

# Getränke!

TECHNOLOGIE & MARKETING

5 | 18

- **BRANCHE AKTUELL** 105. VLB-Oktoberagung
- **BRAUBEVIALE 2018** Inspiration und Impulse rund um die Getränkeindustrie
- **AUTOMATISIERUNG SPEZIAL** SPS IPC Drives 2018 – smarte und digitale Automation

Anzeige



**Endress + Hauser**



People for Process Automation



INDIVIDUELLE MIKRONÄHRSTOFF-PREMIXE

## Angereicherte Getränke

**Attraktiver Mehrwert für angereicherte Getränke auf Wasserbasis.** Das Thema Gesundheit ist seit vielen Jahren einer der Megatrends im Lebensmittel- und Getränke-Sektor. Daran wird sich auch in Zukunft nichts ändern – im Gegenteil: Aktuelle Marktforschungstudien zufolge ist eine gesunde Lebensweise für alle Altersgruppen von großer Bedeutung. Neben verschiedenen anderen Bausteinen spielt die gesunde Nahrungs- und Getränkeaufnahme eine zentrale Rolle. Wie Getränkehersteller das Thema gewinnbringend umsetzen können, zeigt SternVitamin am Beispiel des neuen Premixes für Knochen- und Herzgesundheit.

Die Mikronährstoffmischung greift einen der Top-Trends im Getränkemarkt auf: angereicherte Produkte auf Wasserbasis. Weltweit ist das Wachstumspotenzial in dieser Getränke-Kategorie am höchsten. Der vegane Premix enthält die Vitamine B1 und B12 sowie Vitamin C, Vitamin K2 und Vitamin D3. Bio-Agavendicksaft-Pulver sorgt für eine leichte Süße, während natürliches Aroma dem Getränk einen Geschmack von dunklen Beerenfrüchten verleiht. Der Premix ist in Wasser klar löslich und hinterlässt keinerlei Trübungen.

### Individuelle Lifestyle-Konzepte

Der neue Mikronährstoff-Premix für Getränke steht beispielhaft für ganz unterschiedliche Zielgruppen-Konzepte, die auf die individuellen Lebensphasen der Konsumenten ausgerichtet sind – angefangen bei Kinderwunsch und Schwangerschaft über Schule, Studium und Berufsleben bis hin zum Seniorenalter. Denkbar ist auch eine gezielte Mikronährstoffzusammensetzung für Veganer mit erhöhtem Anteil an Vitamin B12. Der Nährstoff kommt in nennenswerten Mengen nur in tierischen Produkten vor. Bislang gibt es

keine pflanzlichen Lebensmittel, die diese bedeutende B12-Quelle ersetzen können. Um Mangelerscheinungen zu vermeiden, raten Ernährungsexperten zu einer Supplementierung mit einem Vitamin-B12-Präparat. Mit dem SternVitamin Premix für Veganer lässt sich das Nährstoffprofil bei rein pflanzlicher Ernährung ganz einfach aufwerten. Neben den Vitaminen B12 und B2 sowie Vitamin D3 liefert der Wirkstoffkomplex bedarfsgerechte Mengen an Eisen, Zink, Calcium, Jod und Selen. Zusätzlich wurde die Aminosäure Lysin integriert, die in pflanzlichen Lebensmitteln nur in geringen Mengen vorkommt.

Die U.S. Food & Drug Administration (FDA) geht sogar einen Schritt weiter und empfiehlt allen Best Ager in der Altersgruppe 50-Plus explizit mit Vitamin-B12 angereicherte Lebensmittel oder entsprechende Nahrungsergänzungsmittel. Für Frauen im gebärfähigen Alter werden Lebensmittel empfohlen, die natürlicherweise oder durch Anreicherung über einen hohen Gehalt an Eisen verfügen. Damit der Körper das Spurenelement gut aufnehmen kann, ist eine gleichzeitige Zufuhr von Vitamin C ratsam. Dieses lässt sich mit maßgeschneiderten Mikronährstoff-Premixen bequem umsetzen.



Premix von SternVitamin für Knochen- und Herzgesundheit

Bilder: SternVitamin

Abb. links: Evaluierung der Premix-Entwicklung im SternVitamin-Team.

### Gewinnbringende Vermarktung

Neben den zielgruppenorientierten Premixen bietet SternVitamin auch Unterstützung für die Vermarktung. Auf Basis der von der EU autorisierten Health Claims lassen sich die gesundheitlichen Vorteile der angereicherten Getränke werbewirksam vermarkten – nicht nur in EU-Ländern, sondern in allen Ländern rund um den Globus. „Die EU Health Claims für Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente decken eine Bandbreite an Anwendungsbereichen ab“, so Dr. Sabine Hildebrandt, Head of Research & Development bei SternVitamin. „Wenn man die Liste näher anschaut, findet man für viele Regionen und Funktionen des Körpers etwas Passendes. Dadurch ergibt sich für unsere Kunden ein enormes Vermarktungspotenzial. Unter Einhaltung bestimmter Mikronährstoff-Mengen kann zum Beispiel auf der Verpackung ausgetlobt werden, dass Vitamin D bei Kindern wichtig für Wachstum und Entwicklung der Knochen ist, oder dass Vitamin B1 zur normalen Herzfunktion beiträgt.“

