

100 % Frucht, 30 % weniger Kalorien

Artikel vom **13. März 2024**

Produktionsstoffe zur Herstellung von AfG

Der anhaltende Trend zur Reduktion von Kalorien und Zucker in Getränken spiegelt sich bereits in den weltweiten Markt- und Verkaufsdaten wider. [Austria Juice](#) adressiert das Bedürfnis der Verbraucherinnen und Verbraucher nach natürlichen, leichteren Alternativen und entwickelt zuckerreduzierte Fruchtsäfte ohne jegliche Zusätze und mit dem vollen Geschmack der Frucht.



Mit einem innovativen biologisch-physikalischen Verfahren kann der Zuckergehalt von Fruchtsäften um 30 Prozent reduziert werden (Bild: iStock/gingagi).

Die steigende Nachfrage nach kalorienarmen Produkten ist derzeit eine der größten Herausforderungen für die Getränkeindustrie. Dieser Trend wird auch teilweise durch die Besteuerung von zugesetztem Zucker in Erfrischungsgetränken vorangetrieben. Obwohl Initiativen im Bereich der öffentlichen Gesundheit der Reduzierung des zugesetzten Zuckers Vorrang einräumen, ist der natürlich vorkommende Zucker in Lebensmitteln wie Fruchtsaft für einige Konsumentinnen und Konsumenten immer noch ein Problem.

Kennzeichnungen wie der Nutri-Score oder die Lebensmittelampel betreffen auch die Fruchtsafthersteller. Angesichts des Nutri-Scores ist das Fruchtsaftsegment aufgrund seines natürlichen Zuckergehalts zunehmend mit einem schlechten Ruf konfrontiert. Auch wenn 100-prozentige Fruchtsäfte laut europäischer Verordnung niemals Zuckerzusatz enthalten, kann ihr Kaloriengehalt aufgrund der enthaltenen Früchte im Durchschnitt hoch bleiben. So erhält zum Beispiel ein 100-prozentiger Apfelsaft einen Nutri-Score von C (auf einer Skala von A bis E).

Neue Ansätze für die Fruchtsaftindustrie

Folglich benötigt die Fruchtsaftindustrie innovative Ansätze, um auf das veränderte Verbraucherverhalten reagieren und die Zuckerreduktion als große Chance für neue Entwicklungen in der Getränkebranche ergreifen zu können. Für die Fruchtsafthersteller stellt eine deutliche Zuckerreduktion jedoch eine große Herausforderung in der Getränkeentwicklung dar. Austria Juice widmete sich in den letzten Jahren intensiv der Erforschung zuckerreduzierter Säfte, um das Bedürfnis der Verbraucherinnen und Verbraucher nach natürlichen, zuckerreduzierten Produktkonzepten bedienen zu können. So ebnet nun neue Technologien den Weg für 100-Prozent-Säfte mit niedrigerem Zuckergehalt. Ebenso werden entsprechende regulatorische Vorgaben sowie Deklarationen für reduzierte Fruchtsäfte derzeit auf EU-Ebene erarbeitet.

Entwurf zur Deklaration von zuckerreduzierten Säften

Die EU-Kommission hat einen Entwurf für eine Revision der Fruchtsaftrichtlinie im April 2023 veröffentlicht. Austria Juice begrüßt diesen vorausschauenden Entwurf einer möglichen zukünftigen Deklaration, da er einen klaren Rahmen für eine neue Produktkategorie im Bereich der 100-prozentigen Säfte schafft. Dies geschieht, ohne den Kern der Richtlinie zu vernachlässigen und die Natürlichkeit von Fruchtsaft so weit wie möglich zu erhalten. Die genannten Technologien sind gut erforscht und etabliert und schützen den Fruchtsaft vor möglichen Verfälschungen. Die geforderte Mindestreduktion liegt bei 30 Prozent des Zuckergehalts. Der Entwurf sieht vor, dass die Produkte, die die Kriterien der Zuckerreduzierung erfüllen, mit dem Hinweis »zuckerreduzierter Fruchtsaft aus Konzentrat« gekennzeichnet werden können. Dies gibt auch den Verbraucherinnen und Verbrauchern eine klare Richtlinie zur Beurteilung solcher Produkte.

Technologiegestützte Zuckerreduktion

Laut Untersuchungen von Mintel wird die technologiegestützte Zuckerreduktion in 100-prozentigen Säften im nächsten Jahrzehnt neue Höhen erreichen. Austria Juice ist die technologische Herausforderung gelungen, den natürlichen Zucker und die Süße von 100-Prozent-Fruchtsäften zu reduzieren, aber dabei die Authentizität und die spezifischen Eigenschaften des Fruchtsafts zu erhalten. Die Beibehaltung der beliebten Eigenschaften eines Saftes bei gleichzeitiger Reduzierung der Kalorien kann für Konsumentinnen und Konsumenten für den Kauf entscheidend sein. Die Mehrheit verbindet kalorienarme Optionen meist mit der Verwendung von künstlichen Süßstoffen, aber auch natürliche Süßstoffe wie Stevia werden in Erfrischungsgetränken aufgrund sensorischer Unterschiede nicht überall akzeptiert. Diesen sensorischen Ansprüchen wird das Unternehmen mit seiner Technologie gerecht.



