



Der Blick in die Halle 8 verdeutlicht das große Publikumsinteresse an der FIE 2009 (Alle Fotos: Kimberly Wittlieb)



In der Eingangspassage zwischen Halle 8 und 9 wurden die Besucher auf die Produktneuheiten aufmerksam gemacht

B. NEUMANN, Leverkusen

Eldorado der feinen Zutaten



Die FiE 2009 präsentierte Lebensmittelverarbeitern eine Fülle neuer Ingredienzien für verschiedenste Applikationen auch in der Milchindustrie.

Als die Fachmesse Food Ingredients Europe (FiE) nach dreitägiger Dauer am 19. November in Frankfurt/Main ihre Pforten schloss, zeigten sich die aus über 90 Ländern angereisten knapp 1.100 Aussteller rundum zufrieden. Mit ca. 21.000 Besuchern konnte die alle zwei Jahre wechselnd in einer anderen europäischen Metropole stattfindende, stark international geprägte Fachschau für Lebensmittel-Zusatzstoffe die 2007 in London ausgerichtete Veranstaltung sowohl hinsichtlich der Publikumsfrequenz (17.800) als auch der Ausstellerzahl (910) noch einmal deutlich toppen.

Die Gastveranstaltung des niederländischen Organisers UBM International Media belegte auf über 25.000 m² die Frankfurter Messehallen 8 sowie 9.0 und 9.1. Selbst wenn man die im Messekatalog berücksichtigten Tochterfirmen außer Acht lässt, erreichten die sich präsentierenden, auch in einigen Länderpavillons – u. a. China, USA, Frankreich, Irland, Spanien, Ägypten, Mexiko, aber auch Schleswig-Holstein – konzentrierten Unternehmen immer noch die respektable Zahl von rund 1.000. Inkludiert sind die Teilnehmer an der parallel veranstalteten Messe Natural Ingredients (NI). Die stark wachsende, im Übrigen jährlich

stattfindende Schwesterausstellung mit dem Fokus auf natürliche Zutaten begleitete die FiE zum zweiten Mal und stellte eine ideale Ergänzung zum breit gefächerten Angebot der Kernmesse dar.

Dieses sprach zahlreiche Bereiche der Lebensmittelverarbeitung mit Schwerpunkten auf die Milch-, Fleisch- sowie Backwarenindustrie an und bildete mit einer Vielzahl innovativer Produkte verschiedenster Art – funktionelle Inhaltsstoffe, Aromen, Emulgatoren, Antioxidantien, Enzyme, Kräuterextrakte, Aminosäuren, Lebensmittelfarben u. a. – nahezu das gesamte Bedarfsspektrum dieser Branchen ab. Insbesondere auf die Erfüllung spezieller Gesundheitsanforderungen wurde ein Augenmerk gelegt.

Die erfreulich starke Präsenz von ca. 190 Messeeinrichtungen – unter ihnen die Firmen Alpenhain, Hela, Nord-Contor, Sachsenmilch und Zentis – beweist die steigende Attraktivität der Veranstaltung, die durch ein umfangreiches Rahmenprogramm mit zahlreichen Fachvorträgen, Seminaren und Präsentationen abgerundet wurde. Hauptpodium war die über die gesamte Messedauer stattfindende FiE & NI Conference 2009, die in 19 Module aufgeteilt war und 65 hochkarätige Referenten aus namhaften Unterneh-

men und Forschungseinrichtungen zu Wort kommen ließ. Darüber hinaus wurden am Abend des ersten Messetages die Verleihungen der diesjährigen Food Ingredients Excellence Awards vorgenommen, die in den Kategorien Bakery, Confectionery, Savoury/Meat, Dairy und Snacks/On-the-go-Innovation ausgelobt worden waren.

Auch Fachbesuchern aus der Milchwirtschaft offenbarte der Streifzug durch die Messehallen viel Interessantes. Nachfolgend sind einige innovative Ingredienzien und sonstige Neuheiten in Kurzform beschrieben.

