

IFT Food Expo 2012

## Alternativen gesucht

Neue Proteinquellen, Lösungen zur Reduktion von Salz in Nahrungsmitteln und Nachhaltigkeit sind Schlüsselbegriffe der Lebensmittelproduzenten und die Mega-Trends der Food Expo 2012 in Las Vegas.

Offiziellen Schätzungen zufolge leben derzeit über 7 Milliarden Menschen auf der Erde. Während das Bevölkerungswachstum in den Industrieländern stagniert, wächst die Weltbevölkerung in den so genannten Entwicklungsländern um 2,5 Menschen pro Sekunde. Mit diesem exponentiellen Bevölkerungsanstieg insbesondere in ärmeren Ländern, die im Gegensatz zu den Industrienationen von Hunger betroffen sind, steigt die Nachfrage nach Nahrungsmitteln.

Der erhöhte Fleisch- und Milchverbrauch bringt zahlreiche ökologische Konsequenzen mit sich, unter anderem einen höheren Bedarf an Futter-

pflanzen, während sich gleichzeitig die landwirtschaftlichen Nutzflächen verringern. Die Fleischproduktion erreicht Grenzen und die Suche nach alternativen Proteinquellen zur Ernährung der Weltbevölkerung gilt als eine der wichtigen Herausforderungen an Lebensmitteltechnologie, Forschung und Produktion.

Vor diesem Hintergrund zeigte die IFT Food Expo 2012 in Las Vegas, die jährlich vom ‚Institute of Food Technologists‘ (IFT, Chicago) veranstaltet wird, neuere Produktentwicklungen und Trends.

### ■ Zahlreiche Patentanmeldungen für alternative Proteinquellen

Das Marktforschungsinstitut ‚Innova Market Insights‘ mit Sitz in den Niederlanden bestätigt im Rahmen der Messe zahlreiche Patentanmeldungen für Produkte aus alternativen Protein-

quellen in den USA. Traditionelle Proteinlieferanten wie Soja, Lupine oder Kichererbsen stehen erneut im Fokus und gelten als gesunde und nachhaltige Lösungen.

Während Sojaprodukte innerhalb der pflanzlichen Proteine auf Platz eins rangieren, kommt eine Reihe neuer Erzeugnisse auf den Markt, die auf Basis von Bohnen, Nüssen, Samen, Körnern und Gemüse hergestellt werden. Zudem entwickelte man neue Techniken, die eine Verbesserung von Textur, Saftigkeit und Geschmack von Proteinalternativen zu Fleisch ermöglichen. Lu Ann Williams, Direktorin der Abteilung Innovation bei ‚Innova Market Insights‘ konstatiert: „Wir beobachten, dass es eine neue Gruppe von Konsumenten gibt: Das sind flexible Vegetarier, so genannte „flexitarians“, die gerne Fleisch essen, aber zunehmend Bedenken in gesundheitlicher und ökologischer Hinsicht haben, die aus einem übermäßigem Fleischkonsum resultieren.“

### ■ Lösungen gegen Fettleibigkeit

Sojaproteine werden zudem zunehmend eingesetzt, um Lösungen gegen Fettleibigkeit zu entwickeln. ‚Innova Market Insights‘ berichtet im Rahmen der Food Expo 2012, dass mehr als ein Drittel der innerhalb eines Jahres bis März 2012 neu entwi-



Kräuter und Gewürze  
als sinnvolle Strategie  
zur Reduzierung  
von Salz

ckelten Proteinergänzungsprodukte auf Basis von Soja hergestellt wurden. Eines dieser innovativen Produkte, die auf der 2012 IFT Food Expo ihr Debüt gaben, ist Clarisoy™ 150, ein transparentes, geschmacksneutrales und isoliertes Sojaprotein des Herstellers ADM (Archer Daniels Midland Company), das für die Getränkeapplikation genutzt wird. Das Produkt ermöglicht eine bequeme Zugabe von 5 bis 10 Gramm Protein auch in Getränken mit höherem pH-Wert. Es ist extrem hitzebeständig und kompatibel mit Milchprodukten. Die Ingredienz eignet sich auch für höhere Proteingaben in geschmacksneutralen Getränken, Produkten zur Gewichtsreduzierung, Sojamilch oder Smoothies. Das Vorgängerprodukt Clarisoy 100 wurde speziell für Getränke mit einem pH-Wert unter 4.0 entwickelt, in denen es zu 100 Prozent löslich und ebenfalls transparent ist. „Seit wir Clarisoy 100 im letzten Jahr während der IFT Food Expo vorgestellt haben, gibt es ein positives Feedback unserer Kunden und eine große Nachfrage nach geschmacksneutralen, transparenten Proteinen, die Anwendung finden



auf dem stetig wachsenden Markt von Frucht- und Gemüsesäften und bei Sport- und Energiedrinks,“ bestätigt Bruce Bennett, General Manager ADM für Spezialprodukte/Ölsaar.

### ■ Suche nach Salzalternativen

Die Debatte um gesundheitliche Bedenken über einen zu hohen Salzkonsum ist nicht abgeschlossen, dennoch wächst die Suche nach alternativen Quellen für Salz. Zunächst beschränkten sich die Strategien zur Salzreduktion auf den Einsatz von Kaliumchloridmischungen (Potassium Chloride Mixtures) und Gewürzen. Anschließend standen Meersalz und Technologien, die die Größe und Form von Salzpartikeln verändern, im Fokus.

Ein pflanzliches Protein, das wenig Salz, aber viel Geschmack liefert, ist ein neues Produkt des Herstellers Griffith Laboratories Co. HVP (Hydrolyzed Vegetable Protein) ist das erste Produkt dieser Art, das

dem gewünschten Geschmack von Konsumenten und Herstellern trotz eines niedrigeren Salzgehalts entspricht.

Neben vielen weiteren Produkten zur Salzreduktion stellt die Firma Scelta Mushrooms Champignon- und Pilzkonzentrate vor, die in verschiedenen Lebensmitteln eingesetzt werden können und den Salzgehalt bei guten geschmacklichen Eigenschaften um bis zu 50 Prozent verringern können. Zu den Mega-Trends der IFT Food Expo 2012 gehört insbesondere der Begriff Nachhaltigkeit. Sustainability beziehungsweise Umweltverträglichkeit ist für viele Unternehmen Bestandteil der Produktionsphilosophie und betrifft verschiedene Bereiche wie Verpackung oder Energie- und Wasserverbrauch. (cs)

## INFO

„Flexitarian“ ist eine relativ neue Wortschöpfung aus den USA. Sie steht für Personen, die sich vorwiegend vegetarisch ernähren, aber gelegentlich Fleisch oder Fisch konsumieren.

Quellen und weitere Infos unter:  
<http://live.ift.org>  
[www.adm.com](http://www.adm.com)  
[www.ift.org/food-technology.aspx](http://www.ift.org/food-technology.aspx)