



Presse-Mitteilung 10.08.2011

WILD-Vortrag auf der SWEET TEC, ZDS Solingen

Chancen für Stevia-Rezepturen bei Zuckerwaren

Die SWEET TEC, die am 11. und 12. Oktober in den Räumen des ZDS in Solingen stattfindet, steht ganz im Zeichen von Trends und Innovationen im Markt für Zuckerwaren. WILD Experte Stefan Krense, Leiter der Applikation Süßwaren, legt in seinem Vortrag den Fokus auf Stevia: auf die Chancen, Herausforderungen und Einsatzmöglichkeiten der natürlichen Süßung in Zuckerwaren.

Stevia ist zur Zeit in aller Munde – insbesondere, seit die EG-Kommission Anfang Juli diesen Jahres ein Arbeitsdokument zur EU-weiten Zulassung von Steviolglycosiden vorgelegt hat. WILD rechnet daher noch in diesem Jahr mit der offiziellen Genehmigung. Der Ingredients-Spezialist ist bestens vorbereitet, um Hersteller bei der Entwicklung von hervorragend schmeckenden Lebensmitteln mit Stevia-Süßung zu unterstützen – das notwendige Applikations-Know-how inklusive. Im Fokus: Stevia in Hartkaramellen, Kaugummi und Co. Über den spezifischen Einsatz von Stevia in Zuckerwaren spricht Stefan Krense, Leiter der Applikation Süßwaren bei WILD, auf der SWEET TEC 2011. Im Fokus stehen die vielfältigen Produktoptionen, aber auch die technischen Herausforderungen und geplanten rechtlichen Rahmenbedingungen bei der Entwicklung von Stevia-gesüßten Zuckerwaren. Dabei stand die Produktentwicklung immer wieder vor neuen Herausforderungen, da die ursprünglich beantragten Höchstmengen aus Gründen der Produktsicherheit häufiger gesenkt wurden. Aktuell sind beispielsweise für Hartkaramellen 350 Milligramm Steviolglycoside pro Kilogramm Produkt vorgesehen; ursprünglich waren es 1.500 Milligramm pro Kilogramm Endprodukt. Kaugummi soll 3.300 Milligramm Steviolglycoside pro Kilogramm Endprodukt enthalten dürfen. Bei Schokoladenwaren sind in der EU maximal 270 Milligramm Steviolglycoside pro Kilogramm Produkt geplant. Die Herausforderungen von Stevia-Applikationen im Bereich Sensorik beleuchtet Stefan Krense in seinem Vortrag ebenfalls. Er zeigt den Konferenzteilnehmern das Portfolio an natürlichen „Taste Optimizing“-Lösungen auf, die WILD in enger Zusammenarbeit mit einem geschulten Sensorik-Panel entwickelt hat. Sie eignen sich hervorragend, um das Geschmacksprofil der „Süße mit natürlichem Ursprung“ sowie das Mundgefühl in den Endprodukten signifikant zu verbessern und unerwünschte bittere Nebennoten zu maskieren. WILD ist überzeugt, dass die sensorische Qualität von Stevia in Lebensmitteln für die Akzeptanz entscheidend sein wird, und unterstützt Süßwarenherstellern mit breitem Applikations-Know-how.

Die SWEET TEC wird am 11. und 12. Oktober 2011 in Solingen von der ZDS veranstaltet. Schwerpunkte des zweitägigen Kongresses sind Trends im Zuckerwaren-Markt, Produktneuheiten und neue Technologien und Rohstoffe. Die Vorträge sind verschiedenen Rubriken zugeordnet, unter anderem „Trends“, „Sensorik“ und „Neue Technologien“. Unter der Rubrik „Süßstoffe aus der Natur“ spricht Stefan Krense, Rudolf Wild GmbH & Co. KG am 11. Oktober über „Technische Herausforderungen und Grenzen für den Einsatz der Steviapflanze in Zuckerwaren“. Alle Vorträge werden simultan vom Deutschen ins Englische übersetzt. Erstmals in Europa wird es eine umfangreiche Produktausstellung mit Stevia-gesüßten Produkten geben. Die SWEET TEC richtet sich vor allem an die Zuckerwaren- und die Zulieferindustrie sowie die Maschinenbau-Branche, insbesondere an das F&E-Personal, QS-Mitarbeiter und Produktionsleiter.

433 Wörter
3372 Anschläge
ZDS/MARK/LG
SIZ-11_SWEET_TEC_WILD_D_110810