

## Gefüllte Sauermalz-Bonbons – Great taste



Gefüllte Sauermalz-Bonbons sind eine echte Innovation, da es dem Verbraucher als Marktneuheit eine prinzipiell neue Problemlösung auf seiner Suche nach natürlichen Produkten bietet. Die im Süßwarenlabor der Hochschule Anhalt entwickelten Bonbons bringen die Vorzüge eines traditionellen Malzbonbons in Einklang mit einer malzig-frischen Note, was letztlich für ein harmonisches Geschmackserlebnis sorgt. Sie bieten damit ein einzigartiges Geschmackserlebnis: der Hauptgrund für den Verbraucher, ein Lebensmittel zu kaufen.

Hartkaramellen sind eine spezielle Form von Süßwaren, die sich durch ihre feste, harte Konsistenz auszeichnen. Diese Bonbons werden durch das Kochen von Zucker oder einer Zuckermischung hergestellt, und sie erhalten ihre Härte durch den Prozess der Kristallisierung von Zucker.

Sauermalzextrakt ist ein Produkt, das durch die Fermentation von Malz (Würze) gewonnen wird und bezieht sich auf den sauren Charakter, der während der Herstellung entsteht. Der Extrakt enthält neben der Milchsäure eine Vielzahl von Nährstoffen, die während des Fermentationsprozesses freigesetzt werden. Dazu gehören Enzyme, Aminosäuren und Vitamine, die es zu einem ernährungsphysiologisch wertvollen Produkt machen. Aufgrund seines hohen Gehalts an fermentierten Bestandteilen kann der Sauermalzextrakt auch einen subtilen Hauch von Fruchtigkeit aufweisen und verleiht dem Bonbon ein außergewöhnliches Aroma. Das einzigartige Mundgefühl des neuartigen Sauermalz-Bonbons wird durch die Zusammenführung der harten Hülle und dem sauren flüssigen Kern erzeugt. Durch den Einsatz des Sauermalzextraktes zur natürlichen Säuerung und Geschmacksgebung kann auf den Zusatz von Aromen und Konservierungsstoffen verzichtet werden. Dem Trend „Natürlichkeit“ sowie dem Wunsch des Konsumenten nach gesunden Lebensmitteln und der wachsenden Nachfrage nach „Clean Label-Produkten“ wird somit Rechnung getragen.

### Kontakt

Hochschule-Anhalt  
Fachbereich Angewandte Biowissenschaften und  
Prozesstechnik  
Prof. Dr. Jean Titze  
Tel.: +49 (0) 3496 67 2561  
✉ [jean.titze@hs-anhalt.de](mailto:jean.titze@hs-anhalt.de)  
> [www.hs-anhalt.de](http://www.hs-anhalt.de)

Laborleitung Süßwaren

Beatrix Parthey

Tel.: +49 (0) 3496 67 2554

✉ beatrix.parthey@hs-anhalt.de

> https://www.hs-anhalt.de

www.forschung.hs-anhalt.de

Softwarelabor



### Gefüllte Sauermilch-Bonbons – Great taste

Gefüllte Sauermilch-Bonbons sind eine tolle Idee, um, da es dem Verbraucher als Mehrwert eine preislich neue Produktlinie auf einer Suche nach natürlichen Produkten bietet. Die im Softwarelabor der Hochschule Anhalt entwickelten Bonbons bringen die Vorteile eines traditionellen Maltobonbons in Einklang mit einer malzig-fruchtigen Note, was sie ideal für ein harmonisches Geschmackserlebnis macht. Sie bieten damit ein einzigartiges Geschmackserlebnis: der Hauptgrund für den Verkauf, ein Lebensmittel zu kaufen.

Maltobonbons sind eine spezielle Form von Süßwaren, die sich durch ihre feste, harte Konsistenz auszeichnen. Diese Bonbons werden durch das Kochen von Zucker oder einer Zuckermischung hergestellt, und sie erhalten ihre Form durch den Prozess der Kristallisation von Zucker.

Sauermilchbonbons sind ein Produkt, das durch die Kombination von Milch (Milch) gewonnen wird und besteht sich auf der sauren Charakter, der während der Herstellung entsteht. Der Charakter erhält seinen der Maltobonbons eine Vielzahl von Nährstoffen, die während des Fermentationsprozesses freigesetzt werden. Dazu gehören Enzyme, Antioxidantien und Vitamine, die es zu einem ernährungsgünstigen natürlichen Produkt machen. Aufgrund eines hohen Gehalts an fermentierten Bak-

terien kann der Sauermilchbonbon auch einen subtilen Effekt von Fruchtigkeit aufweisen und verleiht dem Bonbon ein außergewöhnliches Aroma.

Das einzigartige Mundgefühl des neuartigen Sauermilch-Bonbons wird durch die Zusammenführung von harten Malt und dem sauren Milchsäure erreicht. Durch den Einsatz des Sauermilchextrakts zur natürlichen Säuerung und Konservierungsstoffen auf den Zusatz von Frucht- und Konservierungsstoffen verleiht es dem Bonbon einen „Käsecharakter“ sowie dem Wunsch des Konsumenten nach gesunden Lebensmitteln und der wachsenden Nachfrage nach „Zero Label Produkten“ wird somit Rechnung getragen.

#### Kontakt

Technische Kontakt  
Forschung Angewandte Lebensmittel und  
Prozessentwicklung

Prof. Dr. Axel Marx

✉ axel.marx@hs-anhalt.de

☎ +49 (0) 3496 67 2554

🌐 www.hs-anhalt.de

Beatrix Parthey

Laborleitung Software

✉ beatrix.parthey@hs-anhalt.de

☎ +49 (0) 3496 67 2554

🌐 www.hs-anhalt.de