Netzwerk zur effizienten Produktentwicklung

Die **Beneo-Gruppe** mit Hauptsitz in Tienen, Belgien, welche sich aus den Unternehmen Orafit, Palatinit und Remy zusammensetzt und die ihrerseits zum Südzucker-Konzern gehört, gab am ersten Messetag die Installation des „Beneo-Institute“ bekannt. Dabei handelt es sich um ein weltweites Netzwerk zur effizien-



Die Beneo-Gruppe – Spezialist für funktionelle Inhaltsstoffe – gab in Frankfurt den Startschuss für ihr weltumspannendes Informations-Netzwerk

teren Produktentwicklung, das Kunden und Partnern einen verbesserten Zugang zur wissenschaftlichen Expertise aller drei Firmen ermöglicht.

Ein Stab aus Biologen, Biochemikern, Lebensmitteltechnologien und Ernährungswissenschaftlern begleitet und unterstützt den gesamten Prozess der Produktentwicklung. Der Know-how-Transfer umfasst u. a. neueste ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse oder etwa Informationen zu Auslobungen und weiteren regulatorischen Fragestellungen aus den Bereichen Prebiotika, funktionelle Zucker, Zuckeraustauschstoffe und Reiserivate. Thematische Schwerpunkte sind Gewichtskontrolle, ein gesundes Verdauungssystem, körperliche und geistige Leistungsfähigkeit, niedrig glykämische Lebensmittel sowie Zahngesundheit.

Anti-Aging durch spezielle Kakaobohnen

Als einer der weltweit führenden Schokoladenproduzenten war der **Barry Callebaut**-Konzern mit Hauptsitz in Zürich auf der FIE vertreten. Besonders propagiert wurde der eigenentwickelte Acticoa-Prozess; ein schonendes, jeden einzelnen Herstellungsschritt einbeziehendes Kakaobohnen-Behandlungsverfahren, das die besonders empfindlichen Flavanole weitgehend erhält.



Barry Callebauts Acticoa-Produktreihe mit hohem Flavanol-Anteil

Zwei aktuelle Studien haben erwiesen, dass Schokolade mit hohem Flavanol-Anteil als an Antioxidantien reiche Quelle die menschliche Haut vor schädlichen UV-Strahlen schützt und so zur Konservierung ihres natürlichen Feuchtigkeitgehalts beiträgt. Laut Aussage des Herstellers reicht der tägliche Konsum eines aus Acticoa-Pulver hergestellten 200 ml-Drinks über einen Zeitraum von sechs Wochen bereits aus, um einen positiven Effekt zu erzielen.

Erste Kunden aus der Branche für die dem Anti-aging-Trend entsprechende Kakao-Spezialität gibt es bereits in den Niederlanden und Frankreich. Auch von deutschen Molkereien liegen konkrete Anfragen vor. Neben Milch-

drinks könnten – wenn auch in geringerem Umfang – Joghurts oder Puddinge Anwendungsmöglichkeiten eröffnen.

Süßungsmittel ohne Kalorien

Die Sparte Sweetness der Cargill-Gruppe mit europäischem Hauptsitz im belgischen Mechelen und deutscher Dependence in Krefeld stellte u. a. das 2008 offiziell von der Europäischen Union zugelassene Null-Kalorien-Süßungsmittel Zeros Erythritol vor.



Henry Hussell, Marketingleiter von Cargill Sweetness, stellte u. a. das Null-Kalorien-Süßungsmittel Zeros Erythritol vor

zum Beispiel für Eiscreme und Milchdesserts.

Dem in Puderform erhältlichen Produkt werden eine gute Textur und ein ausgezeichneter Geschmack bescheinigt. Darüber hinaus ist es zahnfreundlich und weist eine höhere Verdauungstoleranz auf als herkömmliche Polyole. In diesem Zusammenhang führt das Unternehmen aktuell Langzeituntersuchungen durch, um die in Übersee gewonnenen Erkenntnisse zu bestätigen.

