnenes Enga-



Cargill vermarktet seine Stevia-Extrakt-Produkte unter dem Handelsnamen **Truvia**

gement für das natürliche Süßungsmittel und insbesondere durch seine vor rund drei Jahren bei der Europäischen Kommission eingereichte Petition einen entscheidenden Beitrag dazu geleistet, dass Stevia-Extrakt nunmehr als Zucker-Alternative EU-weit zugelassen ist. Unter der bereits vor einigen Jahren aufgebau-

Beneo informierte u. a. über die Aktivitäten seines neuen **Technology Centers**



Cargill präsentierte sich auf einem respektabel dimensionierten **Messestand**





Auch Döhler hat mit MultiSweet Stevia einen Zuckerersatz im breit gefächerten Angebot



Durchaus futuristisch anmutend: der DSM-Messestand

ten Marke Truvia sind die Tabletop Sweetener des Sortiments mittlerweile die Nummer Eins in den USA und der zweithäufigste Zuckerersatz. Einer der Hauptnutzer ist sicherlich die Getränkeindustrie, aber auch hinsichtlich Desserts, Joghurts und Eiskrem ergeben sich interessante Einsatzmöglichkeiten. Eine der aktuellen Truvia-Anwendungen ist ein um ca. 30 Prozent kalorienreduziertes Creme-Dessert, das unter Einsatz von Truvia stevia RA 95 und der Gerkens Kakaopulver-Varietäten DP 70 20-22 und DS 150 20-22 hergestellt wird. Elisabeth Fay, Head of External Relations and Communications Truvia Europe, und Henry Hussell, Head of Marketing Cargill Health & Nutrition EMEA, zeigten sich im Gespräch auf der Pariser Messe überzeugt, dass Stevia-Extrakt – sei es in Tabletop-Produkten oder als Ingredienzien – eine große Zukunft bevorsteht. Sie verhehlten nicht, dass der ständigen Weiterentwicklung der jeweiligen Formulierungen bzw. Rezepturen eine besondere Bedeutung zukommt. Zu Gewährleistung eines hohen Qualitätsstandards des Einsatzmaterials hat



Mit „Total Dairy Solutions“ stellte DSM eine neues Konzept für die Milchwirtschaft vor, das alle Sparten der Erzeugung und Verarbeitung umfasst



Natürliche Farben liefert das Exberry-Sortiment von GNT

Cargill strenge Maßstäbe hinsichtlich der gesamten Lieferkette auch unter Nachhaltigkeits-Gesichtspunkten angelegt.

Auch die **Döhler**-Gruppe, Darmstadt, setzt als weiterer globaler Hersteller von natürlichen Ingredienzien einen Schwerpunkt auf Stevia-Extrakte. Das Unternehmen vertreibt die entsprechenden Produkte unter der Marke MultiSweet Stevia, wobei das spezielle SIT-Verfahren (Sweetness Improving Technology) für einen besonders zuckernahen Geschmack sorgt. Eine Auslobung „ohne Zuckerzusatz“ wird durch die Kombination mit MultiSweet Fruit möglich, einem Sortiment von teilentfärbten oder teilent-säuerten Apfelsaftkonzentraten.

Darüber hinaus stellte Döhler eine große Bandbreite an natürlichen Farben und Aromen vor. Das Portfolio reicht von hochwertigen Frucht-, Minze- und weißen Aromen bis hin zu neuen Citrus-Emulsionen. Im Bereich der Lebensmittelfarben wurden zum Beispiel färbende Konzentrate, natürliche Farb-Formulierungen, Anthocyane und kristallklare Emulsionen offeriert. Last but not least stand das umfangreiche

Auch der Messestand von GNT zog viele Besucher an



Die Ingredient Technology Group von Ocean Spray präsentierte als Cranberry-Spezialist neue Varianten von Preiselbeer-Zutaten



Programm an Fruchtsaft-Konzentraten, Pürees und Fruchtsaftblends sowie fruchtigen Produktapplikationen im Fokus. Neu sind zum Beispiel Fruchtzubereitungen, die sich nicht mit der „weißen Masse“ vermengen.

