

# Neue «Clean Label» Alternativen

**Lebensmittel ohne E-Nummern sind im Trend und werden immer stärker nachgefragt. Alternative Konzepte, vor allem im Bereich der Stabilisierung, eröffnen der Industrie neue Chancen und helfen, Konsumentenwünschen zu entsprechen.**

Weltweit ist zu beobachten, dass die Beliebtheit von Lebensmitteln mit einem ausgelobten Gesundheitsaspekt zunehmend steigt. Sowohl Verbraucher als auch der Lebensmitteleinzelhandel fragen dabei mehr und mehr «Clean Label» Produkte nach – Lebensmittelprodukte ohne Zusatzstoffe. Um diese Nachfrage bedienen zu können, arbeitet die Lebensmittelindustrie an geeigneten Produktlösungen. In Grossbritannien ist der Trend für Produkte ohne E-Nummern deutlich ausgeprägt. Besonders der Lebensmitteleinzelhandel forciert hier diesen Trend und stellt hohe Anforderungen an die Hersteller. In anderen europäischen Märkten ist diese Tendenz unterschiedlich weit fortgeschritten, auch hier mehrheitlich durch die Vorgaben des Handels. In der Schweiz ist sowohl der Einzelhandel wie auch der Endkunde bereits sensibilisiert und der optimale Zeitpunkt für Rezepturanpassungen ist gegeben. Es gibt bei diesem Thema aber auch ganz unterschiedliche Einschätzungen darüber, was unter «guten» Zusatzstoffen zu verstehen ist und welche zu vermeiden sind.

Für Rezepturanpassungen gilt es, wichtige Aspekte zu bedenken. Zusatzstoffe mit einer E-Nummern-Klassifikation sind bereits seit vielen Jahren in verschiedenen industriell gefertigten Lebensmitteln im Einsatz. Zusatzstoffe haben die Entwicklung von zahllosen Lebensmittelprodukten unterstützt und ermöglicht, um speziellen Marktanforderungen hinsichtlich beispielsweise Logistik, Haltbarkeit, Textur, Mundgefühl und Herstellungsprozess zu entsprechen. Mit dem zunehmenden Druck der Lebensmittelindustrie, diese Zusatzstoffe zu reduzieren, ergibt sich nun die Frage nach alternativ geeigneten Zutaten für diese

vielfältigen Anwendungen. Doch welche Funktionalitäten werden diese Zutaten liefern? Gibt es Einschränkungen, die sich auf die Produktqualität auswirken? Lassen sich bestehende Produkte auch mit «Clean Label» Zutaten herstellen und sind diese dann auch kommerziell erfolgreich? Diese wie auch weitere Fragestellungen müssen Produzenten bei der Entwicklung von neuen Stabilisierungslösungen bedenken. Tate & Lyle Food Systems hat eine Reihe von funktionellen Systemen, basierend auf Hydrokolloiden,



Das Portfolio umfasst unter anderem Stabilisierungssysteme für Suppen, Saucen, Feinkostprodukte, Glace, Milchprodukte, Backwaren und Fleischzubereitungen. Alle Systeme lassen sich an verschiedene Herstellprozesse, Marktbedürfnisse und kommerzielle Anforderungen anpassen. Im Fokus für den Herbst 2016 stehen innovative und qualitativ hochwertige E-Nummern-freie Alternativen zur «Instant Saucenbindung»,

|                                                                           | Klassische Stabilisierung                                                                         | «Clean Label»                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>Viskosität</b>                                                         | Hauptsächlich durch modifizierte Stärke                                                           | Kombinationen aus Stärken und speziellen Mehlen                    |
| <b>Emulgierung</b>                                                        | Hoch effiziente Emulgatoren (z.B. E 472e)                                                         | Spezielle Proteine mit hoher Prozessstabilität                     |
| <b>Cremige, elegante Textur mit guter Stabilität über die Haltbarkeit</b> | Hydrokolloid-Mischungen mit synergetischer Wirkung (z.B. Johannisbrotkernmehl, Guar, Xanthan)     | Ballaststoffe/pflanzliche Fasern und speziell ausgesuchte Proteine |
| <b>Stabilisierungssystem Zusammensetzung</b>                              | Modifizierte Stärke (E 1422), Emulgator (E 472e), Milchprotein, Verdickungsmittel Xanthan (E 415) | Stärke, Weizenmehl, Milchprotein, Ballaststoffe/pflanzliche Fasern |

**Beispiel einer Basis-Saucen-Stabilisierung: Im Vergleich: klassische versus E-Nummer-frei**

Emulgatoren, Stärken und Proteinen für E-Nummern-reduzierte oder E-Nummern-freie Produkte entwickelt und arbeitet kontinuierlich an weiteren innovativen Lösungen.

**Produktlösungen mit reduzierter Anzahl E-Nummern.** Aus einem andauernden und intensiven Forschungs- und Entwicklungsprojekt zum Thema Clean Label resultieren eine Vielzahl von marktfertigen Produktkonzepten und Stabilisierungslösungen. All diese Entwicklungen bieten spezielle Lösungsansätze für besondere Anforderungen hinsichtlich Qualität, Stabilität und Mundgefühl/Textur und preislicher Wettbewerbsfähigkeit.

Niedrigfett-Mayonnaisen oder milchbaserende Dessertvariationen.

Mit langjähriger Erfahrung im Bereich Stabilisierung im Hintergrund, verfügt der Spezialist über ein hohes Mass an Expertise im Bereich «Clean Label» Zutaten. Alle Ingredienzien testet und prüft das Unternehmen hierbei eingehend sorgfältig in den eigenen Entwicklungszentren in der ganzen Welt.

*Urs Sonderegger, Senior Product & Sales Manager IMPAG AG* ■

**Weitere Informationen:**

**Exklusiver Partner für die Schweiz: IMPAG AG**  
[www.impag.ch](http://www.impag.ch)