

Färben von pflanzenbasierten Fleischalternativen

in Zusammenarbeit mit Impag AG

Die Ansprüche der Konsumentinnen und Konsumenten an pflanzenbasierte Nahrungsmittel sind durch das breite Angebot stark angestiegen. Schon vor dem Regal im Supermarkt wird die Kaufentscheidung aufgrund optischer Eindrücke gefällt.

Damit werden qualitativ hochwertige natürliche Farben und färbende Lebensmittel äusserst wichtig für die Entwicklung erfolgreicher Produkte.

Farben haben die unterschiedlichsten Bedeutungen und lösen diverse Emotionen in uns aus. Der Appetit für eine Mahlzeit wird, nebst der olfaktorischen Wahrnehmung, primär von der Optik der Lebensmittel beeinflusst. Im gesamten Lebensmittelbereich verzeichnet das Segment «pflanzenbasierte Fleischalternativen» aktuell das stärkste Wachstum, wobei mit einem weiteren Wachstum gerechnet wird. Gemäss Allied Market Research wird dieser globale Markt bis 2026 einen Anteil von 8,1 Mrd. US-Dollar erreichen. Im Vergleich zu 2017 (4,1 Mrd. \$) entspricht dies einer Verdopplung.

Gerade die Optik prägt den derzeitigen Trend für pflanzliche Alternativprodukte. Es gilt nicht nur Vegetariern oder Veganern eine breite Produktpalette zu bieten, sondern besonders Fleischliebhaber zum Flexitarismus zu bewegen. Der farbliche Wiedererkennungswert spielt hierbei eine zentrale Rolle. Um Fleischliebhaber von pflanzlichen Fleischalternativen zu überzeugen, sollten diese ein mit tierischen Produkten vergleichbares Farbverhalten aufweisen. Ein pflanzliches Burgerpatty soll im Rohzustand saftig rot sein, beim Anbraten jedoch, aussen braun und innen zartrosa.

Farbstoffe oder färbende Lebensmittel?

Für die Färbung von Lebensmitteln ist eine korrekte Deklaration zu beachten. In erster Linie wird zwischen «färbenden Lebensmitteln» und «Farbstoffen» unterschieden.

Die Charakteristiken von färbenden Lebensmitteln werden im «Code of Practice» der Natural Food Colours Association (NATCOL) beschrieben. Sie dürfen maximal die 6-fache Konzentration der Pigmente des Ausgangsrohstoffs (zum Beispiel Randsaft) haben. Die Eigenschaften, wie die Nährwerte und der Geschmack des Ausgangsrohstoffes, müssen bestehen bleiben – es darf nicht selektiv extrahiert werden. Färbende Lebensmittel sind clean-label-freundlich auf der Zutatenliste deklarierbar: zum Beispiel «färbendes Lebensmittel: Randkonzentrat».



Veganer Burger mit gefärbtem Burger-Patty.

Im Gegensatz dazu sind Farbstoffe in der Schweiz in der «Verordnung des EDI über die zulässigen Zusatzstoffe in Lebensmitteln (ZuV)» bzw. in der EU in der «Verordnung (EG) Nr. 1333/2008» geregelt. Die Bandbreite der natürlichen Farbstoffe ist gross, wobei diese selektiv nach dem färbenden Pigment extrahiert und angereichert werden dürfen. Die Farbstoffe aus pflanzlicher Quelle werden entweder als E-Nummer oder in ihrer Funktion als Farbstoff angegeben, bei Rande als Ausgangsrohstoff: E162 oder «Farbstoff: Betanin».

Perfekte Farbe dank hochstehender Technologie

Für Anwendungen wie etwa die Herstellung eines Burgerpattys wird schnell klar, dass ein enormes Fachwissen für die Entwicklung technologisch passender, färbender Lebensmittel notwendig ist. Wird zum Beispiel ein Patty mit einer unverarbeiteten Mixtur aus Randenk-

zentrat und weiteren natürlichen Farbkomponenten gefärbt, wäre die Mischung instabil und würde nicht den gewünschten Effekt beim Braten erzielen.

Möchte man stabile, realistische Fleischfarben im rohen als auch in gebratenen Zustand, müssen die färbenden Lebensmittel mit innovativer Technologie und viel Expertise hergestellt werden. Um diese Herausforderung anzunehmen, hat Sensient Food Colors neuartige Produktentwicklungen auf den Markt gebracht. Das «Überbeet» Sortiment umfasst verschiedene Farbstoffe und färbende Lebensmittel, in welchen das instabile Pigment Betanin stabilisiert wurde. Mit weiteren natürlichen Farbkomponenten fein abgestimmt, bietet Sensient eine Auswahl an Lösungen an, die speziell für die natürliche Färbung von pflanzenbasierten Fleischalternativen kreiert wurden.

Eine der Lösungen bietet das Produkt «Crimson Brown», welches im rohen Zustand einen roten mit leicht blauem Farbton hat und dem Patty eine frische, saftige und «fleischige» Farbe verleiht. Im Verlauf des Bratvorganges entwickelt sich ein schönes Röstbraun. Mit der verzögerten Hitzediffusion ins Innere des Pattys bleibt der Kern je nach Gargrad schön zartrosa, wie bei einem Burger aus echtem Fleisch. Perfekt für einen Lifestyle mit flexitarischer oder pflanzenbasierter Ernährung.

www.impag.ch