Royal **DSM** N.V. stellte u. a. ein neues Konzept für die Milchwirtschaft vor. Es beinhaltet die vertikale Integration aller Sparten, die mit Milchherzeugung und -verarbeitung befasst sind; von Tierfutter über Enzyme und Kulturen für Molke-erzeugnisse bis hin zu ernährungsphysiologisch wertvollen Zutaten wie Vitamine, Mineralstoffe und Mikro-Nährstoffe. Jan Boeg Hansen, Commercial Director Dairy Cultures bei DSM, erwähnte in diesem Zusammenhang das umfangreiche Portfolio, das Molkereien in die Lage versetzt, traditionelle und spezielle Käsesorten, Milch, Eis, fermentierte Erzeugnisse und Molkeprodukte mit verbrauchergerichten und hoch qualitativen Texturen und Aromen herzustellen. Er verwies insbesondere auf die breite Produktpalette der Enzyme, Kulturen sowie Gerinnungsmittel und hob die Delvo Fresh-Kulturen hervor, mit denen beispielsweise authentisch schmeckende Milchprodukte hergestellt werden können, die regionalen Vorlieben entsprechen.

Stevia

Allein die Tatsache, dass acht verschiedene Glycoside mit Steviosid als stärkstem Bestandteil für die Süße der Steviablätter verantwortlich sind, verdeutlicht die Problematik. So gilt es nicht nur, unterschiedliche Lieferqualitäten zu analysieren, sondern auch effiziente Methoden zu deren unabdingbaren Nachbearbeitung zu finden, zum Beispiel zur Maskierung der unerwünschten bitteren Geschmacksnote bzw. des lakritz-artigen Beigeschmacks. Ebenso ist zum Beispiel noch nicht restlos geklärt, inwieweit einzelne Stevia-Komponenten mit anderen Substanzen bzw. Ingredienzien zusammenpassen, ob die festgelegten Zugabemengen durch den Verzehr verschiedener Produkte über die erlaubte Tagesdosis von vier mg/kg hinaus kumulieren oder wie Anforderungen bezüglich Bio-Zertifizierungen erfüllt werden können. Die entsprechenden Formulierungen werden also noch intensive Entwicklungsarbeiten erfordern. Wegen des subjektiven menschlichen Geschmacksempfindens ist zu erwarten, dass der Verbraucher die Rezepturen rasch „lernen“ wird. Das unbestreitbar stärkste Argument für den Erfolg von Stevia ist indes sicherlich die Kalorienreduktion.

Färbende Lebensmittel ihres unter dem Markennamen Exberry angebotenen Sortiments standen bei der **GNT** Europa GmbH, Aachen, im Mittelpunkt der Präsentation. Die Konzentrate werden mittels physikalischer Verfahren ohne Einsatz von Chemikalien aus reifem Obst, Gemüse und anderen essbaren Pflanzen gewonnen. Sie sind ohne jegliche Einschränkung

in der jeweils erforderlichen Menge einsetzbar und müssen nicht mit E-Nummern oder Warnhinweisen gekennzeichnet werden. Daher sind sie ideal für Clean Label-Produkte geeignet. Die weltweit tätige Unternehmensgruppe betont, dass sie sämtliche Produktionsschritte von der Auswahl der Sorten bis hin zur Verarbeitung komplett kontrolliert.

TESTEN SIE URSCHEL

STREIFEN . . .
aus Mozzarella für Pizza

WÜRFEL . . .
aus Cheddar für Salate

FEINKRÜMELIGE STÜCKE . . .
aus hartem Käse für Suppen oder Salate

GRANULATE . . .
aus Hartkäse für rieselfähiges Pulver

FEINSTZERKLEINERUNG . . .
von Ricottakäse zu einer homogenen Masse

Nutzen Sie unsere gut eingerichteten Testeinrichtungen oder unseren Service einer kostenlosen Maschinenvorführung.

