Reiszutaten treffen den Zeitgeist

Artikel vom **8. Februar 2021**
Aromen und Essenzen

Was ist eigentlich gesunde Ernährung? Gerade die Generation der Millenials, geboren in den 80er und 90er Jahren, ist mit ständig wechselnden offiziellen Ernährungsempfehlungen groß geworden: Mal wurden Eier aufgrund des Cholesterins vom Speiseplan verbannt, dann kam das Fett auf den Index – inzwischen weiß man, dass es so einfach nicht ist. Das alles, gepaart mit diversen Lebensmittelskandalen, hat Spuren hinterlassen.

Vom beliebten Grundnahrungsmittel zur vielseitigen Lebensmittelzutat: Insbesondere Reisstärke eignet sich besonders für Clean-Label-Rezepturen. Bild: Beneo

Verbraucher hinterfragen heute daher die Produkte kritischer, sie informieren sich und haben ganz individuelle Vorstellungen von Ernährung. Für Hersteller ist es eine

Herausforderung, die vielseitigen Verbrauchererwartungen an verarbeitete Lebensmittel umzusetzen. Eine Zutat, mit der Herstellern dieser Spagat gelingen kann, ist Reis. Mit seinem umfassenden Portfolio an Reiszutaten bietet Beneo Lösungen für (fast) alle Produktbereiche. Was vielen Verbrauchern gemein ist: Sie wollen Natürlichkeit und Nachhaltigkeit auf der einen sowie ernährungsphysiologische Vorteile auf der anderen Seite. 50 Prozent der Menschen in Europa und den USA nehmen die Rückseite der Verpackung genauer unter die Lupe.[1)] Dabei erwarten sie eine kurze und vor allem verständliche Zutatenliste, die mehr nach der heimischen Speisekammer klingt denn nach Chemielabor – mit ein Grund, warum immer mehr Bio-Produkte im Einkaufswagen landen. Laut dem Marktforschungsunternehmen Mintel ist die Zahl der Bio-Claims in Europa in den vergangenen zehn Jahren von neun auf 17 Prozent gestiegen.[2)] Darüber hinaus suchen Verbraucher gezielt nach gesundheitlichem Mehrwert: Fett- und Zuckerreduktion sind ebenso ein Dauerbrenner wie Proteinanreicherung sowie laktose- und glutenfreie Lebensmittel, die viele Menschen als gesünder wahrnehmen. Die aktuelle Covid-19-Pandemie hat diese Tendenzen zusätzlich verstärkt. Weltweit geben 73 Prozent der Verbraucher an, aufgrund von Corona mehr auf eine gesunde Ernährung zu achten.[3)] Reis zeichnet sich durch eine besonders ausgewogene Nährstoffzusammensetzung aus: Er weist einen geringen Fettgehalt auf, ist reich an Kohlenhydraten und enthält Antioxidanzien sowie Phytosterole. Darüber hinaus ist er glutenfrei und hypoallergen. Das Aminosäureprofil der enthaltenen Proteine kommt der Referenz sehr nahe, die die Food Agriculture Organization of the United Nations (FAO) und die Weltgesundheitsorganisation (WHO) als optimale Aminosäurenkombination für Erwachsene ausweist.[4)] Aufgrund seiner Zusammensetzung ist Reis besonders leicht verdaulich, weshalb er auch gern für Babynahrung genutzt wird.

Überzeugende Vorteile

Beneo bietet Reis in Form von Reismehl, verschiedenen Reisstärken sowie Reisprotein an. Während Reismehl unter dem Produktnahmen »Remyflo« besonders für glutenfreie Backwaren mit ansprechendem Volumen und saftiger Krume interessant ist, sind Reisstärken ein vielseitiger Texturgeber. Je nach Anwendungsbereich und gewählter Stärkevariante verbessern sie die Knusprigkeit in Backwaren oder Cerealien, die Bruchstabilität von Keksen oder die Cremigkeit von Molkereiprodukten und Füllungen. Aufgrund ihrer kleinen Partikelstruktur von nur zwei bis acht Mikrometern, die in etwa der Größe von Fetttröpfchen entspricht, kann Reisstärke auch als Fettersatz in verschiedenen Applikationen dienen. Im Vergleich zu anderen Stärken bietet Reis durch seine geringe Partikelgröße, seinen neutralen Geschmack und eine klar weiße Farbe mehrere Vorteile. Ausgewählte Reisstärken zeichnen sich zudem durch eine hohe Prozessstabilität aus – auch in saurer Umgebung oder bei Gefrier-Tau-Vorgängen. Marc-Etienne Denis, Commercial Managing Director Specialty Rice Ingredients bei Beneo, sagt: »Reis ist eine vielfältige und technologisch überzeugende Zutat für die Lebensmittelindustrie. Sie ist Verbrauchern als Grundnahrungsmittel vertraut und damit für Clean-Label-Konzepte besonders gut geeignet. Wir entwickeln unser Portfolio deshalb kontinuierlich weiter: Inzwischen bieten wir beispielsweise viele unserer Reisstärken auch in Bio-Qualität an.«

Anwendungsbeispiele

Convenience-Produkte:

Um in Fertiggerichten, Suppen oder Soßen eine angenehm cremige und glatte Textur zu erreichen, werden häufig Lebensmittelstärken als Bindemittel eingesetzt. Doch gerade Convenience-Produkte sind in der Herstellung und Lagerung meist extremen Bedingungen ausgesetzt wie Scherkräften, Säureeinwirkung, Hitze, aber auch Gefrier-

und Tauvorgängen. Dabei muss die Stärke weiterhin eine stabile Lebensmittelmatrix gewährleisten. Häufig kommt daher modifizierte Stärke zum Einsatz. Die native Reisstärke »Remypure« von Beneo hat in Tests gezeigt, dass sie auch unter extremen Verarbeitungsbedingungen ihre Funktionalität beibehält und vergleichbare Ergebnisse erzielen kann wie modifizierte Stärke. Sie verbindet als Clean-Label-Zutat Natürlichkeit mit einer ansprechenden Textur, hoher Produktstabilität und guten Lagerungseigenschaften.

Backwaren:

Gerade in glutenfreien Backwaren eignen sich Reisstärken als Clean-Label-Texturgeber. Dabei ist die Zutat vielfältig einsetzbar: in glutenfreiem Brot, Kuchen, Keksen oder Pizzateig. Bei Backwaren mit einem kurzen Biss kann Reisstärke die Knusprigkeit der Rezeptur optimieren und mechanischen Bruch reduzieren. In weichen Produkten verlängert die Zutat beispielsweise die Frischhaltung, da die Backwaren während der Lagerung nicht so hart werden. Bei Backwarenfüllungen ermöglichen Reisstärken eine Fettreduktion: In Testrezepturen einer Schokoladenfüllung sowie einer Tortencreme konnten bis zu 20 Prozent Fett eingespart werden – für Feingebäck und Torten, die gesundheitsbewusste Verbraucher überzeugen dürften. Bei weiterhin cremiger Textur und ansprechendem Mundgefühl ist die Tortencreme darüber hinaus gefrier- und taustabil und damit auch eine Lösung für Tiefkühlbackwaren.

Molkerei:

Da sich immer mehr Menschen für eine vegane Ernährung entscheiden oder als Flexitarier regelmäßig auf tierische Produkte verzichten möchten, liegen Milchersatzprodukte hoch im Kurs. Gleichzeitig meiden viele Verbraucher Laktose. Hier kann Reisstärke mit ihren texturgebenden Eigenschaften punkten – sie ermöglicht cremige, milchfreie Joghurts oder Desserts mit vollmundiger Textur. Aufgrund ihres milden, neutralen Geschmacks sind keine maskierenden Aromen notwendig. In milchhaltigen Joghurts dient Reisstärke als Ersatz für Gelatine und in Fruchtzubereitungen sorgt sie für eine hohe Stabilität bei geschmeidiger Textur, ohne den Fruchtgeschmack zu beeinflussen.

Süßwaren:

Während gesundheitliche Aspekte im Süßwarenbereich lange Zeit eine untergeordnete Rolle spielten, achten Verbraucher mittlerweile auch hier auf möglichst natürliche Zutaten oder Funktionalität. Reisstärke eignet sich insbesondere für die Hartdragierung von Süßwaren wie Kaugummis oder Schokolinsen. Coatings mit Reisstärke weisen eine brillante weiße Farbe auf, die lange stabil bleibt. Durch ihre feine Partikelstruktur gleicht Reisstärke minimale Unebenheiten im Coating aus. Das macht die Oberfläche nicht nur glatt, sondern beugt auch späteren Rissen und Absplitterungen vor. Damit ist Reisstärke ein natürlicher Ersatz für den weißen Pigmentfarbstoff Titandioxid (E171). Auch bei der Fettreduktion bietet Reisstärke Vorteile: So können Füllungen, beispielsweise von Pralinen, hergestellt werden, die deutlich weniger Fett enthalten bei einem gewohnt reichhaltigen Mundgefühl. »Inhaltsstoffe aus Reis sind natürlich und vielseitig einsetzbar – deshalb verzeichnen wir eine kontinuierlich steigende Nachfrage. Um den Bedarf unserer Kunden langfristig decken zu können, investiert Beneo aktuell 50 Millionen Euro in den Ausbau der Produktionskapazitäten für Reisstärke. Damit sind wir auch für die Zukunft gut vorbereitet«, so Marc-Etienne Denis abschließend. [1] Beneo Clean Label Consumer Research 2018, conducted by Haystack in Germany, UK, USA (N=3000, 1000 Befragte pro Land). [2] Mintel Global New Products Database 2019. [3] FMCG Gurus 2020. [4] World Health Organization, Food and Agriculture Organization of the United Nations, United Nations University: Protein and amino acid requirements in

human nutrition 2007.

Hersteller aus dieser Kategorie

Austria Juice GmbH
Kröllendorf 45
A-3365 ALLHARTSBERG
0043 7448 2304-0
info@austriajuice.com
www.austriajuice.com
Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag