



BISCUITS & SNACKS, 8. – 9. September 2011, ZDS – Solingen

## Zukunftstrends bei salzigen Snackprodukten

Salzige Snackprodukte haben sich in letzter Zeit aufgrund verschiedener Innovationen bezüglich ihrer Textur, Inhaltsstoffe und Geschmacksrichtungen erheblich verändert. Neue Produktkonzepte wie Pasta-Snacks reißen sich ein in andere, im Markt fest etablierte und „gesündere“ Alternativen zu herkömmlichen Kartoffelchips, beispielsweise Snacks auf Brotbasis sowie andere Chips- und Cracker-Fusionsprodukte.

„The Innova Database“, die weltweite Analyse der Aktivitäten zur Markteinführung von Produkten, zeigt eine Fülle von Fortschritten, ein Angebot gesünderer Salzsnacks für den Verbraucher zu präsentieren. Der Trend zu Naturprodukten ist mit 17 % Markteinführungen in den ersten sechs Monaten des Jahres 2011 von Produkten mit einer Positionierung „Ohne Zusatz-/Konservierungsstoffe“ der stärkste Antrieb für neue Produktentwicklungen. Hinweise auf eine Freiheit von Transfetten fanden sich bei 15 % der Produkte, andere anzumerkende Gesundheitshinweise umfassten Fettreduktion (7 %), Vollkorn (5 %) und Natriumreduktion (2 %).

Ein weiterer Haupttrend liegt im verstärkten Fokus auf das verwendete Öl. Hier werden Avocado- und Sonnenblumenöl als die gesünderen Varianten gepriesen. Für die kürzlich in Taiwan auf den Markt gebrachten „Kettle Style Avocado Oil Potato Chips“ von Good Health Natural Foods lautet der Claim, dass diese „im Kessel in natürlichem reinen Avocadoöl zubereitet werden, das einen hohen Anteil an Antioxidanten und einfachen ungesättigten Fettsäuren (das gute Fett!) besitzt“. Was das Salz betrifft, so hat sich die Zahl der Produkte mit dem Hinweis einer Verwendung von Stein- oder Meersalz als angeblich gesündere Salzart gemeinsam mit dem Hinweis auf einen reduzierten Salzanteil in letzter Zeit erhöht. Der niederländische Eigenmarkenanbieter Albert Heijn hat beispielsweise zur Ergänzung der bestehenden „Ribbel Chips“-Produktreihe einige salzreduzierte Optionen mit einer neuen Rezeptur auf den Markt gebracht.

Durch die Verwendung von alternativen Getreide- und Gemüsearten als Alternative zum herkömmlichen Weizen oder zur herkömmlichen Kartoffeln heben sich Produkte ebenfalls vom Standard ab. Getreidearten, wie Reis, Mais, Dinkel, Hafer oder Quinoa, sowie Gemüsearten, wie Tapioca, Soja, Maniok, Yuca-Wurzel oder Taro, werden aufgrund ihrer verschiedenen gesundheitsfördernden Eigenschaften und ausgefalleneren Geschmacksprofile vermehrt allein oder kombiniert in Produkten verwendet. Produktbeispiele als Indikativ dieses Trends sind in Frankreich die „Too Good Soy & Potato Snacks“, die eine Omega-3-Fettsäurenquelle und Ballaststoffe sowie 70 % weniger Fett enthalten, sowie in den USA die „Baked Lentil Gluten Free Chips“ der Mediterranean Snack Food Company, die inspiriert ist von der ausgewogenen Lebensart in der Mittelmeerregion, und die damit wirbt, ein reiner, natürlicher und glutenfreier Snack aus proteinreichen, nahrhaften Linsen, Kichererbsen und Adzukibohnen zu sein.

Die Innovationen im Texturbereich sind, mit einem breiten Spektrum neuer Formen und Größen im Angebot, ebenfalls vielfältig. Stäbchen-, Kringel-, Perlen- und Rollenformen sind nur einige Beispiele von Neuheiten, die eine zusätzliche Knusprigkeit bieten. Interessant ist auch die Markteinführung von überdimensionierten Chips in „Jumbo“-Größe oder Überlänge und die Variationen in Dicke und Dünne sowie Riffel- oder Wellenschnitt für den ultimativen Crunch. Durch die ständigen Innovationen bei Zutaten und Textur wird die Kategorie der Salzsnacks auch weiterhin zur Entwicklung und Lieferung von gesünderen Alternativen zu herkömmlichen Kartoffelchips angeregt! [Quelle: Innova Markets Insight, 2011]

U.a. mit den vorgenannten Trends beschäftigt sich der **ZDS-Kongress BISCUITS & SNACKS, der am 8. und 9. November in Solingen** stattfindet. Mehr Infos und Anmelde-möglichkeit auf [www.zds-solingen.de](http://www.zds-solingen.de).