URSCHEL INTERNATIONAL LIMITED

in Deutschland:

Dieselstr. 5, 61239 Ober-Mörlen,
Tel.: 06002/9150-0, Fax: 06002/9150-23
germany@urschel.com

in der Schweiz:

Steineggstr. 32, 8852 Altendorf,
Tel.: 055/4424800, Fax: 055/4424832
swiss@urschel.com

URSCHEL®
DIE SPEZIALISTEN FÜR ZERKLEINERUNGSMASCHINEN
www.urschel.com





Gewinner des FI Excellence Awards 2011 in der Kategorie „Dairy Innovation of the Year“ ist die dänische Firma Chr. Hansen A/S mit dem Karminfarbstoffkonzentrat Red Strawberry Fragaria 100 WS

Ferner offeriert GNT unter der Marke Nutrifood sekundäre Pflanzenstoffe in konzentrierter Form. Auch sie werden durch schonende physikalische Verfahren wie Pressen, Zerkleinern und Filtrieren aus hochwertigen Früchten oder Gemüse hergestellt. Im Resultat haben sie einen deutlich höheren Anteil an sekundären Pflanzenstoffen als gewöhnliche Saftkonzentrate. Sie enthalten keine Additive wie künstlich zugesetzte Vitamine oder Konservierungsstoffe und eignen sich daher ebenfalls optimal für Clean Label-Rezepturen.

Das dänische Unternehmen **Chr. Hansen A/S**, Horsholm, wurde mit dem Food Ingredients Excellence Award für das Karminfarbstoffkonzentrat Red Strawberry Fragaria 100 WS ausgezeichnet, das seit Juni 2011 erhältlich ist. Der natürliche, wasserlösliche Farbstoff mit

einem Karminsäuregehalt von 15 % kann dem Lebensmittel – speziell fermentierten Milchprodukten und Fruchtzubereitungen – direkt unter Rühren zugesetzt werden.

Die japanische **Kaneka Corporation**, Osaka, ist Hersteller des Coenzyms Q10 bzw. der einzige Lieferant von Ubiquinol, einer reduzierten Form von CoQ10. In Nahrungsergänzungsmitteln und Kosmetika bereits häufig gebräuchlich, ist Q10 auch in Verbindung mit Schokoladen oder Müsliriegeln einsetzbar.

National Starch Food Innovation/Corn Products International brachte mit Enliten Reb A ein hochintensives Süßungsmittel auf Steviabasis auf den europäischen Markt, das als Granulat oder Pulver zur Verfügung steht. Es bleibt selbst unter anspruchsvollen Verarbeitungsbedingungen stabil und kann mit einer Reihe weiterer Süßungsmittel, Texturbildner oder Aromastoffe kombiniert werden. Einsatzmöglichkeiten bieten Molkereierzeugnisse, Getränke und Süßwaren.

Die Ingredient Technology Group (ITG) der US-amerikanischen landwirtschaftlichen Kooperation **Ocean Spray** bewarb die weit reichenden Einsatzmöglichkeiten von Preiselbeeren als Fruchtzutat in zahlreichen Lebensmittelanwendungen. ITG bietet ein breit gefächertes Lieferprogramm an, das von Konzentraten, Pulver und Püree bis hin zu gesüßten, getrockneten Preiselbeeren reicht. Die Ocean Spray-Produkte werden im deutschsprachigen Raum von der Hamburger Bösch Boden Spies-Gruppe bzw. Bolasco vertrieben.

Die **J. Rettenmaier & Söhne GmbH & Co. KG** JRS, Rosenberg, Hersteller von isolierten Ballaststoffen für zahlreiche Anwendungen in verschiedenen Zweigen der Nahrungsmittelherstellung, präsentierte aktuelle Erweiterungen des umfangreichen Portfolios, das zum Beispiel Stabilisatoren für die Milchindustrie beinhaltet. In Ergänzung des Getreide-, Frucht- und Gemüsefasern umfassenden Vitacel-Sortiments wurden eine innovative Variante im Bereich der Weizenfasern sowie eine neue Produktreihe von ernährungsphysiologisch wertvollen Sojafasern vorgestellt.

