

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 Gelmittel oder anderen Zutaten tierischen Ursprungs, wie Milchbestandteile oder Bienenwachs, ist bei der Herstellung veganer Gummibonbons nicht gestattet. Alternative Gelmittel 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 Gelmittel 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 Gelmitteln 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
Tel.: +49 3496672561
✉ jean.titze@hs-anhalt.de
> <https://www.hs-anhalt.de/>

Hochschule-Anhalt
Fachbereich Angewandte Biowissenschaften und

Prozesstechnik

Laborleitung Süßwaren

Beatrix Parthey

Tel.: +49 3496672554

✉ beatrix.parthey@hs-anhalt.de

› <https://www.hs-anhalt.de/>

Förderung

- ▶ FKZ KK5170901LU0
- ▶ Laufzeit 4/2021 - 2/2023
- ▶ Gefördert vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

www.hs-anhalt.de/de/lehre/lehre

Süßwarenlabor





Süßwarenlabor - historische, vegane Fruchtgummis

Der Meistertitel **Süßwarenherstellung, Produktentwicklung** und die **Vegane Süßwarenherstellung** sind die beiden Schwerpunkte der Ausbildung im Süßwarenlabor, die nach wie vor die Entwicklung neuer Süßwaren unterstützen. Auch die Nachfrage nach veganen Ersatzprodukten der bei Jung und Alt gleichmaßen beliebten **Süßwarenherstellung** steigt von Jahr zu Jahr.

Der Meistertitel **Süßwarenherstellung** ist ein traditionelles Handwerk, das in der Süßwarenherstellung, wie auch in der Lebensmittelherstellung, eine besondere Rolle spielt. Die Ausbildung im Süßwarenlabor ist ein wichtiger Bestandteil der beruflichen Ausbildung im Süßwarenlabor, die nach wie vor die Entwicklung neuer Süßwaren unterstützen.

Der Meistertitel **Süßwarenherstellung** ist ein traditionelles Handwerk, das in der Süßwarenherstellung, wie auch in der Lebensmittelherstellung, eine besondere Rolle spielt. Die Ausbildung im Süßwarenlabor ist ein wichtiger Bestandteil der beruflichen Ausbildung im Süßwarenlabor, die nach wie vor die Entwicklung neuer Süßwaren unterstützen.

Wissensziele

Herstellung Süßwaren
Herstellung Süßwarenherstellung
Herstellung Süßwarenherstellung

Herstellung Süßwaren
Herstellung Süßwarenherstellung
Herstellung Süßwarenherstellung