Texturverbesserer mit hoher Gelierkraft

Eines der Messehighlights der zur FrieslandCampina-Gruppe gehörenden niederländischen Firma **DMV International**, Veghel, war das neue Molkenproteinkonzentrat Texturion Progel 800. Es zeichnet sich insbesondere durch seine hohe Gelierkraft in einem weiten pH-Bereich bzw. gute Emulgierereigenschaften sowie eine exzellente Wasserbindung aus.

Das WPC wurde vor allem zur Texturbildung von Lebensmitteln respektive Milchprodukten, zum Beispiel fettarme Joghurts oder Quark-Varietäten, entwickelt. Als Frischmilch-Derivat entspricht der Texturverbesserer ve-



Texturion Progel 800 ist ein neuer Texturverbesserer von DMV

getarischen Ansprüchen. Er ist FDA- sowie Halal-zertifiziert und kann auf Anfrage auch unter koscheren Bedingungen produziert werden.

Maßgeschneiderte Compounds

Als eigenständig handelndes Unternehmen gleichfalls in den FrieslandCampina-Konzern eingebunden, stellte die **Satro GmbH**, Lippstadt, diverse innovative Compounds vor, die dem verstärkten Verbraucherwunsch nach „Clean Labeling“ entsprechen. Sie ermöglichen es zum Beispiel der Molkerei-Industrie, bestehende Produktrezepturen auf ein neues Konzept mit weniger E-Nummern umzustellen.



Spezielle Compounds von Satro ermöglichen ein servicefreundliches „Stürzen“ von Desserts

Gemäß dem Ziel, maßgeschneiderte, kundenspezifischer Lösungen anzubieten, umfasst die Produktrange zahlreiche Typen für verschiedenste Applikationen. Die Palette reicht von Compounds, die natürliche Farbstoffe oder native Stärke beinhalten über transfettsäure-arme oder emulgatoren-reduzierte bis zu solchen, die ganz auf Konservierungsstoffe verzichten. Eine noch relativ seltene Anwendung unterstützen die „Easy to unmold“-Typen 9730 und 9731. Sie ermöglichen ein servierfreundliches „Stürzen“ von Desserts.

Auszeichnung für verbessertes Milchgerinnungsenzym

Der Food Ingredients Excellence Award 2009 in der Kategorie „Dairy Innovation of the Year“ ging an die dänische Firma **Chr. Hansen A/S**, Hørsholm, mit deutscher Niederlassung in Nienburg, für die neuentwickelte zweite Generation des Milchgerinnungsenzyms **CHY-MAX M**. Es handelt sich um ein durch Fermentation produziertes Chymosin mit einer zu 85 Prozent identischen Sequenz im Vergleich zu dem regulären CHY-MAX, das bereits seit vielen Jahren in der Käseherstellung etabliert ist.

Laut Aussage des Herstellers ist es spezifischer als die auf dem Markt existierenden Milchgerinnungsenzyme und seinem Vorgänger deutlich überlegen. Das C/P-Verhältnis als Relation aus der relativen Koagulations- zur allgemeinen proteolytischen Aktivität beträgt sieben bei CHY-MAX M und lediglich eins bei



Mit dem Food Ingredients Excellence Award 2009 in der Kategorie Dairy wurde das von Chr. Hansen neuentwickelte Milchgerinnungsenzym CHY-MAX M ausgezeichnet

herkömmlichem CHY-MAX. Den Käseherstellern bieten sich in der Praxis zahlreichen Vorteile, zum Beispiel eine reduzierte Dosierung, eine erhöhte Materialausbeute, eine verbessertes Geschmacksprofil, eine reinere Molke und eine bessere Prozesssteuerung.