Innerhalb des Vivapur-Programms offeriert JRS ab sofort eine MCC-Varietät (Mikrokristalline



Mit Lacmiral ca und Trolamix ca bietet Satro nun zwei auf Johannisbrotkernmehl basierende, Kakao ersetzende funktionale Blends für Milchsichgetränke und Desserts an

Cellulose), die – pH-Wert unabhängig – auch in milchsäuren Produkten, zum Beispiel Joghurt-drinks, eingesetzt werden kann und sich durch eine wesentlich höhere Stabilität auszeichnet. Auch hinsichtlich der hochfunktionellen kolloidalen Gele wurden weitere Vivapur-Typen ergänzt. Als Erweiterung der Herstellungskapazitäten wird JRS zusätzlich zu den zwei bisherigen MCG-Produktionsanlagen (Mikrokristalline Cellulose Gele) im Februar 2012 eine dritte in Betrieb nehmen. Die in Lippstadt ansässige **Satro** GmbH ist auf maßgeschneiderte funktionale Blends für alle Arten von Milchprodukten spezialisiert. Das innerhalb des FrieslandCampina-Konzerns eigenständig operierende Unternehmen zeigte eine Reihe innovativer Lösungen für verschiedenste Anwendungen. So wurde als – zumindest partieller – Kakaoersatz ein auf Johannisbrot-

Trinkjoghurt mit auf Alginaten basierenden Jelly Pearls von Satro könnte zu einem neuen Trendgetränk werden



JRS erweiterte seine Produktreihen Vitacel und Vivapur um mehrere Varianten

kernmehl basierendes System präsentiert, das innerhalb des Trolamix-Sortimentes für Milchmischgetränke und als Lacmiral ca für Desserts angeboten wird. Die Beimischungen liefern hinsichtlich Geschmack, Textur und Mundgefühl eine ähnliche Qualität wie ausschließlich Kakao nutzende Rezepturen. Durch ihren Einsatz kann eine Kostenersparnis erzielt werden, die mit 35 Prozent bei den Mixgetränken und 29 Prozent bei den Desserts beziffert wird.

Ferner präsentierte Satro funktionale Blends aus der Reihe Acilac js, die in der Anwendung für Joghurt „nach griechischer Art“ eine hohe Gelstärke und gute wasserbindende Eigenschaften entwickeln. Die Acilac ms-Range ermöglicht der Milchindustrie die Herstellung quark-ähnlicher Produkte (Direkt-Quark) auf für Joghurt konzipierten Verarbeitungslinien. Eine auch optisch interessante Neuheit, die vor allem jüngere Konsumenten ansprechen dürfte, ist ein Trinkjoghurt mit sogenannten Jelly Pearls. Satro hat hierzu aktuell ein Blend-Konzept entwickelt, das auf Alginaten basiert und dem Trendgetränke-Markt einen weiteren Impuls geben könnte.

Die US-amerikanische **Solae** LLC, St. Louis/Missouri, Hersteller von Lebensmittelbestandteilen auf Sojabasis, zeigte zwei neue Lösungen für Riegel. Es handelte sich zum einen um Supro Nugget 138, ein Sojaproteinprodukt in Nugget-Form, das 40 % Protein und 30 % unlösliche und lösliche Ballaststoffe in strukturierter Form enthält. Zum anderen wurde das Sojaprotein-Isolat Supro 430 entwickelt, um teure Molkerei-proteine in Riegeln ohne Abstriche in der Struktur und Essqualität zu ersetzen. Das Isolat kann auch in Kombination mit Molkerei-proteinen angewendet werden. Untersuchungen belegen, dass es dazu beitragen kann, die Festigkeit von Proteinkonzentrat enthaltenden Riegeln zu reduzieren. Zudem sorgt es dafür, dass Blatt- und Schnittriegel gute Textur- und sensorische Eigenschaften behalten.

Mit der Ende 2010 erfolgten Eingliederung des sächsischen Aromenherstellers Ralf Olbricht & Partner GmbH ist die **Stern-Wywiol-Gruppe** auf insgesamt elf Firmen angewachsen, von denen sich neun auf einem Gemeinschaftsstand präsentierten. Interessierte Besucher aus der Milchwirtschaft wurden vor allem bei den Schwestergesellschaften **Hydrosol** – mit einer zusätzlich eigenen Ausstellungsfläche in Halle 2 –, SternEnzym, SternVitamin und Herza Schokolade fündig.

