

Geschmackskonzept auf Basis natürlicher Extrakte

Mehr Abwechslung und einfachere Prozesse

Foodpairing und Foodcompleting neu gedacht: Mit Double Taste hat Raps ein Geschmackskonzept entwickelt, bei dem natürliche Extrakte auf Lebensmittel aufgebracht werden. Dies garantiert außergewöhnliche Geschmackskreationen und ermöglicht Clean-Label-Produkte.

Wenn Erdbeerfrischkäse mit Pfeffer, Chili-Soße mit Minze oder ein Currygericht mit Banane überraschend gut schmecken, liegt das an den Molekularstrukturen der Aromen. Foodpairing – die Kunst, Aromaten systematisch zu innovativen Geschmackskompositionen zusammenzuführen – basiert auf den Grundlagen der organischen Chemie. Wer die Wissenschaft der Aromen beherrscht, lässt sich von den kleinsten molekularen Gemeinsamkeiten der Molekülgruppen zu neuen Rezepturen inspirieren. Foodpairing konzentriert sich dabei auf das Verstärken vorhandener Aromen, indem Aromaten aus derselben Klasse harmonisch kombiniert werden.

Immer mehr Verbraucher suchen jedoch auch nach einem kulinarischen Kick, um

Alltagsgerichte mit einer Prise Exotik aufzuwerten oder im Freundeskreis mit ausgefallenen Kreationen zu beeindrucken. In Küchen und Labors nennt sich das Spiel mit den Kontrasten Foodcompleting. Diese Methode erweitert das Aromenspektrum durch Gegensätze – zum Beispiel süß mit scharf – und ist geeignet, die Lust auf Neues zu befriedigen oder zu wecken.

Lebensmittel als Trägerstoffe

Mehr Geschmack und mehr Abwechslung – das ist auch das Leitmotiv des neuen Geschmackskonzepts Double Taste. Raps verwendet dabei Lebensmittel als Trägerstoffe, auf die natürliche Extrakte aufgebracht werden. Dadurch wird neben einer sensorischen Aufwertung vor allem eine Vielfalt an

überraschenden und harmonischen Geschmackskombinationen ermöglicht. Grundsätzlich bietet sich eine große Fülle an Lebensmitteln an, die auf diese Art aufgewertet werden können. Geeignet sind etwa getrocknete Gemüse- und Obststücke, Getreide- und Erbsengranulate, Reis sowie getrocknete Kräuter und Gewürze.

Fokus auf natürlichen Zutaten

Raps hat bei der Entwicklung des neuen Konzepts Wert darauf gelegt, dass auf der Verpackung des Endproduktes keine Zusatzstoffe deklariert werden müssen. Als einer der international führenden Ingredient-Hersteller hat das Traditionsunternehmen bereits 1965 die erste Extraktionsanlage in Betrieb genommen, um ätherische Öle und



Für Schnitzel: Panade mit Erbsengranulat und Double Taste Thai-Seven-Spice



Bild: Shutterstock/Anna Miodak

Mit Double Taste Apfel-Winterlicious lassen sich zum Beispiel Apfeltaschen veredeln



Bild: Shutterstock/Dea Beck

Double Taste Karotte-Ingwer verfeinert zum Beispiel Karottensuppen

Extrakte herzustellen. Die Produktion ist entlang der gesamten Prozesskette auf eine schonende Verarbeitung, den Erhalt der natürlichen Aromen und Inhaltsstoffe der Rohwaren sowie höchste Lebensmittelsicherheit ausgelegt. Speziell entwickelte und erprobte Herstellungsverfahren sichern überzeugenden Geschmack und optimale Funktionalität. Mithilfe der Hochdruckextraktion gewinnt der Gewürzspezialist zum Beispiel natürliche und hochkonzentrierte Extrakte in hoher Qualität, wobei ausschließlich CO₂ als Extraktionsmittel verwendet wird. Durch diesen Prozess wird ein lösungsmittelfreier Extrakt gewonnen. In flüssiger, emulgierter oder streufähiger Form werden die Extrakte und Extraktmischungen in zahlreichen Applikationen quer durch alle Lebensmittelbranchen hinweg eingesetzt.

Besondere Geschmackserlebnisse

Double Taste wurde entwickelt, um natürliche Extrakte auch auf stückige Lebensmittel aufzubringen und so ein besonderes Geschmackserlebnis zu generieren. Das Lebensmittel fungiert dabei als Trägerstoff. Ob man den typischen Geschmack verstärken oder mit einer stimmigen oder mit einer überraschend anderen Geschmackskomponente kombinieren möchte, ist bei Double Taste frei wählbar. So können etwa Champignons, Paprikafakes oder Apfelwürfel mit kontrastierenden würzenden Extrakten besprüht werden, passend zu saisonalen Vorlieben oder um die Aromen exotischer Länderküchen einzufangen. Die Extrakte können aber auch optimal auf kohlenhydrathaltige Komponenten wie Getreidegranulat oder Reis aufgebracht werden. Das eröffnet neue Möglichkeiten

bei der Herstellung überraschender Geschmackscompositionen wie Reis mit Chai oder einer Thai-Seven-Spice-Gewürzmischung. Doch auch beliebte Kombinationen wie Tomate-Basilikum, die das Zeug zum Ganzjahresklassiker haben, lassen sich so in eine leicht zuzubereitende Convenience-Applikation umsetzen.

Handling in Produktion vereinfacht

Die Applikationsvielfalt des Produkts ist groß. Ob Soßen und Suppen im Feinkost-Bereich, Cookies und Brot, Frisch-, Streich- und Hartkäse, Convenience-Gerichte wie Pizza, Pasta oder Fixgerichte, Süßwaren oder Eis: Double Taste hilft Herstellern, die Geschmackscompositionen ihrer Rezepturen mithilfe der hochkonzentrierten Extrakte zu intensivieren. Darüber hinaus kann mit dem Produkt auch das Handling in der Produktion optimiert

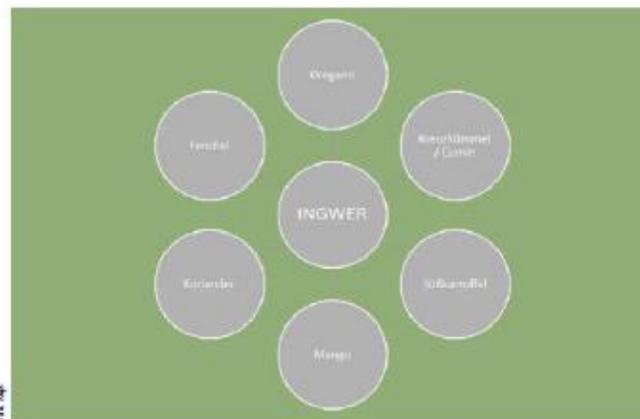


Bild: Agri

Nach dem Food-Pairing-Prinzip harmonisiert Ingwer mit Oregano, Kreuzkümmel/Cumini, Süßkartoffel, Mango, Koriander und Fenchel

werden. Eine zusätzliche Dosierung von Flüssigkomponenten ist nicht notwendig. Zudem müssen weder Kochsalz noch Zucker- oder Trägerstoffe eingebracht werden, da das Lebensmittel bereits als solcher fungiert. Positiver Nebeneffekt: Die vorherrschende Geruchsnote bleibt vom Öffnen der Verpackung über die Zubereitungsdauer bis hin zum Verzehr in der Nase des Kunden.

www.prozesstechnik-online.de

Suchwort: Raps



AUTORIN
CLAUDIA HECK
Freie Redakteurin