Flüssige Gewürzmischungen für Käse und Quark

Die **Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH & Co. KG** war zu ersten Mal auf der FIE vertreten. Das Ahrensburger Unternehmen hat seit 2003 den Vertriebsbereich Milch kontinuierlich und erfolgreich auf- bzw. ausgebaut und offeriert Herstellern von Frisch- und Schmelzkäse, Saurer Sahne oder etwa Kräuterquark, -schmand und -butter seine Pro-



Die in einem patentierten Verfahren hergestellten flüssigen HelaSept-Gewürzubereitungen von Hela gibt es in zahlreichen Varietäten

duktreihe HelaSept. Sie umfasst eine breite Palette von ca. 300 Varietäten flüssiger Gewürzubereitungen auf Wasserbasis. Diese Vielfalt verdeutlicht, dass die in einem patentierten Verfahren hergestellten Sorten kundenindividuell komponiert werden. In einem schonenden Prozess werden Keimreduktion und -stabilität in einem Arbeitsgang erreicht, ohne dass das Ursprungsprodukt an Geschmack und Farbe verliert. Die flüssigen Gewürzmischungen werden gebrauchsfertig in Großgebinden geliefert und können dem Herstellungsprozess ohne großen Aufwand auf einfache Weise zugeführt werden.

Hoch konzentrierte Omega 3-Emulsion

Die niederländische Firma **Lipid Nutrition B. V.**, Wormerveer, führte die Omega 3-Emulsion Marinol weltweit in den Markt ein. Diese Ingredienz aus Fisch-Öl enthält eine hohe Konzentration zwei der wichtigsten mehrfach ungesättigten Fettsäuren: EPA und DHA.

Die herausragende Stabilität der Emulsion verhindert indes die Bildung eines unangenehmen Fischgeschmacks bzw. -geruchs. Aus diesem Grund eröffnen sich Marinol auch Anwendungsmöglichkeiten in der Milchproduktion.

Erweitertes Sortiment von Clean Label-Stärken

Im Mittelpunkt der Messepräsentation des britischen Unternehmens **National Starch Food Innovation**, Manchester, standen u. a. Neuentwicklungen innerhalb der Novation-Produktreihe, die mittlerweile über 20 funktionelle native Clean Label-Stärken umfasst. Sie wurde aktuell um die Typen 4300, 5300 und 6260 erweitert.

Die beiden erstgenannten Varianten sind speziell für Verarbeitungsprozesse konzipiert, in denen gute Hitze- oder Säurebeständigkeit bzw. Scherfestigkeit gewährleistet sein muss. Novation 6260 ist eine neue Alternative zu modifizierten Instantstärken und ermöglicht Lebensmittelherstellern ein Upgrade auf das „additiv-freie“ Clean Label-Level oder hilft dabei, bestehende Clean Label-Kosten zu optimieren.

Inka-Gold im Käse

Der Kulmbacher Lebensmitteltechnologie-Anbieter **Raps GmbH & Co. KG**, der traditionell im Bereich Gewürzzutaten für Fleischwaren stark vertreten ist, hat seit einiger Zeit sein Angebot um Spezialitäten u. a. für die Milchindustrie erweitert. In diesem Zusammenhang wurde der Branche in Frankfurt das als Phosphat- und Emulgator-Ersatz nutzbare südamerikanische Amarant vorgestellt, das auch als „Gold der Inkas“ bezeichnet wird. Streng botanisch betrachtet, gehören die Hirse gleichenden, zu den ältesten Nutzpflanzen der Menschheit zählenden Gewächse zwar nicht zu den Getreidesorten, haben aber als „Pseudo-Cerealie“ getreideähnliche Charakteristika.

Das als Gelier- bzw. Verdickungsmittel zum Beispiel in der Schmelzkäseproduktion, aber auch für Mopro-Drinks einsetzbare Amarant weist einige vorteilhafte Eigenschaften auf. So ist es nicht nur wasserbindend, sondern die rötlichen, stecknadelkopfgroßen Samen enthalten ebenfalls besonders hochwertige Proteine, zum Beispiel Lysin, und einen hohen Anteil ungesättigter Fettsäuren. Darüber hinaus sind sie glutenfrei und deshalb für Allergiker geeignet.

Neu geschaffener Produktbereich Speiseeis

Mit acht ihrer insgesamt elf spezialisierten Betriebe war die mit Hauptsitz in Hamburg ansässige, konzern-unabhängige und inhabergeführte **Stern-Wywiol-Gruppe** vertreten. Für Interessenten aus der Milchindustrie war ein Besuch bei der Schwestergesellschaft **Hydrosol Produktionsgesellschaft mbH & Co. KG**, Ahrensburg, besonders informativ.