Durch die ihrerseitige Übernahme der C.C.A. Klimmeck GmbH zum 1. Oktober 2011 hat die in Ahrensburg beheimatete Hydrosol GmbH & Co. KG ihre Position als Anbieter von kundenspezifischen Stabilisierungssystemen für die Lebensmittel- und speziell auch die Milchindus-

Auf einem Gemeinschaftsstand präsentierten sich neun der elf spezialisierten Schwestertfirmen der Stern-Wywiol-Gruppe



Neben den Funktionssystemen Stabiprot und Stabisol ist Stabimuls eine dritte Produktreihe von Hydrosol

trie nochmals gestärkt. Nunmehr stehen auch flüssige Stabilisierungssysteme zur Auswahl, die zum Beispiel bei Milchgetränken und Sahne eingesetzt werden können.

Zu den Messeneuheiten gehörten deklarationsfreundliche Funktionssysteme für fermentierte Produkte sowie Kosten optimierende Wirkstoffkombinationen für unterschiedliche Käsezubereitungen. Die Funktionssysteme aus den Produktreihen Stabiprot, Stabimuls und Stabisol eignen sich für Processed Cheese in der Back- bzw. Snack-Industrie, aber auch für Käsefüllungen sowie für Spreadable Cheese und Dips. Möglich sind zudem pumpfähige Käsezubereitungen als Füllung für diverse Fertiggerichte. Insbesondere im Stabisol-Sortiment gibt es Weiterentwicklungen hinsichtlich Käsezubereitungen, über die das Unternehmen in Kürze näher informieren wird.

Die Firma **SternEnzym** präsentierte der Milchindustrie u. a. Dairyzym YL. Es handelt sich um eine neue Generation von Laktase, die durch einen innovativen Aufreinigungsschritt frei von allen Nebenaktivi-

Von beeindruckender Größe war ebenfalls der Stand von Tate & Lyle



täten ist. Sie eignet sich optimal zur Herstellung laktosefreier Milchprodukte sowie für Eiscreme oder etwa Kondensmilch.

Als Anbieter spezieller Vitamin- und Mineralstoff-Premixe zur Anreicherung von beispielsweise Milcherzeugnissen trägt **SternVitamin** bei seinen Produktentwicklungen selbstverständlich auch aktuellen Trends Rechnung. In diesem Zusammenhang ist insbesondere die Zugabe von Omega-3-Fettsäuren, Cholesterinsenkenenden Pflanzensterolen oder des prebiotischen Ballaststoffs Inulin zu nennen.

Neu im Sortiment der Schokoladenmanufaktur **Herza** sind gecoatete Nuggets für den Einsatz in Joghurt-Top Cups und Eiscreme. Zu den Innovationen gehört ebenfalls ein Tricolore-Mix aus weißer Schokolade, Zartbitter und Vollmilch.

Als internationaler Anbieter von Inhaltsstoffen für verschiedenste Zweige der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie war auch die weltweit über mehr als 30 Produktionsanlagen verfügende, an der Londoner Börse notierte **Tate & Lyle**-Gruppe präsent. Im Mittelpunkt des FIE-Auftritts standen diverse Produkte, die 2011 in den Markt eingeführt wurden.

Messepremiere feierte der lösliche Ballaststoff SGF70L (Soluble Gluco Fibre) als weite-





Messepremiere feierte der lösliche Ballaststoff Promitor SGF70 von Tate & Lyle

re Ergänzung der Promitor-Produktreihe. Der zunächst in flüssiger Form erhältliche, gut verträgliche und sich durch eine hohe Prozess- und Säurestabilität auszeichnende Inhaltsstoff eignet sich für Anwendungen, in denen Ballaststoffe aus gentechnisch unverändertem Mais benötigt werden und bietet dementsprechend auch Vorteile in Bezug auf die Deklaration. Jerome Tauzin, Produktmanager Health & Wellness bei Tate & Lyle, ist überzeugt, dass der lösliche Glukose-Ballaststoff exakt dem verstärkten Interesse an Clean Label-Produkten in Europa und anderen GVO-sensiblen Märkten entspricht.

