

# Innovative Frühstücksdrinks-Ideen einfach umsetzen

**«Das Frühstück ist die wichtigste Mahlzeit des Tages!» – wer kennt diesen Satz nicht? Als gutgemeinten Rat-schlag der Grossmutter aus Kindheitstagen, oder man ertappt sich selbst dabei, die eigenen Kinder mit die-sem Satz zu ermuntern, «ordentlich» zu frühstücken.**

Dennoch belegen mehr und mehr Studien: das klassische Frühstück ist vom Aussterben bedroht. Geopfert um früher am Arbeitsplatz zu sein, ein paar extra Minuten im Bett zu verbringen oder sich vermeintlich einfach ein paar Kalorien auf dem Weg zur Traumfigur zu sparen. Der Name für dieses Phänomen: Breakfast-Skipping.

Genau für diese Zielgruppe der Breakfast-Skipper bietet die Lebensmittelindustrie verschiedene Konzepte flüssiger Frühstücksdrinks an. Diese nahrhaften Frühstücksdrinks können einfach und bequem auf dem Weg zur Arbeit oder auch am Arbeitsplatz konsumiert werden und tragen so zum Erhalt der Leistungsfähigkeit bei. Global verzeichnet das Segment der Frühstücksdrinks der-

zeit ein massives Wachstum, was sich zum einen in der Vielfalt der Varianten als auch im gesamten Volumen widerspiegelt.

Welche Zutaten können bei der Entwicklung eines solchen Produktes zum Einsatz kommen?

## Ballaststoffe

Nahezu alle auf den Märkten befindlichen Produkte loben Ballaststoffe aus. Dies ist nicht weiter verwunderlich, ist doch das Frühstück klassischer Weise die Mahlzeit mit dem höchsten Ballaststoffgehalt. In den Frühstücksdrinks kommen sowohl lösliche als auch unlösliche Ballaststoffkonzentrate zum Einsatz. Bei Verwendung von löslichen Ballaststoffen besteht nicht die Notwendigkeit, diese

gegen Sedimentation zu stabilisieren, wodurch die Anwendung insgesamt recht unkompliziert ist. Andererseits unterstreichen unlösliche Ballaststoffkonzentrate durch ihr faseriges Erscheinungsbild das «gesunde Image» der Frühstücksdrinks und wirken stärker auf das Sättigungsgefühl als lösliche Ballaststoffe. Durch die Kombination von löslichen und unlöslichen Ballaststoffkonzentraten kann die Auslobung «ballaststoffreich» problemlos erreicht werden.

## Protein

Neben den Ballaststoffen spielt der Proteingehalt eine ebenfalls bedeutsame konzeptionelle Rolle. Beim klassischen Frühstück wird ein Grossteil des Proteins in Form von Milch, Joghurt oder Quark aufgenommen. Dementsprechend basieren auch viele der im Markt befindlichen Frühstücksdrinks auf Milch oder zumindest deren Proteinfractionen. Daneben kommen aber Proteinquellen basierend auf Leguminosen, Nüssen oder Cerealien ebenfalls zum Einsatz. Auch hier sind die Gestaltungsmöglichkeiten breit gefächert und können den Bedürfnissen von Verbrauchern und moderner Ernährungswissenschaft angepasst werden.

## Getreidebestandteile

Beim Gedanken an ein gesundes Frühstück werden die meisten ein Bild von Vollkorn-Haferflocken mit etwas Milch oder Joghurt und frischem Obst vor Augen haben. Entsprechend diesem Leitbild gehört ein gewisser Anteil Cerealien zum festen Bestandteil der Frühstücksdrinks. Je nach gewünschtem Erscheinungsbild und Auslobungen kommen hierbei z.B. native, teil- und vollhydrolysierte Mehle zum Einsatz.

## Added values

Hier gibt es beinahe keine Limits in der weiteren gesundheitlichen und marketingtechnischen Aufwertung der Frühstücksdrinks: Vitamine, Mineralien, sekundäre Pflanzenstoffe, Spurenelemente und vieles mehr finden sich in den Zutatenlisten der in den Märkten befindlichen Frühstücksdrinks. Je nach Rechtslage wird unter Umständen auf die Stärkung des Herz-Kreislauf-Systems, des Immunsystems oder des Knochenbaus im Rahmen der konzeptionellen Positionierung hingewiesen.

