



**FORSCHUNG
FÜR DIE
ZUKUNFT**



Authentische Würzsaucen mit gesundheitlichem Zusatznutzen

Immer mehr Konsumenten verlangen nach gesunden Lebensmitteln, die dem Körper durch natürliche Inhaltsstoffe Energie liefern und dem Konsumenten mit einem wachsenden Gesundheitsbewusstsein einen Mehrwert bieten. Zudem interessieren sich Verbraucher zunehmend für authentische Lebensmittel, die handwerklich und somit traditionell hergestellt werden.

Um sowohl Gesundheitsbewussten als auch Traditionalisten gerecht zu werden, wurden an der Professur für Lebensmitteltechnologie pflanzlicher Produkte der Hochschule Anhalt zwei klassische Würzsaucen mit Hilfe von Karamellzucker bereitet. Denn durch seine sensorische Vielseitigkeit stellt er eine ideale Zutat dar, vor allem um künstliche Farbstoffe oder Aromen zu ersetzen.

Die BBQ-Sauce überzeugt mit ihrem natürlich-rauchigen Aroma und einer verführerisch karamelligen Note. Durch die Zugabe erlesener Karamellsirupe wurde eine völlig neue Geschmackskomposition geschaffen.

Auch die Teufelssauce wurde auf Basis eines Karamellzuckersirups sowie frischer Tomaten und Chilis unter Zugabe ausgewählter Gewürze mit hoher biologischer

Wertigkeit hergestellt. Beide Saucen passen hervorragend zu Fleisch- und Grillgerichten, Pasta oder zum Dippfen mit Gemüse oder Brot und dürfen in keiner Küche fehlen.

Fazit

Die Professur für Lebensmitteltechnologie pflanzlicher Produkte der Hochschule Anhalt mit der Lehr- und Versuchsbrauerei und dem Süßwarenlabor ist Ihr kompetenter Ansprechpartner, wenn es um spezielle Produktentwicklungen geht.

Kontakt

Hochschule Anhalt

Fachbereich Angewandte Biowissenschaften und
Prozesstechnik

Prof. Dr. -Ing. Jean Titze

✉ jean.titze@hs-anhalt.de

☎ +49 (0) 3496 67 2561

🌐 www.hs-anhalt.de

Dipl.-Ing. Beatrix Parthey

Leitung Süßwarenlabor

✉ beatrix.parthey@student.hs-anhalt.de

☎ +49 (0) 3496 67 2554

🌐 www.hs-anhalt.de

In Kooperation mit


FELIX KOCH OFFENBACH
Sauceur und Karamel GmbH