Ein zweites neues Produkt ist das aus Johannisbrotbaumfrüchten hergestellte Feinpulver Carcao, das mit seinem süßen Geschmack und seiner braunen Farbe als Kakao-Teilsu-

stitut einsetzbar ist und so Einsparungen bei den Gesamtzuckerkosten ermöglicht. Durch Veränderung der Temperatur und Röstbedingungen können verschiedene Typen hergestellt werden, die farblich von hell- bis dunkelbraun variieren und einen süßen bis bitteren Geschmack haben können. Das Carcao-Sortiment wird beispielweise bei Kakaotränken oder Schoko-Mousse und -Eis Anwendung finden. Die finnische **Valio Ltd.** gilt seit 2001 als Pionier in der Herstellung laktosefreier Milchprodukte und ist eine der wenigen Firmen, die entsprechende Ingredienzien anbieten. Während bisher nur laktosefreies Pulver aus entrahmter Milch offeriert wurde, ist nun unter dem Markennamen Zero Lactose auch Vollmilch-Pulver im Lieferprogramm. Beide Varianten enthalten weniger als 0,1 % Laktose. Sie sind GVO-frei und in 25 kg bzw. 700 kg Säcken erhältlich. Ein weiterer Aussteller, der Süßungsalternativen aus natürlichen Quellen eine besondere Bedeutung zumisst, ist die **Wild-Gruppe**, die verschiedene Stevia-Produktkonzepte zeigte, die unter der Marke Sunwin Stevia angeboten werden. Ein großer Wert liegt dabei auf geschmacksoptimierenden Lösungen, die in enger Zusammenarbeit mit einem geschulten Sensorik-Panel entwickelt wurden. Sie ermöglichen es, die unerwünschten bitteren Nebennoten von Stevia zu maskieren und sorgen



Valio bietet nun auch laktosefreies Vollmilch-Pulver an

so für einen guten Geschmack in den unterschiedlichsten Lebensmitteln. Eine andere Süßungsoption von Wild ist Fruit Up, die zu 100 % aus Früchten gewonnen wird. Dies geschieht ohne chemische Zusätze und enzymatische Behandlung. Die Fruchtsüße ist auch unter Clean Labeling-Gesichtspunkten vielseitig einsetzbar und kann als flüssige Tafelvariante zum Beispiel in Joghurt eingerührt werden.

Seit 2010 besteht eine Partnerschaft zwischen Wild Flavors und der Univar-Gruppe hinsichtlich des Marketings und des Verkaufs von Sunwin Stevia-Produkten in Frankreich und in der Schweiz. Auf der Messe wurde zwischen den beiden Unternehmen ein Vertrag über eine gesamteuropäische Kooperation unterzeichnet. Einer der bedeutendsten Lieferanten der weiter-



Ausstellungsschwerpunkte bei Zentis bildeten u. a. neue Fruchtzubereitungen und Warm Flavours

Auch bei Wild standen mit Sunwin Stevia und Fruit Up Süßungsalternativen aus natürlichen Quellen im Vordergrund

Wie immer interessant gestaltet: der Zentis-Stand



Amerikanische Molkereiindustrie muss erweiterte Lösungen implementieren

Nach der Annahme des modernisierten Lebensmittelsicherheitsgesetzes (Food Safety Modernization Act; FSMA) Anfang 2011 hat die Food & Drug Administration (FDA) den Erzeugern in den USA erhebliche präventative Verantwortung übertragen und verlangt, dass vor der Prüfung durch die Bundesaufsichtsbehörde strikte Bestimmungen eingehalten werden müssen. Durch das aggressive Gesetz werden alle Erzeuger, von Lebensmittelimporteuren bis zu großen einheimischen Produzenten von Lebensmitteln und Getränken, für ihre Produkte über die gesamte Lieferkette zur Rechenschaft gezogen. Die Erzeuger haben eingesehen, wie wichtig die unbedingte Einhaltung dieses Gesetzes ist, und bereits begonnen, Programme für die Umstellung einzuleiten.