### Auswahl der Rohstoffe bestimmt Qualität des Getränks

Zweifelloso bietet die Anreicherung von Getränken ein hohes Wertschöpfungspotenzial, allerdings ist sie auch immer wieder eine Herausforderung. Bei klaren Getränken stellt sich die Frage: Wie lässt sich ein fettlösliches Vitamin dispergieren? Ein anderes Problem ist die Löslichkeit von Mineralstoffen. Wenn diese nicht löslich sind, kommt es ebenfalls zu Trübungen oder sogar zu Bodensätzen. Dazu Dr. Hildebrandt: „Gerade bei Neuentwicklungen ist die Auswahl der richtigen Ingredients von großer Bedeutung. Entscheidend hierbei ist, dass die Inhaltsstoffe gut löslich sind und nicht miteinander reagieren. Geschmack, Farbe, pH-Wert oder Mundgefühl dürfen nicht negativ beeinflusst werden.“

Qualitativ hochwertige und stabile Rohstoffe sind daher eine wichtige Voraussetzung für eine hohe Qualität der Endprodukte. Eine zentrale Rolle spielt zudem die Darreichungsform der Premixe. Hier setzt SternVitamin auf moderne Technologien wie die Wirbelschichttrocknung. „Mit der Wirbelschichtanlage können wir zum Beispiel aus schlecht löslichen Pulvern Agglomerate mit poröser Struktur herstellen, die sich deutlich besser

in Wasser auflösen“, erklärt die Wissenschaftlerin. „Ein weiterer Faktor ist der von Natur aus meist weniger angenehme Geschmack von Pflanzenextrakten. Hierbei kann man durchaus mit Aromen und Bitterblockern gezielt gegensteuern.“

### Enge Zusammenarbeit auf allen Ebenen

Die vernetzte Zusammenarbeit mit den Schwesterfirmen der SternWiwol Gruppe ist ein großer Vorteil. Dadurch hat SternVitamin Zugriff auf 15 verschiedene Speziallabore. Im Stern Technology Center in Ahrensburg bei Hamburg forschen rund 80 Experten tagtäglich nach Innovationen, Produktoptimierungen oder effizienteren Herstellungsverfahren. Jedes Tochterunternehmen hat einen eigenen Anwendungsbereich. Von dieser breiten Aufstellung profitieren auch SternVitamin-Kunden. Ein Beispiel ist die Zusammenarbeit mit der Schwestergesellschaft Hydrosol. Die Experten für Stabilisierungs- und Texturierungssysteme haben All-in-Compounds für fruchtige Erfrischungsgetränke entwickelt. Das Besondere daran: Die Funktionssysteme werden in Pulverform angeboten. Dadurch gewährleisten sie eine hohe Lagerstabilität in Verbindung mit einer optimierten Logistik. Im Vergleich zu Fruchtsaftkonzentraten gibt es keine Probleme mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum. Wasserfreie Formulierungen sind mikrobiologisch unkritischer als entsprechende Säfte oder Konzentrate. Außerdem wird weniger Wasser und damit weniger Gewicht transportiert. Das sind messbare Kostenvorteile für den Anwender. Darüber hinaus können die Pulverformulierungen auch von Herstellern verarbeitet werden, die bisher nicht unmittelbar in der Fruchtsaftindustrie zuhause sind, also nicht über die entsprechende spezifische maschinelle Ausstattung verfügen.

Natürlich sind die Compounds frei von Konservierungsstoffen. Sie ermöglichen eine einfache Anwendung und ergeben bei geringer Dosierung fruchtige Erfrischungsgetränke, die in puncto Mundgefühl, Farbe, Aroma und Viskosität überzeugen. Einzelne Komponenten können je nach Kundenwunsch flexibel eingesetzt werden. So lässt sich der Fruchtgehalt variabel einstellen. Auch eine Zucker-Reduktion ist realisierbar, ohne die Qualität des Getränks zu beeinträchtigen. Für den fruchtigen Geschmack der Getränke stehen eine Reihe von Aro-

men zur Auswahl – ob beliebte Klassiker wie Orange, Pfirsich und Mango oder spezielle Geschmacksrichtungen wie Himbeere, Banane und Cassis.

Ebenso wie die angereicherten Getränke auf Wasserbasis können auch die Fruchtsaftgetränke individuell mit Vitaminen und Mineralstoffen angereichert werden. Hersteller erhalten somit ein maßgeschneidertes Getränkekonzept aus einer Hand. Dabei ist auch die enge Zusammenarbeit von SternVitamin mit der Entwicklungsabteilung des Kunden ein wesentlicher Erfolgsfaktor. Auf diese Weise entstehen maßgeschneiderte Premixe, die auf die jeweiligen Produktparameter und den Produktionsverlauf beim Kunden abgestimmt sind. Dazu ergänzt Dr. Sabine Hildebrandt: „Wenn wir den Produktionsprozess kennen, können wir Getränkeproduzenten genau sagen, wann eine Überdosierung sinnvoll ist. Sämtliche Fragen klären wir gemeinsam mit den Kunden, sodass jeder Anbieter speziell auf seine Anforderungen zugeschnittene Premixe erhält.“

### Mehr Informationen

[www.stern-wywol-gruppe.de](http://www.stern-wywol-gruppe.de)

WIR machen mehr aus jedem Typ.



Flexible Rundläufer-Etikettiermaschinen für Getränke, Food, Pharma und Kosmetik.

**GERNEP**  
PRECISION IN LABELLING  
[www.gernep.de](http://www.gernep.de)