Süßwarenlabor

Süßwarenlabor - Natürliche, vegane Fruchtgummis

Der Megatrend Gesundheit, Food-Trends wie „Ethic Food“ und die Vegetarier-Bewegung kulminieren zunächst im Veganismus, der nach wie vor die Entwicklung neuer Süßwaren vorantreibt. Auch die Nachfrage nach veganen Ersatzprodukten der bei Jung und Alt gleichermaßen beliebten Gummibonbons steigt von Jahr zu Jahr.

Der Einsatz von Gelatine als Geliermittel oder anderen Zutaten tierischen Ursprungs, wie Milchbestandteile oder Bienenwachs, ist bei der Herstellung veganer Gummibonbons nicht gestattet. Alternative Geliermittel pflanzlichen Ursprungs stellen Agar-Agar und Pektin dar, die zu den Verdickungsmitteln zählen. Das Überzugsmittel ist ein weiterer notwendiger Zusatzstoff für die Bereitung veganer Fruchtgummis. Anstatt Bienenwachs als eigentlicher Überzug wird Zucker mit Zitronensäure verwendet, um Gummibonbons gegen Austrocknen und Farb- und Aromaverluste zu schützen. Im Süßwarenlabor der Professur Lebensmitteltechnologie pflanzlicher Produkte an der Hochschule Anhalt wurde in verschiedenen Versuchsreihen der Einsatz alternativer Geliermittel im Hinblick auf die sensorischen Eigenschaften in veganen Gummiwaren getestet.

Fazit

Damit Vegetarier und Veganer nicht auf süße Fruchtgummis verzichten müssen, werden mittlerweile auch vegetarische und vegane Varianten hergestellt. Diese werden mit pflanzlichen Geliermitteln erzeugt. Unsere veganen Fruchtgummis weisen eine interessante Konsistenz auf. Sie überzeugen dabei durch ihren außerordentlichen Geschmack und besitzen einen sauren Kick.

Kontakt

Hochschule Anhalt
Fachbereich Angewandte Biowissenschaften und Prozesstechnik

Prof. Dr. Jean Titze
Fachbereich Angewandte Biowisenschaften und Prozesstechnik

jean.titze@hs-anhalt.de
+49 (0) 3496 67 25 61
www.hs-anhalt.de

Beatrix Parthey
Laborleitung Süßwaren

beatrix.parthey@hs-anhalt.de
+49 3496 67 25 54
www.hs-anhalt.de