

ROQUETTE BETEILIGT SICH AKTIV AN DER WEITERENTWICKLUNG IN DER SCHOKOLADENINDUSTRIE ...

Internationale Veranstaltung Schoko-Technik/Chocolate Technology 2006: Unser Schokoladenexperte lieferte eine informative Präsentation mit dem Schwerpunkt auf den Möglichkeiten, in Schokoladenprodukten den Zuckergehalt zu reduzieren.

Zu dieser Veranstaltung, die vom 12. bis 14. Dezember 2006 an der international bekannten ZDS (Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft) stattfand, kommen stets Kakaoproduzenten, Süßwarenhersteller und Händler, um dort die allerneuesten Informationen zur Kakao- und Schokoladenproduktion zu erhalten.

Zu diesem Thema hielt Marc Renaud, unser Schokoladenexperte, einen Vortrag und betonte vor allem die Möglichkeiten, den Zuckergehalt in Schokoladenprodukten zu reduzieren.

Möglichkeiten der Verringerung des Zuckergehalts von Schokolade

Geschmack ist das wichtigste Auswahlkriterium bei Schokolade. Schokolade wird vor allem des Genusses wegen verzehrt.

Der heutige Verbraucher sucht jedoch nach weiteren Optionen.

Die Firmen diversifizieren ihre Produktpalette, um auf die Erwartungen immer anspruchsvollerer Verbraucher eingehen zu können.

Diabetikern und denjenigen, die ihre Zucker- und Kalorienaufnahme ohne geschmackliche Einbußen verringern möchten, bieten die Schokoladehersteller Schokolade mit weniger Zucker an: zuckerreduziert, ohne Zuckerzusatz oder zuckerfrei.

Der Markt

Schokolade ohne Zuckerzusatz schneidet auf dem Markt in Westeuropa besonders gut ab.

Die Firma Roquette (Frankreich) schätzt, dass der Markt für Schokolade ohne Zuckerzusatz in den nächsten fünf Jahren auch weiterhin ein zweistelliges Wachstum verzeichnen dürfte. Der Markt für herkömmliche Schokolade zeigt zur Zeit nur ein volumenmäßiges Wachstum in Höhe von ungefähr 1%, sowie ein wertmäßiges Wachstum in Höhe von 3%.

Zuckeralternativen für Schokolade

Zucker verleiht der Schokolade Vollmundigkeit, Süße, Energie und Körper.

Verschiedene Möglichkeiten lassen sich im Hinblick auf die Verringerung des Zuckergehalts aufzählen:

- Kalorienfreie intensive Süßstoffe, wie Aspartam, liefern Süße ohne Vollmundigkeit;
- Zuckeraustauschstoffe wie Polyole und lösliche Ballaststoffe sind kalorienarm. Sie liefern Körper und unterschiedliche Süße je nach Polyol. Dieser Vortrag konzentriert sich auf diese Kategorie.

Die Kriterien für die Auswahl des geeigneten Zuckeraustauschstoffes für Schokolade lassen sich wie folgt aufgliedern:

- Kriterien mit Auswirkungen auf Geschmack und Mundgefühl
- Kriterien mit Auswirkungen auf die Verarbeitung und die technischen Merkmale der Schokolade.

Dieser Vortrag enthält Vorschläge für die Auswahl der am besten geeigneten Zuckeralternative.

Polyole

Unter den Polyolen wird vor allem Maltit bevorzugt in Schokolade eingesetzt.

Polyole tragen zur Vollmundigkeit und Süße genauso wie Zucker bei, sind jedoch kalorienarm und zuckerfrei. Sie sind ebenfalls zahnfreundlich und für Diabetiker geeignet.

Es gibt verschiedene Polyole, die sich bei Schokolade im Hinblick auf Geschmack und Verarbeitung unterschiedlich verhalten.

Kristalline Polyole werden bei Schokolade als vollständiger oder teilweiser Zuckeraustausch verwendet.

Lösliche Ballaststoffe

Zahlreiche lösliche **Ballaststoffe** werden in Schokolade angeboten.

Lösliche **Ballaststoffe** sind zwar kalorienarm und verleihen Vollmundigkeit, süßen jedoch nur wenig bzw. gar nicht.

Einige **Ballaststoffe** enthalten Zucker, andere nicht.

Anders als bei den Polyolen handelt es sich bei diesen um amorphe Pulver.

Ein wichtiger Nachteil von **Ballaststoffen** in der Schokolade ist das Wasser:

- Wasser, welches an die Schokolade abgegeben werden kann,
- Wasser, welches aus der Luft gebunden werden kann.

Aus diesem Grund werden lösliche **Ballaststoffe** in Schokolade bisher nur selten, und wenn, nur in geringem Mengenverhältnis, verwendet.

Sensorische Eigenschaften

Bei einer im Jahr 2005 von Leatherhead Food International (UK) durchgeführten Studie wurden verschiedene Kohlenhydrate (inklusive Polyole) in Schokolade miteinander verglichen.

Zehn Rezepturen wurden getestet, einschließlich eines Kontrollrezepts mit Saccharose.

Das geschulte Verkosterteam bei Leatherhead testete die verschiedenen Schokoladeproben.

Die Analyse der wichtigsten Zutaten bewies, dass Schokolade mit Maltit der saccharosehaltigen Kontrollrezeptur aus sensorischer Sicht am nächsten kam.

Maltit

Maltit schmeckt - wie in Untersuchungen gezeigt werden konnte - genau wie Zucker.

Maltit ist ein reines, wasserfreies Polyol, welches von der Maltose, einem aus Getreide gewonnenen Zucker abgeleitet ist. Als Zuckeralternative kommt es der Saccharose im Hinblick auf die physikalischen und chemischen Merkmale am nächsten.

Zucker kann durch Maltit im gleichen Gewichtsverhältnis eingesetzt werden, was eine einfache Formulierung ermöglicht. Mit Maltit hergestellte Schokolade wird genau wie die mit Zucker hergestellte verarbeitet.

Über Roquette

Roquette ist ein weltweit vertretener Hersteller von Stärkederivaten, welcher die Lebensmittelindustrie mit Zutaten beliefert, einschließlich Süßungsmitteln, Polyolen, Ballaststoffen, Stärken, Maltodextrinen und pflanzlichen Proteinen.

Die bei der Entwicklung zuckerfreier Süßigkeiten seit vielen Jahren besonders aktiv tätige Firma Roquette kann attraktive Lösungen auf Polyol- oder Ballaststoffbasis, sowie aktive Mithilfe bei der Entwicklung neuer Produkte anbieten.

Roquette-Gruppe

62080 LESTREM Cedex – Frankreich

Tel.: +33 3 21 63 36 00

E-Mail: foodbusiness@roquette.com