Das von Austria Juice entwickelte Verfahren ist für Hersteller von Fruchtsäften eine Chance, auf die Wünsche von Verbraucherinnen und Verbrauchern nach kalorienreduzierten Säften zu reagieren, ohne Geschmack einzubüßen (Bild: iStock/grinvalds).

Der zuckerreduzierte Saft verfügt immer noch über 100 Prozent Frucht, aber nur 70 Prozent Kalorien. Durch die 30-prozentige Kalorienreduktion im Vergleich zu einem 100-prozentigen Apfelsaft verbessert sich auch die Nutri-Score-Bewertung, gemäß der aktuell bestehenden Verordnung und Kategorisierung. Aber nicht nur der Nährwert, auch die steigende Nachfrage nach Clean Label wird bei dem Produkt berücksichtigt.

Gelungener Ansatz für 30 Prozent weniger Zucker

Austria Juice nutzt ein biologisch-physikalisches Verfahren, um den Zuckergehalt von Fruchtsäften um 30 Prozent zu reduzieren. Im Portfolio sind dabei derzeit die Sorten Apfel, Orange und Multivitamin. Diese enthalten keine Zusatzstoffe, sind nicht gesüßt und haben einen vergleichbaren Gehalt an Mineralstoffen, Spurenelementen und Polyphenolen wie der 100-Prozent-Saft. Auch eine Änderung der Note im Nutri-Score-System könnte mit dieser Kalorienreduktion einhergehen. So kann nach dem bestehenden Nutri-Score-System die reduzierte Version als Note B (im Vergleich zur Note C für den Standard-Apfelsaft) eingestuft werden.

Verbrauchtrends als Innovationstreiber

Für die europäischen Verbraucherinnen und Verbraucher ist der Verzicht auf Zuckerzusatz nach dem Geschmack das gefragteste Attribut bei Saftgetränken, verbunden mit einem großen Interesse an weniger süßen Geschmacksprofilen. Dies zeigt sich deutlich in dem starken Anstieg der Kennzeichnung »ohne Zuckerzusatz« bei den Markteinführungen von Getränkekonzentraten in Europa. Um den Bedenken der Verbraucherinnen und Verbraucher in Bezug auf Zucker Rechnung zu tragen, haben Marken damit begonnen, zuckerfreie und zuckerreduzierte Rezepturen hervorzuheben. Langfristig ist dies auch eine Chance für Frucht- und Gemüsesäfte (Mintel-Studie Global Consumer Trends 2023). Durch die Verwendung von Gemüse in 100-Prozent-Säften kann der Kaloriengehalt niedriger gehalten werden. Da Gemüsesäfte vom Nährwert her

zwar ein positives Image genießen, aber geschmackliche Besonderheiten aufweisen, besteht die große Herausforderung darin, Verbraucherinnen und Verbraucher mit neuen Geschmackskombinationen aus Gemüse und Obst zu begeistern.



Durch die Kombination unterschiedlicher Früchte und Gemüsesorten wie Karotte oder Rote Bete entstehen individuelle Produktlösungen (Bild: istock.com/Solstizia).

Auch in diesem Segment hat das österreichische Unternehmen das Marktpotenzial erkannt und sein Produktportfolio um Gemüsesaftkonzentrate erweitert. Durch die Kombination unterschiedlicher Früchte und Gemüsesorten wie Karotte oder Rote Bete entstehen individuelle Produktlösungen, die aktuellen Marktanforderungen und Trends entsprechen. Die Expertinnen und Experten von Austria Juice streben stets nach der bestmöglichen State-of-the-Art-Produktlösung. Da das gesamte Know-how unter einem Dach verfügbar ist – von der Marktforschung bis zum Getränkekonzept, vom Obstanbau bis zur fertigen Rezeptur und Zutatenversorgung –, bietet das Unternehmen seinen Kunden die bestmögliche Unterstützung für ihre vielfältigen Projekte: Ob Vollzuckergetränke oder kalorienarme Varianten, es werden maßgeschneiderte Getränkekonzepte realisiert, die individuell auf die Wünsche der Kunden abgestimmt sind.

AUSTRIA JUICE

Austria Juice GmbH
Infos zum Unternehmen

Austria Juice GmbH
Kröllendorf 45
A-3365 ALLHARTSBERG

0043 7448 2304-0

info@austriajuce.com

www.austriajuce.com