Die Stern-Wywiol-Gruppe war mit acht ihrer insgesamt elf spezialisierten Betriebe auf der FIE vertreten

Das Unternehmen entwickelt kundenspezifische Stabilisierungs-Systeme für u. a. für Milchprodukte und Desserts.

Im neu geschaffenen Produktbereich Speiseeis werden die Synergieeffekte innerhalb der Firmengruppe zum Beispiel hinsichtlich Aromen und Fruchtzubereitungen besonders intensiv genutzt. Zur wirtschaftlichen und zugleich hochwertigen Herstellung fermentierter Milchprodukte sind die Serien Stabisol J und Stabiprot konzipiert.

Für den wachsenden Markt angereicherter Milchprodukte hat die gleichfalls in Ahrensburg beheimatete **SternVitamin GmbH & Co. KG** klassische Premixe entwickelt. Diese gibt es in Pulverform oder als spezielle oily blends, bei denen die fettlöslichen Vitamine in öligem Form vorliegen.

30-prozentige Fettreduzierung durch innovative Stärke

Creamiz heißt eine neuentwickelte modifizierte Stärke des Ingredients-Spezialisten **Tate & Lyle**, Villeneuve d'Ascq, Frankreich. Sie dient als teilweiser Fettersatz und ermöglicht laut Aussage des Unternehmens eine bis zu 30-prozentige Fettreduzierung in Molkereiprodukten bei gleichbleibender Cremigkeit und Konsistenz.



Creamiz ist eine von Tate & Lyle neuentwickelte Stärke zur Fettreduzierung

Ideale Anwendungsbereiche sind Joghurts und Desserts. Die signifikante Kostenersparnis kann bei den erstgenannten Produkten zehn Prozent, bei Desserts acht Prozent ausmachen.

Vergrößertes Angebot an natürlichen Farben

Um die wachsende Nachfrage nach Farben aus natürlichen Quellen zu bedienen, hat die **Rudolf Wild GmbH & Co. KG**, Heidelberg-Eppelheim, ihr Portfolio um sieben färbende Lebensmittel erweitert. Dabei handelt es sich um Extrakte und Konzentrate aus Pflanzen, Früchten oder Gemüse. Neu im Sortiment sind die Farbtypen Banane, Mango, Mandarine, Erbeere, Rote Johannisbeere, Holunder und Limette. Die Produkte sind u. a. zur Eisherstellung nutzbar.

Eine weitere Kernkompetenz des Unternehmens liegt in der Herstellung natürlicher



Wild stellte ein erweitertes Portfolio an natürlichen Farben vor

Aromen wie beispielsweise hochwertiger FTNF-Aroma-Extrakte. Diese stammen ausschließlich aus der namensgebenden Frucht (From the Named Fruit) und entsprechen neuester Gesetzgebung.

Namhafte Neulinge

Einer der FIE 2009-Neulinge war die **Alpenhain Käsespezialitäten-Werk GmbH & Co. KG**, Lehen. Das Unternehmen präsentierte vor allem seine breite Palette IQF-gefroreter Naturkäse (Individual Quick Frozen). Diese einzeln schockgefrostenen, backstabilen Produkte sind in jeder gewünschten Form, Käsesorte, Grammat und Fettgehaltsstufe individuellen Kundenwünschen entsprechend lieferbar.



Christian Hain, Geschäftsführer des oberbayerischen Käsespezialitäten-Werks Alpenhain, präsentierte ein breites Sortiment an IQF-gefrorenen Naturkäsen



Einer der Ausstellungsschwerpunkte der Zentis-Sparte Ingredients lag auf kundenindividuell entwickelten Fruchtzubereitungen



Die im Juli 2009 von Humana und Nordmilch neu gegründete Vertriebskooperation Nord-Contor war nach der Anuga zum zweiten Mal auf einer großen internationalen Fachmesse präsent

Die familiengeführte, weltweit tätige Traditionsfirma unterhält eine eigene Entwicklungsabteilung und hat ein effizientes Qualitätsmanagement-System installiert. Neben den klassischen Zertifikaten von DIN ISO 2000 bis IFS wird das hohe Qualitätsniveau auch durch Standards wie BRC, Social Compliance und AIB dokumentiert.

