

Aromen zur Zuckerreduktion

Artikel vom **14. November 2019**

Aromen und Essenzen

Funktionale Geschmackslösungen für die Zuckerreduktion in Getränken, Molkereiprodukten, Eiscreme und Backwaren präsentiert Bell Flavors & Fragrances. Hierfür wurde eine natürliche Range an Aromen entwickelt, die dafür ausgelegt ist, das Geschmacksprofil zu verbessern und dadurch die Produktattraktivität beizubehalten. Zucker als Inhaltsstoff hat nicht nur Auswirkungen auf das Süßprofil eines Produktes, sondern beeinflusst ebenso weitere sensorische Eigenschaften innerhalb der Anwendungsrezeptur. Basierend auf der Expertise des Unternehmens im Bereich der Aromen sowie in der Entwicklung intensiver, qualitativ hochwertiger Geschmacksprofile und Produkteigenschaften trägt die neue »REDsugar«-Range dazu bei, die komplexe Matrix innerhalb der Produktformulierung zu behalten. Durch die Verbindung mit existierenden Strukturen wird nicht nur die geschmackliche Lücke aufgrund des fehlenden Zuckers geschlossen, sondern auch die Mundfülle, Textur und der Geschmack des Produktes mit einbezogen. Gleichzeitig erzielt man einen positiven Einfluss auf den Süße-Eindruck eines Produktes. Dadurch lässt sich der Zuckergehalt, Unternehmensangaben zufolge, je nach Anwendung um mindestens 30 % reduzieren. Basierend auf natürlichen Inhaltsstoffen – und damit unter Beibehaltung der Deklaration als natürliches Aroma – ermöglicht die Aromen-Range die Imitation der molekularen Zusammensetzung von Zucker. Dadurch entspricht sie den Marktanforderungen sowie den Erwartungen der Verbraucher an Clean-Label-Produkte. Darüber hinaus erfüllen die Aromen hohe Industriestandards und können als »frei von Süßstoffen« und »frei von künstlichen Süßstoffen«, »frei von Steviol-Glykosiden« und »frei von Stevia-Extrakt« ausgelobt werden. Marktstudien zufolge achten weltweit fast 90 % der Verbraucher bei der Auswahl von Lebensmitteln und Getränken auf Zucker, Süßstoffe oder damit zusammenhängende Angaben.

Hersteller aus dieser Kategorie

Austria Juice GmbH

Kröllendorf 45

A-3365 ALLHARTSBERG

0043 7448 2304-0

info@austriajuce.com

www.austriajuce.com

