



Medienmitteilung

Leipzig, 27. Februar 2019

Bell Flavors & Fragrances EMEA präsentiert funktionale Lösungen zur Zuckerreduktion in Lebensmitteln und Getränken

Bell Flavors & Fragrances EMEA, einer der führenden Hersteller von Aromen, Extrakten und Aromachemikalien, präsentiert funktionale Geschmackslösungen für die Zuckerreduktion in Getränken, Molkereiprodukten, Eiscreme und Backwaren. Die neu entwickelte „REDsugar“-Range aus natürlichen Aromen bedient aktuelle Marktbedürfnisse basierend auf den sich ändernden Verbraucheranforderungen sowie politischen Restriktionen und ermöglicht die Entwicklungen von Produkten mit reduziertem Zuckergehalt unter Einbehaltung einer Clean-Label-Auslobung.

Natürliche Geschmackslösungen für 30 Prozent Zuckerreduktion

Auf Grundlage eines hohen Verständnisses für aktuelle Marktanforderungen und -herausforderungen bietet Bell funktionale Lösungen an, um die geschmacklichen und sensorischen Eigenschaften von Produkten mit reduziertem Zuckergehalt zu erhalten. Ein Team aus Flavoristen, Kreation, Anwendungstechnikern und Sensorikexperten hat eigens dafür eine natürliche Range an Aromen entwickelt, die dafür ausgelegt ist, das Geschmacksprofil zu optimieren und dadurch die Produktattraktivität beizubehalten.


Zucker als Inhaltsstoff hat nicht nur Auswirkungen auf das Süße-Profil eines Produktes, sondern beeinflusst ebenso weitere sensorische Eigenschaften innerhalb der Anwendungsrezeptur. Basierend auf Bells Expertise im Bereich der Aromen sowie in der Entwicklung intensiver, qualitativ hochwertiger Geschmacksprofile und Produkteigenschaften trägt die neue „REDsugar“-Range dazu bei, die komplexe Matrix innerhalb der Produktformulierung beizubehalten. Durch die Verbindung mit existierenden Strukturen wird nicht nur die geschmackliche Lücke aufgrund des fehlenden Zuckers geschlossen, sondern auch die Mundfülle, Textur und der Geschmack des Produktes optimiert. Gleichzeitig wird ein positiver Einfluss auf den Süße-Eindruck eines Produktes erzielt. Dadurch kann der Zuckergehalt je nach Anwendung um mindestens 30 Prozent reduziert werden.

Erfolgreiche Anwendung finden die natürlichen Aromen in einer Vielzahl von Produktkategorien. So wurde die Range speziell für Getränke wie Softdrinks, Near Water und Flavoured Water sowie für Molkereiprodukte, Eiscreme und Backwaren entwickelt. Basierend auf natürlichen Inhaltsstoffen – und damit unter Beibehaltung der Deklaration als natürliches Aroma – ermöglicht die innovative Aromen-Range die Imitation der molekularen Zusammensetzung von Zucker. Dadurch entspricht sie gleichzeitig den heutigen Marktanforderungen sowie den Erwartungen der Verbraucher an Clean-Label-Produkte.

Wachsende Marktrelevanz zuckerreduzierter Produkte

Marktstudien zufolge achten weltweit fast 90 Prozent der Verbraucher bei der Auswahl von Lebensmitteln und Getränken auf Zucker, Süßstoffe oder damit zusammenhängende Angaben. Steigende Erwartungen an gesunde Lebensmittel und zunehmende Bedenken hinsichtlich der Aufnahme von Zucker veranlassen die Hersteller der Lebensmittel- und Getränkeindustrie mit entsprechenden Produktreformulierungen oder Neuproduktentwicklungen zu reagieren, die auf weniger Zucker basieren. Gleichzeitig haben verschiedene Länder Steuern auf zuckerhaltige Produkte eingeführt, was eine Reformulierung in vielen westeuropäischen Märkten unumgänglich macht.

Die Branche sieht sich daher mit hohen Herausforderungen konfrontiert, da erfolgreiche Produkte in ihrem Zuckergehalt angepasst werden müssen – bei gleichbleibend hohen Erwartungen an Natürlichkeit, Genuss und sensorische Eigenschaften. Verbraucher verlangen zudem nach natürlichen Inhaltsstoffen und dem Ersatz künstlicher Süßungsmittel. Sie legen außerdem hohen Wert auf die Art des Zuckerersatzes, der in den Produkten zum Einsatz



kommt. Hohe Akzeptanz finden dabei Kombinationen aus weniger Zucker und natürlichen Süßungsmitteln. Im Vergleich dazu sind zuckerfreie, aber künstlich gesüßte Produkte eher unbeliebt.

Einfluss von Zuckerreduktion auf die verschiedenen Segmente

Softdrinks gelten als eine der Hauptkategorien, in denen Zuckerreduktion eine Rolle spielt. Nicht zuletzt deshalb, weil sie direkt von der Zuckersteuer in einigen Ländern betroffen sind. Das wachsende Bewusstsein um den Zuckergehalt in Lebensmitteln führt jedoch auch in anderen Kategorien zu einem Umdenken, wie beispielsweise bei Molkereiprodukten wie Joghurt, Eiscreme und Desserts sowie Süß- und Backwaren. Innerhalb dieser Kategorien sind ernährungsphysiologische Vorteile und gesundheitsorientierte Produkteigenschaften besonders gefragt. Kompromisse beim Geschmack der Produkte werden allerdings kaum akzeptiert. Produktneueinführungen, die weniger Zucker enthalten oder das Thema Zucker innerhalb weiterer Claims hervorheben, haben in den letzten Jahren erheblich zugenommen. Folglich wird der Markt weiter an Dynamik gewinnen und Hersteller müssen Lösungen finden, sich den geänderten Produkthanforderungen der Verbraucher sowie sich wandelnder politischer Rahmenbedingungen anzupassen.

Über Bell Flavors & Fragrances EMEA:

Bell Flavors & Fragrances ist ein führender Hersteller von Geschmack- und Duftstoffen, Pflanzenextrakten und Aromachemikalien für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie sowie für die Haushaltspflege- und Kosmetikbranche. Mit Standorten in Deutschland, den USA, Kanada, Mexiko, China, Brasilien und Singapur ist Bell in der Lage, weltweite Trends früh aufzuspüren, schnell in seine Produktkonzepte einfließen zu lassen und seine Kunden davon profitieren zu lassen.

Bell Flavors & Fragrances – get in touch with taste!

Medienkontakt:

Pui-Yin Tao

Marketing Specialist Sweet & Dairy

Tel: +49.341.9451.1056

E-mail: p.tao@bell-europe.com