

Innovation in der Getränkeindustrie



Mit Hilfe von Algen haben Biochemiker und Lebensmitteltechnologe der Hochschule Anhalt ein Bier mit einer außergewöhnlichen Farbe gebraut - feinerb 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. Dabei 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
> <https://www.hs-anhalt.de>

Prof. Dr. Carola Griehl

Tel.: carola.griehl@hs-anhalt.de

Tel.: +49 3496 67 2526

✉ carola.griehl@hs-anhalt.de

Entwickelung für die Zukunft

Real Ocean Blue | Natürlich blau



Innovation in der Getränke-

Industrie

Als B&B von Agon haben Hochkultur und Natur verbunden. Ein Natur-Beck-Bier mit B&B ist ein einzigartiges Natur-Getränk - natürlich und alkoholfrei.

Green Label als Mega-Trend

Die Getränkeindustrie steht vor neuen globalen Herausforderungen. Konsumenten sind ökologischer, gesünder und naturbezogener. Mega-Trends beeinflussen das Bier und seine Zubereitung. Das Green Label ist die perfekte Antwort auf diese Herausforderungen. Es ist ein natürliches, alkoholfreies Getränk, das die Vorteile von Naturstoffen und Agon verbindet. Mit der Einführung des Green Labels hat B&B ein neues Kapitel in der Entwicklung der Getränkeindustrie geschrieben.

Natürliche Partner aus Agon

Die Agon-Partner sind die besten Partner für die Getränkeindustrie. Sie sind natürlich, gesund und alkoholfrei. Sie sind die perfekte Ergänzung zu jedem Getränk. Die Agon-Partner sind die besten Partner für die Getränkeindustrie. Sie sind natürlich, gesund und alkoholfrei. Sie sind die perfekte Ergänzung zu jedem Getränk.

Genau die richtigen Produktionsqualität

Die Agon-Partner sind die besten Partner für die Getränkeindustrie. Sie sind natürlich, gesund und alkoholfrei. Sie sind die perfekte Ergänzung zu jedem Getränk. Die Agon-Partner sind die besten Partner für die Getränkeindustrie. Sie sind natürlich, gesund und alkoholfrei. Sie sind die perfekte Ergänzung zu jedem Getränk.

Wichtige Punkte

Natürliche Partner

Die Agon-Partner sind die besten Partner für die Getränkeindustrie. Sie sind natürlich, gesund und alkoholfrei. Sie sind die perfekte Ergänzung zu jedem Getränk.

Green Label

Das Green Label ist die perfekte Antwort auf die Herausforderungen der Getränkeindustrie. Es ist ein natürliches, alkoholfreies Getränk, das die Vorteile von Naturstoffen und Agon verbindet.

Agon-Partner

Die Agon-Partner sind die besten Partner für die Getränkeindustrie. Sie sind natürlich, gesund und alkoholfrei. Sie sind die perfekte Ergänzung zu jedem Getränk.

Green Label

Das Green Label ist die perfekte Antwort auf die Herausforderungen der Getränkeindustrie. Es ist ein natürliches, alkoholfreies Getränk, das die Vorteile von Naturstoffen und Agon verbindet.

