Neue Ansätze zur Geschmacksmodulation und zur Maskierung von Protein

Categories : Food, Messen

Date : 17. November 2017

Die Food Ingredients Europe (FiE) steht im Zeichen besten Geschmacks: Sensient zeigt, wie sich Off-Notes von Proteinen maskieren und wie sich zuckerreduzierte Konzepte umsetzen lassen. Mit der „All Natural Collection“ stellt das Unternehmen Aromen und Extrakte vor. Besonderes Highlight: die exklusiven Aromen „Petrichor“ und „Cucamelon“.

Mit „Sweet Solutions" unterstützt Sensient Flavors die Zuckerreduktion in Getränken, Backwaren und Molkereiprodukten: Selbst wenn der Zuckergehalt deutlich gesenkt wird, bleibt das sensorische Profil des Endprodukts erhalten. So lassen sich zahlreiche Konzepte ohne Einfluss auf das Label umsetzen: Stille und kohlensäurenhaltige Getränke auf Tee- oder Fruchtbasis und viele mehr. Auch andere süße Produkte wie Kekse, Waffeln oder Joghurt bleiben mit den „Sweet Solutions“ ein Genuss.

Protein-Maskierung für funktionelle Produkte mit bestem Geschmack

Protein ist ein Megatrend in der Lebensmittelindustrie. Aktuell kommen Proteine in zahlreichen Produkten zum Einsatz, um deren Nähwertprofil zu verbessern. Ob Sportgetränk, Diätshake oder Riegel, die Herausforderung in der Produktentwicklung liegt immer darin, den unangenehmen Beigeschmack, den viele Proteine mit sich bringen, zu maskieren. Die Experten von Sensient haben dafür innovative Lösungen entwickelt, die bei Proteinen aus den verschiedensten Quellen und auch bei Proteinmischungen funktionieren. So lässt sich das sensorische Profil vieler Produkte verbessern – Off-Notes werden kaschiert, und sogar das unangenehme Mundgefühl, das einige Proteine aufweisen, lässt sich mildern. Die von Sensient geschützen Verfahren ermöglichen die Kennzeichnung der Produkte als natürlich, gentechnikfrei, allergenfrei und koscher – immer im Einklang mit den Produkten und Anforderungen des Kunden.

Sensient Natural Origins umfasst eine große Auswahl an Pflanzenextrakten, die aus der genannten Quelle stammen und somit höchsten Ansprüchen genügen. Die Kollektion der Pflanzenextrakte „Botanicals Collection“ schließt Extrakte aus Hopfen, Basilikum und Salbei ein, die für Kräuterfrische sorgen. Gewürzextrakte wie Kardamom, Safran und rosa Pfeffer liefern das gewisse Etwas, und eine Vielzahl von floralen Noten wie Kirschblüte, Lavendel oder Chrysantheme verleihen einen Hauch von Extravaganz. Ein Highlight des Sortiments ist die Ingwer-Kollektion. Diese kraftvollen Extrakte fangen das reichhaltige Aroma verschiedener Ingwer-Profile ein, einschließlich des exotischen chinesischen Ingwers und des würzigen nigerianischen Ingwers.

So schmecken die Trends von morgen

Barbara Lezzer, Director of Marketing Europe for Sweet and Beverage bei Sensient, kommentiert: „Wir freuen uns darauf, Besucher auf unserem Stand zu begrüßen und zu zeigen, wie bei Sensient neue und unerwartete Geschmackserlebnisse entstehen. Mit unserem ganzheitlichen Ansatz unterstützen wir unsere Kunden bei der Entwicklung integrierter Produktkonzepte – einschließlich der Aromen, Farbstoffe und einem ausgewogenen Süßeprofil, die allesamt höchsten Ansprüchen gerecht werden."

Am Stand können Messebesucher das „Trends to Taste“-Programm des Anbieters erleben und zwei überraschende Aromen entdecken: Petrichor fängt Duft von Regen auf trockener Erde ein – und das

Aroma der mexikanische Mini-Wassermelone Cucamelon zeigt Anklänge an Zitrone und Gurke. Außerdem präsentiert Sensient neue Getränkekonzepte: Auf Basis der unternehmenseigenen Extrakte stehen ein zuckerreduziertes Getränk und ein alkoholhaltiger Cocktail zur Verkostung bereit – und mit einem kohlensäurehaltigen Ingwerbier zeigen die Ingwer-Extrakte Natural Origins ihr Potenzial. Aus dem Bereich Backwaren und Feingebäck präsentiert Sensient Lösungen für zuckerreduzierte Vanilleplätzchen sowie verschiedene Jellies mit Natural Origins- und „Sensations“-Aromen. Ein Riegel mit hohem Proteingehalt verdeutlicht darüber hinaus, wie sich mit den Lösungen des Produzenten der Proteingeschmack maskieren lässt.

Sensient auf der FiE: Stand 08.0C21