Zuckerreduktion durch Kokoswasser

Artikel vom **15. September 2022**
Produktionsstoffe zur Herstellung von AfG



Kokoswasser senkt Zuckergehalt und verbessert Image sowie Nutri-Score-Bilanz in Fruchtsäften und Smoothies (Bild: Green Coco).

Kokoswasser bzw. Kokossaft hat viele positive Eigenschaften. Zum Beispiel enthält es Mineralien wie Magnesium, Calcium und Kalium und hat mit nur 11 bis 19 kcal pro 100 ml einen niedrigen Kalorien- und Zuckergehalt. Mit diesen positiven Eigenschaften werde nicht nur das Konsumentenbedürfnis nach zuckerreduzierter und ausgewogener Ernährung erfüllt, sie seien auch gute Voraussetzungen für Hersteller, das positive Image des tropischen Durstlöschers auf ihren Saft zu übertragen und den Zuckergehalt in Fruchtsäften zu senken, so die Green Coco Europe GmbH, die mit ihrer Marke »Dr. Antonio Martins« seit über 18 Jahren Bio-Kokossaft/Bio-Kokoswasser in hoher Qualität anbietet. Durch die Beimischung von Kokoswasser sei eine Zucker- und Kalorienreduktion von über 30 % realisierbar, und das Produkt bleibe gemäß Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung als 100 % Fruchtsaft deklarierbar. Das Unternehmen verfügt nach eigener Angabe über langjährige, nachhaltige Beziehungen in die Ernteländer, die den Zugriff auf Kokoswasser mit besonders niedrigem Zucker- und Kaloriengehalt garantieren. Durch die Verwendung von »low brix«-Kokoswasser, dem geschmacklich dezentesten und mit nur 11 kcal sehr zuckerarmen Kokoswasser, sollen Fruchtsäfte eine Nutri-Score-Reduktion von C in den grünen Bereich B und

Smoothies von D in eine bessere C-Klassifizierung erreichen. Auch könnten die hinzugefügten Mineralien und Vitamine von Kokoswasser zusätzlich auf den Säften deklariert werden.

Hersteller aus dieser Kategorie

Lanxess Deutschland GmbH
Kennedyplatz 1
D-50569 Köln
0221 8885-0
velcorin@lanxess.com
www.velcorin.de
Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag