

Geschmack mit Mehrwert

Artikel vom 24. November 2025

Produktionsstoffe zur Herstellung von AfG

Die Entwicklung erfolgreicher Getränke- und Lebensmittelprodukte erfordert heute weit mehr als nur gute Rezepturen – sie verlangt nach durchdachten, sensorisch differenzierten und technologisch umsetzbaren Lösungen. Austria Juice verfolgt diesen Ansatz mit einem umfassenden Aromakonzept, das in der eigenen Wertschöpfungskette strategisch verankert ist.

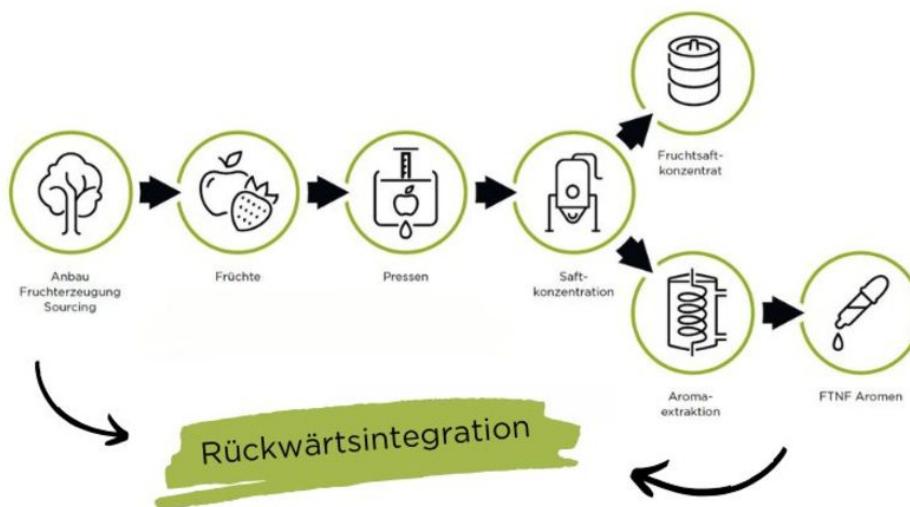


Innovative Aromenlösungen sind die Basis für die Getränke-Highlights von morgen (Bild: Austria Juice).

Von der Herstellung qualitativ hochwertiger Fruchtsaftkonzentrate und der daraus entstehenden Gewinnung von FTNF-Aromen (from the named fruit) bis hin zur Entwicklung pflanzlicher Extrakte, komplexer Kompositionsaromen und funktionaler Flavours with modifying properties (FMPs) wird ein breites Portfolio für die moderne Produktentwicklung angeboten.

FTNF-Aromen

Durch die eigene Fruchtsaftkonzentratproduktion hat Austria Juice direkten Zugang zu den Rohstoffen, die zum optimalen Reifezeitpunkt geerntet und unmittelbar verarbeitet werden. Diese Nähe zu den Anbaugebieten und die rasche Verarbeitung sichern nicht nur die Frische der Konzentrate, sondern bilden auch die Grundlage für die Gewinnung hochwertiger FTNF-Aromen. Dabei ist die Rückwärtsintegration ein zentrales Element, um die Qualität der Rohstoffe und Prozesse gezielt zu steuern und so höchstmögliche Produktsicherheit und Transparenz zu gewährleisten.



Die Rückwärtsintegration stellt sicher, dass die Aromen nicht nur qualitativ hochwertig, sondern auch vollständig rückverfolgbar sind (Bild: Austria Juice).

Die Herstellung der Konzentrate erfolgt durch mechanische und thermische Prozesse: Nach dem Pressen der Früchte wird der Saft schonend erhitzt, wobei Wasser verdunstet und gleichzeitig flüchtige Aromastoffe freigesetzt werden. Diese im Wasserdampf befindlichen Aromastoffe werden, ähnlich wie bei der Destillation, in einem Kondensator aufgefangen. Das entstehende Produkt wird als Kondensat bezeichnet. Die Kondensate werden in einem anspruchsvollen Prozess zwischen 100- bis zu 5000-fach konzentriert, um möglichst viel Wasser zu entfernen und gleichzeitig möglichst viele der eingeschlossenen Aromastoffe zu erhalten. So entsteht daraus eine Essenz, die für die Rearomatisierung der jeweiligen Fruchtsaftkonzentrate eingesetzt wird und somit für den typischen und unverfälschten Geschmack der jeweiligen Frucht sorgt. Die Rückwärtsintegration stellt sicher, dass diese Aromen nicht nur qualitativ hochwertig, sondern auch vollständig rückverfolgbar sind – ein entscheidender Vorteil für Getränkehersteller, die auf Natürlichkeit und Transparenz setzen. Das FTNF-Portfolio von Austria Juice umfasst regionale Fruchtaromen aus Apfel, Birne, schwarzer und roter Johannisbeere, Erdbeere, Himbeere sowie Sauerkirsche, Holunderbeere, Aronia, Brombeere und Heidelbeere. Davon sind viele auch in zertifizierter Bio-Qualität verfügbar. Die FTNF-Aromen finden neben der Rearomatisierung der jeweiligen Fruchtsaftkonzentrate auch Anwendung in einer Vielzahl von Lebensmittel- und Getränkeapplikationen. Dank der internen Prozesskontrolle ist es möglich, maßgeschneiderte Aromaprofile zu entwickeln – auch innerhalb einer Frucht. So entstehen differenzierte Geschmacksnuancen, die exakt auf die Anforderungen der Kunden abgestimmt sind.

Pflanzliche Extrakte

Extrakte sind eine weitere Quelle natürlicher Aromen. Das Unternehmen ist in diesem Gebiet auf Terpene Washes und Tinkturen spezialisiert. Terpene Washes sind meist Extrakte aus Zitrusölen. Extrakte weisen eine bessere Löslichkeit in Wasser auf und ermöglichen die Herstellung klarer Getränke. Auch Tinkturen sind Extrakte, die durch Mischen aromatischer Rohstoffe (Kräuter, Gewürze) mit einer Mischung aus Wasser und Ethanol hergestellt werden. Ein Vorteil von Tinkturen kann sein, dass bei einigen hochpolaren Aromastoffen die Extraktion effizienter erfolgt als bei der Wasserdampfdestillation. Flavouristen bei Austria Juice greifen auf eine breite Palette an Aromarohstoffen zurück (natürliche, naturidende Aromastoffe, Aromaextrakte, ätherische Öle, Kräuter und Gewürze), womit sowohl Esszenen als auch Extrakte zur Entwicklung spezieller Aromaprofile kreiert werden. Damit werden für den Kunden maßgeschneiderte und marktkonforme Lösungen für Getränke- oder Lebensmittelapplikationen verwirklicht.



Bei Austria Juice werden vielfältige Aroma- und Getränkekonzepete entwickelt (Bild: Austria Juice).

Kompositionssaromen

Zusätzlich zu den natürlichen X-Aromen sorgt vor allem auch die Vielfalt an Kompositionssaromen für eine breite Palette an Geschmacksrichtungen. Diese definierten Mischungen aus mehreren Aromastoffen ermöglichen es, spezifische und komplexe Geschmacksprofile auch abseits der fruchtigen Noten zu erzeugen. Doch der Einsatz von Aromen beschränkt sich nicht mehr nur auf die geschmacksgebende Funktion – sogenannte Flavours with Modifying Properties eröffnen neue Möglichkeiten, das gesamte sensorische Profil eines Produkts gezielt zu beeinflussen.

Tastemodulation durch FMPs

FMPs sind keine herkömmlichen geschmacksgebenden Aromalösungen, sondern werden im Zuge der Taste Modulation in Getränken und Lebensmitteln eingesetzt. Diese speziellen Aromakomponenten können die Wahrnehmung sensorischer Eigenschaften modulieren. Sie werden eingesetzt, um das Süßprofil zu steuern, unerwünschte

Geschmacksnoten zu maskieren, die bestehende Aromatisierung zu verstärken oder das Mundgefühl zu verbessern. In allen Einsatzgebieten werden FMPs als natürliches Aroma oder Aroma – je nach Art der verwendeten Rohstoffe – deklariert, wodurch trotz deutlichem Effekt im Zielprodukt keine oder lediglich eine vergleichsweise geringfügige Anpassung im Zutatentext notwendig wird. Der Einsatz von FMPs führt zu einer Verbesserung des sensorischen Profils. Als vorteilhafter Nebeneffekt wird von den Anwendern der FMP-Aromen die moderate Zuckerreduktion bei gleichbleibender Süße-Intensität geschätzt. Eine individuelle Anpassung der FMPs an die Rezeptur des zu bearbeitenden Produkts kann trotz einer Zuckerreduktion von bis zu 20 Prozent zu einer deutlichen Verbesserung des Süßeprofils führen, wodurch das Geschmackserlebnis dem Originalprodukt deutlich näherkommt. Aromakomponenten wie FMPs tragen wesentlich dazu bei, dass die Balance zwischen funktioneller Rezepturgestaltung und sensorischer Akzeptanz gelingt. Somit sind sie ein entscheidender Faktor in der Entwicklung moderner Getränkekonzekte. Austria Juice verfügt über ein Sortiment an FMPs, das durch das hauseigene Applikationslabor in den diversen Zielprodukten erfolgreich getestet wurde und qualitativ den hohen Anforderungen der Industrie entspricht. Besonders bei neuartigen Rezeptformulierungen im Clean-Label-Bereich oder für zuckerreduzierte Produkte leisten FMPs einen großen Beitrag. Neben der bunten Vielfalt an Getränkeapplikationen finden die Aromen und FMPs auch in Milchprodukten, Eiscreme oder Süßigkeiten Anwendung.

Fazit

Austria Juice verdeutlicht, wie aus einem etablierten Produktionsprozess wie der Produktion von Fruchtsaftkonzentrat durch Rückwärtsintegration qualitativ hochwertige Aromen gewonnen werden können und sich darauffolgend ein innovatives Kompetenzfeld in der Aromaherstellung entwickeln kann. Durch die Integration von FTNF-Aromen, die Entwicklung von Kompositionssaromen und den Einsatz funktionaler FMPs bietet das Unternehmen ein vielseitiges Portfolio, das sowohl sensorischen und technologischen Anforderungen als auch aktuellen Verbrauchertrends gerecht wird.



Austria Juice GmbH
Infos zum Unternehmen

Austria Juice GmbH
Kröllendorf 45
A-3365 ALLHARTSBERG

0043 7448 2304-0

info@austriajuice.com

www.austriajuice.com

