

Süßwarenlabor - Natürliche, vegane Fruchtgummis



Der Megatrend Gesundheit, Food-Trends wie „Ethic Food“ und die Vegetarier-Bewegung kulminieren zunächst im Veganismus, der nach wie vor die Entwicklung neuer Süßwaren vorantreibt. Auch die Nachfrage nach veganen Ersatzprodukten der bei Jung und Alt gleichermaßen beliebten Gummibonbons steigt von Jahr zu Jahr.

Der Einsatz von Gelatine als Geliemittel oder anderen Zutaten tierischen Ursprungs, wie Milchbestandteile oder Bienenwachs, ist bei der Herstellung veganer Gummibonbons nicht gestattet. Alternative Geliemittel pflanzlichen Ursprungs stellen Agar-Agar und Pektin dar, die zu den Verdickungsmitteln zählen. Das Überzugsmittel ist ein weiterer notwendiger Zusatzstoff für die Bereitung veganer Fruchtgummis. Anstatt Bienenwachs als eigentlicher Überzug wird Zucker mit Zitronensäure verwendet, um Gummibonbons gegen Austrocknen und Farb- und Aromaverluste zu schützen. Im Süßwarenlabor der Professur Lebensmitteltechnologie pflanzlicher Produkte an der Hochschule Anhalt wurde in verschiedenen Versuchsreihen der Einsatz alternativer Geliemittel im Hinblick auf die sensorischen Eigenschaften in veganen Gummiwaren getestet.

Fazit

Damit Vegetarier und Veganer nicht auf süße Fruchtgummis verzichten müssen, werden mittlerweile auch vegetarische und vegane Varianten hergestellt. Diese werden mit pflanzlichen Geliemitteln erzeugt. Unsere veganen Fruchtgummis weisen eine interessante Konsistenz auf. Sie überzeugen dabei durch ihren außerordentlichen Geschmack und besitzen einen sauren Kick.

Kontakt

Hochschule-Anhalt
Fachbereich Angewandte Biowissenschaften und
Prozesstechnik
Prof. Dr. Jean Titze
Tel.: +49 3496672561
✉ jean.titze@hs-anhalt.de
> <https://www.hs-anhalt.de/>

Hochschule-Anhalt
Fachbereich Angewandte Biowissenschaften und

Prozesstechnik

Laborleitung Süßwaren

Beatrix Parthey

Tel.: +49 3496672554

✉ beatrix.parthey@hs-anhalt.de

› <https://www.hs-anhalt.de/>

Förderung

- ▶ FKZ KK5170901LU0
- ▶ Laufzeit 4/2021 - 2/2023
- ▶ Gefördert vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

Süßwarenlabor



Süßwarenlab - historische, vegane Fruchtgummis

Der steigende Gesundheits- und Nachhaltigkeitsbewusstsein, die "Wohlfühl-Food" und die Vegetarierbewegung haben zu einer wachsenden Nachfrage nach veganen Süßwaren geführt, die nicht nur von der Herstellung aus pflanzlichen Rohstoffen, auch die Verpackungen nach veganen Standards der bei Jung und Alt gleichmaßen beliebten Süßwarenarten steigt von Jahr zu Jahr.

Der Fokus von Süßwaren als traditionell eher reinen Genuss reinlicher Ursprünge, wie Milchzucker, Ei oder Eiweißpulver, ist bei der Herstellung vegane Süßwaren nicht genug. Diesem Ziel steht die pflanzliche Ursprünge in allen Aspekten und auch bei der Verpackungsgestaltung. Die Süßwarenherstellung ist ein komplexer Prozess, der eine sorgfältige Arbeit erfordert. In der Herstellung von Süßwaren sind die gesundheitliche Förderung und die Nachhaltigkeit von Bedeutung. Die Süßwarenherstellung ist ein komplexer Prozess, der eine sorgfältige Arbeit erfordert. In der Herstellung von Süßwaren sind die gesundheitliche Förderung und die Nachhaltigkeit von Bedeutung.

Wusstest du?

Historische Süßwaren
Süßwaren sind seit Jahrhunderten ein beliebtes Lebensmittel.

Wusstest du?
Süßwaren sind seit Jahrhunderten ein beliebtes Lebensmittel.

Historische Süßwaren
Süßwaren sind seit Jahrhunderten ein beliebtes Lebensmittel.