Das Gesetz gibt der FDA neue Vollmachten für die Kontrolle und die Inspektion größerer Lebensmittelverarbeitender und -produzierender Betriebe, um die Einhaltung der Sicherheitsnormen zu gewährleisten. Für Molkereibetriebe bedeutet dies den Einsatz sichererer Praktiken und Technologien für die innerbetriebliche Pathogenkontrolle, Hygiene, Sanitärkonzepte und die Entwicklung genormter Betriebsverfahren. Dies unterstreicht die Wichtigkeit der Lebensmittelsicherheitsleistung in Molkereibetrieben, um das Vertrauen des Verbrauchers in Molkereiprodukte zu erhalten.

Obwohl Pasteurisierung von Rohmilch ernsthafte Gesundheitsrisiken durch Mikroorganismen wie Salmonellen, *E. Coli* und *Listeria* eliminieren soll, lassen die Handhabung und der Transport von Rohmilch vor und nach der Pasteurisierung die Möglichkeit von Kontamination und Bakterienvermehrung zu. Die FSMA-Normen verlangen, dass Molkereibetriebe einen hohen Leistungsgrad bei der Verarbeitung und dem Transport ihrer Produkte erhalten, ohne dabei die Qualität oder Sicherheit zu gefährden. Viele Erzeuger mussten daher die Sicherheit und Integrität der Verbindungen zwischen Molkereisystemen und Betrieben in einer umfassenden HACCP Einrichtungsanalyse prüfen.

Es gibt bereits Technologien auf dem Markt, die die Einhaltung aller Lebensmittelsicherheitskriterien bei der Verarbeitung von Molkereiprodukten gewährleisten sollen. Es bleibt jedoch eine Herausforderung, die geeignetsten Produkte auszuwählen und sie in den Betrieb zu integrieren. Für Damien Cana, dem Global Marketing Manager für Lebensmittel und Getränke der Geschäftseinheit Prozessanlagen bei Saint-Gobain Performance Plastics (SGPPL), ist Lebensmittelsicherheit schon seit über einem halben Jahrhundert ein wesentlicher Bestandteil des Innovationsprozesses des Unternehmens. SGPPL, ein führender Hersteller für flexible Rohre und Schläuche für die Milchverarbeitende Industrie, hat sich durch ständige Zusammenarbeit mit Kunden und Lebensmittelsicherheitsbehörden dem sicheren Verbrauch von Molkereiprodukten verschrieben.

SGPPL hat ein Portfolio für Lösungen, die speziell für diese Branche entwickelt wurden. Von den Transflow Rohren bis zu den Hochleistungsschläuchen der Gladiator Serie und ReSeal Anschlüssen bietet SGPPL auf allen Ebenen des Transportverfahrens für Molkereiprodukte Sicherheit – dies umfasst den Milchbetrieb, Tankwagen, die Lagerung im Betrieb sowie die Sicherheit im Verarbeitungsbetrieb selbst.

Die Transflow Molkereirohre von SGPPL wurden speziell für diese Industrie entwickelt und sind mit dem sogenannten Blue Stripe von Saint-Gobain ausgestattet, das dem Verbraucher garantiert, dass das Produkt den FDA-Ansprüchen für das Handling von Rohmilch und 3-A Kunststoffstandards entspricht. Viele Aufsichtshygieniker rund um die Welt empfehlen Transflow als das bevorzugte Rohrmaterial für den Rohmilchtransport.

