Süßwarenlabor

HOCHSCHULE ANHALT University of Applied Sciences



Innovationen aus dem Süßwarenlabor

Immer mehr Konsumenten verlangen nach gesunden Lebensmitteln, die dem Körper durch natürliche Inhaltsstoffe Energie liefern und dem Konsumenten mit einem wachsenden Gesundheitsbewusstsein einen Mehrwert bieten. Zudem interessieren sich Verbraucher zunehmend für authentische Lebensmittel, die handwerklich und somit traditionell hergestellt werden.

Um sowohl Gesundheitsbewussten als auch Traditionalisten gerecht zu werden, wurden an der Professur für Lebensmitteltechnologie pflanzlicher Produkte der Hochschule Anhalt bereits verschiedene Produkte in Zusammenarbeit mit Partnern entwickelt, darunter:

- BBQ-Saucen mit natürlich rauchiger Note und Karamellsirup
- Sauermalzbonbons mit flüssigem Sauermalzkern
- Natürliche, vegane Fruchtgummis auf Basis veganer Geliermittel
- Algen-Crispies: gesunder Snack für Zwischendurch mit wertvollen Saaten und Wakame-Algen
- Energie-Taler mit einer vielfältigen Vollkorn- und Pseudogetreide-Komposition, verfeinert mit Milchkaramell

Die Professur für Lebensmitteltechnologie pflanzlicher Produkte der Hochschule Anhalt mit der Lehr- und Versuchsbrauerei und dem Süßwarenlabor ist Ihr kompetenter Ansprechpartner, wenn es um spezielle Produktentwicklungen geht.

Kontakt

Prof. Dr. Jean Titze
Fachbereich Angewandte Biowissenschaften und Prozesstechnik

jean.titze@hs-anhalt.de
+49 3496 67 2561
www.hs-anhalt.de

Beatrix Parthey
Laborleitung Süßwaren

beatrix.parthey@hs-anhalt.de
+49 3496 67 2554
www.hs-anhalt.de

SÜßWARENLABOR