## Energiequellen und -gehalt

Auch bei Auswahl der Energiequellen und der Einstellung des Energiegehaltes bieten Frühstücksdrinks Möglichkeiten zur Anpassung an die konzeptionellen Notwendigkeiten. Eine niedrige Energiedichte als Ersatzmahlzeit für Konsumenten, die versuchen, abzunehmen, ist ebenso möglich wie sehr hohe Energiedichten im Leistungssportbereich oder der Ernährung älterer Mitmenschen.

## Einfache Stabilisierung

Die enthaltenen unlöslichen Komponenten wie Bestandteile von Cerealien, unlösliche Ballaststoffe oder Mineralsalze müssen gegen mögliche Sedimentation während der Haltbarkeit stabilisiert werden. Der äusserst variabel gehaltenen



Zusammensetzung der Frühstückdrinks hinsichtlich möglicher Proteinquellen und Proteingehalt sollte dabei besonderes Augenmerk geschenkt werden. Klassische Stabilisierungssysteme, welche mit Proteinen reaktiv sind, können dabei schnell an ihre Grenzen kommen. Wesentlich einfacher gelingt die Stabilisierung bei Verwendung von kolloidaler Mikrokristalliner Cellulose MCC. Schwankungen hinsichtlich Rohstoffqualität werden ebenso kompensiert wie Variationen in den Prozessparametern. Je nach Anforderung steht kolloidale MCC mit mehr oder weniger ausgeprägter Viskosität bei vergleichbarer Suspensionsstabilisierung zur Verfügung. Damit kann das Mundgefühl exakt den Anforderungen angepasst werden. Dünneflüssig für die Kartonverpackung mit Strohalm oder eher dickflüssig, wenn das Ziel in Richtung einer Ersatzmahlzeit geht.

### Konzeptumsetzung

Muster für Frühstückdrinks können auf der FIE 2015 in Paris verkostet werden. Als weltweit führendes Unternehmen für isolierte VITACEL® Ballaststoffe aus Obst, Gemüse und Cerealien ist J. Rettenmaier & Söhne (JRS) der Experte für alle Fragen rund um Ballaststoffanreicherung in Lebensmitteln. Mit kolloidaler MCC unter dem Markennamen VIVAPUR® MCG verfügt JRS auch über ein ideales Stabilisierungssystem für flüssige Produkte mit variabler Zusammensetzung. Besuchen Sie JRS am Stand 6K45.

Alle Zutaten zur Umsetzung eines solchen Konzeptes können bei der IMPAG AG bezogen werden. Als Lösungsanbieter unterstützen wir Sie gerne bei Ihrer Produktentwicklung und Konzeptumsetzung. *pd*  
[info@impag.ch](mailto:info@impag.ch)  
[www.impag.ch](http://www.impag.ch)

## Petit-déjeuner à boire

Le petit-déjeuner classique semble menacé de disparition. Pour gagner de précieuses minutes le matin ou garder la ligne, beaucoup renoncent désormais à ce repas, pourtant considéré comme étant le plus important de la journée. En réaction, l'industrie alimentaire a développé divers concepts de boissons matinales. Nourrissantes, elles peuvent aisément être consommées sur le chemin du travail ou au bureau et permettent de rester performant. Ce secteur connaît actuellement une forte croissance, qui se reflète dans la variété des produits proposés ainsi que dans les volumes.

Les ingrédients susceptibles d'être utilisés dans de tels produits sont variés. Parmi ceux-ci, citons les substances de lest, solubles ou non, les protéines d'origine végétale ou animale et les céréales. Ces ingrédients sont complétés de nombreuses valeurs ajoutées sous forme notamment de vitamines, de minéraux ou de substances végétales secondaires.

Le défi réside dans la stabilisation des différents ingrédients insolubles tels que les composants de céréales ou les fibres, pour éviter leur sédimentation. En raison de la grande diversité des compositions, les procédés de stabilisation classiques réactifs aux protéines se heurtent vite à leurs limites. L'utilisation de cellulose microcristalline colloïdale (MCC) simplifie nettement les choses. Suivant les exigences, la viscosité de la MCC colloïdale peut en outre varier, afin d'adapter précisément la sensation en bouche aux exigences.