Ein anderer namhafter Erstaussteller war der Aachener Süßwaren- und Konfitürenproduzent **Zentis GmbH & Co. KG**, welcher sein umfangreiches Sortiment an Fruchtzubereitungen u. a. für die Milchindustrie offerierte. Neben dem Standardprogramm standen vor allem kundenspezifisch entwickelte Varianten sowie Cerealien im Fokus.

Erstmals vertreten waren auch die **Sachsenmilch AG**, Leppersdorf, und die **Nord-**



Der Meggle-Geschäftsbereich Food Ingredients offerierte ein um Stabilisatoren erweitertes Produktprogramm



Auch die BMI war mit einem eigenen Stand auf der FIE 2009 vertreten



Armfield demonstrierte diverse, auch für die Molkerei-Industrie konzipierte Labor- und Versuchsanlagen



Die belgische Firma Corman, ein Unternehmen der Groupe Soporind Bongrain, präsentierte Butter-Spezialitäten

Contor Milch GmbH, Everswinkel, die sich als zum 1. Juli 2009 neu gegründete Vertriebskooperation von Humana und Nordmilch nach der Anuga zum zweiten Mal auf einer großen internationalen Fachmesse präsentierte.

Als weitere große deutsche Milchverarbeiter offerierten die **Bayerische Milchindustrie eG**, Landshut, und die **Meggle GmbH & Co. KG**, Wasserburg, ihre Food Ingredients-Spezialprodukte.

Technikanbieter als Peripher-Aussteller

Last but not least seien einige maschinen-technische Anbieter erwähnt, die als Peripher-Aussteller das FIE-Angebot abrundeten. Die Komplettierung reichte bis hin zu Firmen wie der erstmals vertretenen **Schütz GmbH & Co. KGaA**, Selters, die ihr umfangreiches Sortiment an IBCs (Intermediate Bulk Container) und sonstigen Großbehältern vorstellte.



Generelles Thema am Informationsstand von GEA Niro waren hygienische Lösungen für die Molkerei-Industrie

Die britische **Armfield Ltd.**, Ringwood, demonstrierte diverse Labor- bzw. Versuchsanlagen, die auch in der Milchindustrie häufig eingesetzt werden. Als neueste Kleinanlage wurde der Carbonator/Füller FT 102 X gezeigt, der den Forschungs- und Entwicklungsabteilungen optimale Versuchsreihen auch hinsichtlich kohlesäurehaltiger Milchgetränke ermöglicht. Er kann in Linie mit der UHT/HTST-Einheit FT 74 eingesetzt werden.

Übergeordnetes Thema am Stand von **GEA Niro**, Soeborg, Dänemark, mit Deutschland-



Käse-Dehnbarkeits-Messsystem von Stable Micro Systems

Niederlassung im baden-württembergischen Müllheim waren unter hygienischen Gesichtspunkten optimierte Anlagen und Komponenten für die Molkerei-Industrie, beginnend bei Einzellaggregaten wie Filter bis hin zu gesamten Linien. Per Animation wurde der praktische Betrieb einer neuerrichteten Fabrik für Milchpulver visualisiert.

Eine neue, vor ca. einem Jahr auf den Markt gekommene Vorrichtung zur Messung der Dehnbarkeit von Käse präsentierte **Stable Micro Systems**, Godalming, Surrey. Als Zugwerkzeug fungiert eine „Kammgabel“ aus Kunststoff, die mithilfe eines Kraftsensors die entsprechenden Werte ermittelt. Das britische Unternehmen wird in Deutschland von der **Winopal Forschungsbedarf GmbH**, Ahsbeck, vertreten. □



Die nächste Food Ingredients Europe wird vom 29. November bis zum 1. Dezember 2011 auf dem im Norden von Paris gelegenen Messegelände in Villepinte stattfinden.