

Lebensmitteltechnologie entwickelt Halal-Produkte

US-Konzern Cargill ersetzt jetzt Indegrenzien aus Schweinefett

Brüssel (BZZ) - Wer den globalen Markt mit Zutaten für die Lebensmittelproduktion beliefern will, der braucht ein gutes Gespür für Trends und Preise. Beim US-Unternehmen Cargill Texturizing Solutions, einem der weltweit führenden Anbieter von Texturizern und Emulgatoren für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie sowie die Pharma- und Kosmetik-Märkte, will das Management den steigenden Bedürfnissen der islamischen Welt besser gerecht werden.

Der Konzern mit seinen europäischen Produktionsstandorten in Mechelen in Belgien und Sas van Gent in den Niederlanden, hat laut der Fachpublikation „foodnavigator.com“ mit neuen Rohstoffen ein islamkonformes Herstellungsverfahren ohne Indegrenzien aus Schweinefleisch möglich gemacht. Daraus hergestellte Produkte können zweifelsfrei als „halal“ zertifiziert werden.

Laut Cargill lassen sich durch sogenannte „Funktionale Systeme“ – Kombinationen aus mindestens zwei Zutaten, die im Unterschied zu ihrer separaten Verwendung bestimmte Leistungen ermöglichen – die gleichen technische Effekte erzielen wie mit gewöhnlichen Lebensmittel-Komponenten, wobei erstere deutlich kostengünstiger arbeiten. Sie bringen zudem für die Lebensmittelproduzenten, die Kunden von Cargill sind, weitere interessante Vorteile, z.B. weniger gesättigte Fettsäuren in einem Produkt oder die Vermeidung von Allergien.

Bei Cargill ist einer der wichtigsten Motoren für Innovation laut Marie-Jo Leroy, der Managerin für die EMEA-Region, die Vorhersage zukünftiger Trends. Ein auf Alginat basierendes System nennt sie als Beispiel dafür, wie diese längerfristige Sicht in ihrer Forschungsabteilung zu Ergebnissen führte. Es wurde von Cargill zur Verringerung der Abhängigkeit von Indegrenzien aus Schweinefett entwickelt und kommt heute in vielen Produkten wie in Würsten, in Burgern und in feinen Pasten zum Einsatz. Der Anlass für diese Entwicklung war ursprünglich nicht der islamische Markt, sondern vielmehr der stark ausschlagende Marktpreis für Schweinefleisch vor zwei bis drei Jahren. Dieser schwankte so wild, dass Cargill die Kosten für die Verwendung von Schweinefett nicht mehr sicher genug kalkulieren konnte. Das neue funktionale System ersetzt heute ganz oder teilweise das Schweinefett, abhängig von der erforderlichen emulgierenden Wirkung. Inzwischen hat dieses funktionale System an Popularität gewonnen.

Die auf Adrogel basierende funktionale Systempalette ist laut der Cargill-Sprecherin auch nützlich für die Herstellung gesünderer Produkte mit weniger Kalorien und gesättigten Fettsäuren, sowie für Halal-Produkte. In anderen Bereichen haben sich die Lebensmitteltechniker von Cargill darum bemüht, Lösungen zur Verringerung der Abhängigkeit von Milchpulver und Kaseinaten zu finden, was mit Blick auf die am Weltmarkt gestiegenen Milchpreise ebenfalls zur Reduzierung von Produktkosten führte.

Marie-Jo Leroy räumte ein, dass die Anzeichen eines Trends auch täuschen können. Manchmal komme es zu Verschiebungen auf dem Markt und dann sei ein funktionales System weniger interessant. So habe zum Beispiel Cargill verschiedene Arten von funktionalen Systemen entwickelt als die Verwendung von Laktose wegen der hohen Kosten rückläufig war. Als der Preis für Laktose jedoch wieder fiel, war in einigen Fällen die neue Lösung nicht mehr so kosteneffizient. Das hieße jedoch nicht, dass das entwickelte Verfahren für immer fallen gelassen werde. Für Produkte, die beispielsweise laktosefrei sein müssen, sei das funktionale System unverzichtbar.

2008-12-26 BZZ 122

Bankverbindung: Ziegler Baltext, CH-4053 Basel

Schweizerische Post BIC: POFICHBEXXX

IBAN: CH8109000000910769033