„Seit mehr als 30 Jahren gilt Blue Stripe industrieweit als das Symbol für Saint-Gobains Erfahrung in der Molkerei-Industrie und ist ein Zeichen für Qualität und Leistung“, sagt Cana. „Die Marke ist in der Tat so stark, dass wir erst kürzlich das Markenzeichen erneuert haben, um unseren Kunden zu versichern, dass wir auch in Zukunft sichere und leistungsstarke Lösungen anbieten werden.“

Transflow Rohre verringern dank einer glatten, nicht porösen Innenoberfläche, in der sich keine Keime festsetzen können, die Gefahr bakteriellen Wachstums auf ein Minimum, wodurch ein sicherer und hygienischer Transportweg gewährleistet wird. Dank des praktischen und langlebigen Designs sind sie extrem flexibel und lassen sich einfach um die Milchgewinnungsanlagen installieren. Die transparente Oberfläche der Rohre lässt die Erkennung von Mängeln in der Anlage zu, wie z. B. ein Rückfluss von Milch in die Luftleitungen, und widersteht gleichzeitig Schäden durch Oxidierung.

Die druckfesten Gladiator Schläuche sind für hohe Drücke geeignet. Sie garantieren eine sichere und flexible Verbindung zwischen Systemen und Rohren zum Be- und Entladen von Rohprodukten in stark frequentierten Bereichen.

Die Lösungen von SGPPL für die Verarbeitung von Milchprodukten umfassen SaniGard Schläuche und ReSeal Anschlüsse für optimale Leistung bei hohen Drücken und Temperaturen in Verbindung mit diesen Verfahren. SaniGard Schläuche wurden speziell für höhere Temperaturen und anspruchsvollen Einsatz entwickelt. Sie widerstehen regelmäßiger Reinigung ohne Geschmack oder Gerüche anzunehmen. Die SGPPL ReSeal Anschlüsse wurden speziell mit einer glatten Vollstrombohrung und Kompressionsdichtung entwickelt, die Behinderungen auf der Innenoberfläche vorbeugen und damit gänzlich vermeidet, dass sich Bakterien und andere Kontaminate an den Anschlusspunkten zwischen Schlauch und Anschluss verfangen. Außerdem sind ReSeal Anschlüsse vollständig wiederverwendbar und bieten über ihre Lebensdauer bis zu 50 Prozent Ersparnis bei den Standardwiederbeschaffungskosten. □

verarbeitenden Milchindustrie, der im B2B-Geschäft weit mehr als die Hälfte seines Jahresumsatzes tätigt, ist die **Zentis GmbH & Co. KG**, Aachen. Eines der Kernsegmente bilden klassische Fruchtzubereitungen für Joghurts, Drinks bzw. Milchwischgetränke sowie Quark und Desserts. Aber auch Schoko-Splits und so genannte Warm Flavours für fermentierte Produkte gehören zum umfangreichen Lieferprogramm. Mit einer besonders produktschonenden Herstellungstechnik bietet das Unternehmen Fruchtzubereitungen für Premiumjoghurts an, die sich insbesondere durch große Fruchtstücke und einen hohen Fruchtanteil auszeichnen. Durch das Fehlen von künstlichen Zusätzen entsprechen sie Clean Label-Anforderungen.

Auch im Bereich Warm Flavours zeigte Zentis innovative Varietäten wie die Weiterentwicklung der erfolgreichen Stracciatella-Zubereitungen zu „feinen Plantagenschokoladen“. Mit kleinen, regelmäßig verteilten Schokopartikeln wird ein besonders zarter Schmelz im Mundgefühl erzeugt. Ebenfalls neu ist die Sorte „Kirsche mit Schokosplits“.



Die nächste FI Europe wird vom 19. bis 21. November 2013 in Frankfurt/Main stattfinden (Alle Fotos: Kimberly Wittlieb)

Vor allem jüngere Konsumenten werden sich von den pflifigen „Jelly Balls“-Zubereitungen angesprochen fühlen. Die farbigen, fruchtigen Kügelchen erweisen sich in Trink- oder gerührten Joghurts sowie in Quark als sehr stabil und können zum Beispiel mit Vitaminen angereichert werden. □

In einem zweiten Teil der Nachberichterstattung über die Food Ingredients Europe 2011 wird insbesondere das Angebot deutscher bzw. benachbarter Milchverarbeiter resümiert. Darüber hinaus werden Lieferanten technischer Ausrüstungen für die Milchindustrie berücksichtigt.