

Internationale Grüne Woche

Berlin, 18.-27. Januar 2019



Projekt:
Gemeinschaftsstand **WISSENSCHAFT**

Projektleitung:
Hochschule Anhalt
Bernburger Str. 55
06366 Köthen

Simone.keim@hs-anhalt.de
Tel (03496) 67 53 11
Fax (03496) 67 9 5311

Informationen für Pressekonferenz am 9.1.2019

Einrichtung
Hochschule Anhalt

Logo einfügen



Fakultät / Institut/FB

Fachbereich 7 / Professur Lebensmitteltechnologie pflanzlicher Produkte

Exponat-/Projekttitlel

Smokey Malt BBQ-Sauce /

Entwicklung eines BBQ-Saucen-Portfolios auf Malzextraktbasis als gesündere Alternative zu kommerziellen Produkten

Kurze inhaltliche Beschreibung des Projekts

Malzbasierte Lebensmittel erfreuen sich weltweit immer größerer Beliebtheit. Mit Wachstumsraten von über 100 Prozent in den letzten fünf Jahren allein für malzbasierte Getränke, gewinnen solche Lebensmittel immer weiter an Bedeutung. Dies ist in den multidimensionalen Eigenschaften von Malzextrakt begründet. Durch die Tatsache, dass er aus natürlichen Rohstoffen gewonnen und durch traditionelles Brauen und Mälzen hergestellt wird, erfüllt Malzextrakt viele Verbrauchertrends.

Die Ernährungsindustrie steht vor neuen strukturellen Herausforderungen: Ökonomische und ökologische sowie gesellschaftliche und technologische Mega-Trends beeinflussen den Blick auf unsere Lebensmittel. Einer dieser Trends ist die gesellschaftliche Forderung nach sogenannten „Free from“-Lebensmitteln, da immer mehr Verbraucher den Einsatz von Zusatzstoffen oder Aromen ablehnen. Werden aber solche Zutaten aus den Rezepturen gestrichen, beginnt die Suche nach einem geeigneten Ersatzstoff. Dieser kann in der Verwendung von Malzextrakt gefunden werden: Eine Zutat, die sensorisch, technisch und ernährungsphysiologisch eine ganze Reihe von Vorteilen bietet.

Mit Malz und Malzextrakt hat der Hersteller von Lebensmitteln damit eine ideale Zutat mit welcher er diese Verbrauchererwartungen nach einem "Clean Label" erfüllen kann. Aufgrund seiner multidimensionalen Eigenschaften und Benefits (z. B. farb-, geschmacks- und aromagebenden sowie wasserbindenden Eigenschaften) sollen Malz und Malzextrakte als funktionelle Zutat für die Entwicklung von Würz- und Grillsaucen als auch ähnlichen Feinkostprodukten eingesetzt werden.

Ziel des Projektes ist es, gemeinsam mit der Lebensmittelindustrie auf Basis von Malz und Malzextrakten ein Portfolio für Würz- und Grillsaucen zu entwickeln, ohne Zusatz von Zucker, Aroma, Farbe und Verdickungsmitteln. Dabei sollen unterschiedliche Würz- und Grillsaucen mit verschiedenen Geschmacksrichtungen, Marinaden, Gewürzpasten, Chutneys und/oder Gewürzpasten zum Kochen sowie vegane Aufstriche entwickelt und produziert werden.

Ansprechpartner / Verantwortliche Personen

Titel	Vorname	Name	Telefon	Mobil	Fax	E-Mail
Prof. Dr.	Jean	Titze	+49 (0) 3496 67 2561	+49 (0) 174 4144910	+49 (0) 3496 67 2599	jean.titze@hs-anhalt.de

12.12.2018 / Köthen

Datum / Ort

Unterschrift