

## Natürliches Konservierungsmittel

Artikel vom 21. September 2022



Das aus Speisepilz gewonnene Konservierungsmittel ist schon in den USA, Australien, Neuseeland und Kanada im Einsatz (Bild: Lanxess).

Das natürliche Konservierungsmittel »Nagardo« von Lanxess ist jetzt auch in der EU für die Verwendung in alkoholfreien Getränken zugelassen. Das EU-Zulassungsverfahren gilt aufgrund seiner sorgfältigen Bewertung als Goldstandard. Mit dieser Registrierung können europäische Getränkehersteller nun ein natürliches Konservierungsmittel einsetzen, das die Produktqualität schützt und es Herstellern ermöglicht, ihr Portfolio in Richtung natürlicher Inhaltsstoffe umzugestalten. Der Einsatz kann laut Hersteller auch dazu beitragen, die Nachhaltigkeitsziele eines Unternehmens zu erreichen, indem der Energieverbrauch bei der Umstellung von Heißabfüllung oder Tunnelpasteurisierung auf Kaltabfüllung mithilfe des Konservierungsmittels gesenkt oder die benötigte Menge an PET für die Getränkeverpackung reduziert wird.

## Anwendung in der Getränkebranche

Das Konservierungsmittel findet in verschiedenen Getränkekategorien Anwendung, sodass ein breiter Markt auf den Schutz des natürlichen Konservierungsmittels zurückgreifen kann. Die aus einem essbaren Pilz gewonnenen Glykolipide, auf denen es basiert, wurden in einem umfangreichen Screeningverfahren von mehr als 100.000 natürlichen Substanzen entdeckt. Es habe sich gezeigt, dass im Vergleich zu den üblicherweise verwendeten synthetischen Konservierungsmitteln eine bis zu 50-fach geringere Dosierung ausreiche. Der Hersteller bezeichnet es daher als das derzeit wirksamstes natürliches Konservierungsmittel für alkoholfreie Getränke auf dem Markt. Zusammen mit dem bewährten Kaltentkeimungsmittel »Velcorin« bietet der Konzern nun ein zusätzliches Werkzeug, um individuelle Lösungen zu schaffen. Dabei könne auch eine Kombination beider Produkte zum bestmöglichen Schutz der Getränke führen.



© 2025 Kuhn Fachverlag