

## Innovation in der Getränkeindustrie



Mit Hilfe von Algen haben Biochemiker und Lebensmitteltechnologien der Hochschule Anhalt ein Bier mit einer außergewöhnlichen Farbe gebraut - feinherb und erfrischend blau!

### Clean Label als Mega-Trend

Die Ernährungsindustrie steht vor neuen strukturellen Herausforderungen: Ökonomische und ökologische so- wie gesellschaftliche und technologische Mega-Trends beeinflussen den Blick auf unsere Lebensmittel. Einer dieser Trends ist die gesellschaftliche Forderung nach so- genannte „Free from“-Lebensmitteln, da immer mehr Verbraucher den Einsatz von Zusatzstoffen oder Aromen ablehnen. Mit der

Substitution eines Farbstoffs durch ein färbendes Lebensmittel steigt die Wahrnehmung der Natürlichkeit beim Verbraucher.

### Natürliche Farben aus Algen

Der Spirulina-Farbstoff Phycocyanin kommt in der Natur ausschließlich in Algen vor. Aufgrund der gesundheitsprotektiven (immunstimulierend, entzündungshemmend, antikarzinogen) sowie intensiv färbenden Eigenschaften wird dieser zugelassene Naturfarbstoff (FDA, 2013) zunehmend zur Blaufärbung von Lebensmitteln eingesetzt. Die Herstellung erfolgt durch wässrige Extraktion des Farbstoffes aus der Alge *Arthrospira platensis*, die in Köthen mit den GICON-Tannenbaumreaktoren produziert wird.

### Garantie der objektiven Produktqualität

Das gereifte Ergebnis in Köthen ist ein Bier – oder besser ein alkoholhaltiges Getränk – das unter Verwendung des Algenfarbstoffes Spirulina-Blau aus dem Zapfhahn strömt. Die Forscher arbeiten derzeit daran, dass die objektive Produktqualität als unabdingbare Voraussetzung für ein erfolgreiches Lebensmittel eingehalten werden kann. Da- bei stellt die Produktstabilität zentrale Bedingung für Qualität dar. Die Garantie der chemisch-physikalischen und mikrobiologischen Stabilität sowie der sensorischen Stabilität bilden hierbei die Qualitätsgrundlage. Das Ziel: Ein stabiles Produkt. Dieses verlangt noch einige Experimente, nicht nur zur Farbe, sondern beispielsweise auch was den Schaum und seine Konsistenz angeht.

#### Kontakt

Hochschule Anhalt  
Fachbereich Angewandte Biowissenschaften und  
Prozesstechnik  
Prof. Dr. Jean Titze  
Tel.: +49 3496 67 2561  
✉ [jean.titze@hs-anhalt.de](mailto:jean.titze@hs-anhalt.de)  
> <https://www.hs-anhalt.de>

Prof. Dr. Carola Griehl

✉ carola.griehl@hs-anhalt.de

**HOCHSCHULE  
ALBSTAR-LT**  
University of Applied Sciences

**Real Ocean Blue | Natürlich blau**

### Innovation in der Getränke-industrie

Als Mitte der 90er Jahre in München und Leoben entstanden, die Real-Beer-Ära mit Bier aus einer vollwertigen Getreidekorn getrennt, schmeckt und natürlich ist!

**Gluten-Lokal als Mega-Trend!**

Die Ernährungswissenschaftler haben sich in den letzten Jahren mit der Frage beschäftigt, wie Getreide für die Gesundheit der Menschen wirkt. Die Real-Beer-Ära hat die Frage beantwortet, dass Bier aus Getreide, das in der Region angebaut wird, besser schmeckt und auch besser für die Gesundheit ist. Die Real-Beer-Ära hat die Frage beantwortet, dass Bier aus Getreide, das in der Region angebaut wird, besser schmeckt und auch besser für die Gesundheit ist.

**Real-Beer-Ära: Ein neues Kapitel in der Getränke-industrie**

Die Real-Beer-Ära hat die Frage beantwortet, dass Bier aus Getreide, das in der Region angebaut wird, besser schmeckt und auch besser für die Gesundheit ist. Die Real-Beer-Ära hat die Frage beantwortet, dass Bier aus Getreide, das in der Region angebaut wird, besser schmeckt und auch besser für die Gesundheit ist.

### Genuss in der abgefahrenen Real-Beer-Ära

Genuss in der abgefahrenen Real-Beer-Ära hat die Frage beantwortet, dass Bier aus Getreide, das in der Region angebaut wird, besser schmeckt und auch besser für die Gesundheit ist. Die Real-Beer-Ära hat die Frage beantwortet, dass Bier aus Getreide, das in der Region angebaut wird, besser schmeckt und auch besser für die Gesundheit ist.

**Wusstet ihr?**

- Real-Beer-Ära hat die Frage beantwortet, dass Bier aus Getreide, das in der Region angebaut wird, besser schmeckt und auch besser für die Gesundheit ist.
- Real-Beer-Ära hat die Frage beantwortet, dass Bier aus Getreide, das in der Region angebaut wird, besser schmeckt und auch besser für die Gesundheit ist.
- Real-Beer-Ära hat die Frage beantwortet, dass Bier aus Getreide, das in der Region angebaut wird, besser schmeckt und auch besser für die Gesundheit ist.

**HOCHSCHULE  
ALBSTAR-LT**  
University of Applied Sciences