



**FORSCHUNG
FÜR DIE
ZUKUNFT**



Gefüllte Sauermalz-Bonbons – Great taste

Gefüllte Sauermalz-Bonbons sind eine echte Innovation, da es dem Verbraucher als Marktneuheit eine prinzipiell neue Problemlösung auf seiner Suche nach natürlichen Produkten bietet. Die im Süßwarenlabor der Hochschule Anhalt entwickelten Bonbons bringen die Vorzüge eines traditionellen Malzbonbons in Einklang mit einer malzig-frischen Note, was letztlich für ein harmonisches Geschmackserlebnis sorgt. Sie bieten damit ein einzigartiges Geschmackserlebnis: der Hauptgrund für den Verbraucher, ein Lebensmittel zu kaufen.

Hartkaramellen sind eine spezielle Form von Süßwaren, die sich durch ihre feste, harte Konsistenz auszeichnen. Diese Bonbons werden durch das Kochen von Zucker oder einer Zuckermischung hergestellt, und sie erhalten ihre Härte durch den Prozess des Kristallisierens von Zucker.

Sauermalzextrakt ist ein Produkt, das durch die Fermentation von Malz (Würze) gewonnen wird und bezieht sich auf den sauren Charakter, der während der Herstellung entsteht. Der Extrakt enthält neben der Milchsäure eine Vielzahl von Nährstoffen, die während des Fermentationsprozesses freigesetzt werden. Dazu gehören Enzyme, Aminosäuren und Vitamine, die es zu einem ernährungsphysiologisch wertvollen Produkt machen. Aufgrund seines hohen Gehalts an fermentierten Be-

standteilen kann der Sauermalzextrakt auch einen subtilen Hauch von Fruchtigkeit aufweisen und verleiht dem Bonbon ein außergewöhnliches Aroma.

Das einzigartige Mundgefühl des neuartigen Sauermalz-Bonbons wird durch die Zusammenführung der harten Hülle und dem sauren flüssigen Kern erzeugt. Durch den Einsatz des Sauermalzextraktes zur natürlichen Säuerung und Geschmacksgebung kann auf den Zusatz von Aromen und Konservierungsstoffen verzichtet werden. Dem Trend „Natürlichkeit“ sowie dem Wunsch des Konsumenten nach gesunden Lebensmitteln und der wachsenden Nachfrage nach „Clean Label-Produkten“ wird somit Rechnung getragen.

Kontakt

Hochschule Anhalt

Fachbereich Angewandte Biowissenschaften und
Prozesstechnik

Prof. Dr. Jean Titze

✉ jean.titze@hs-anhalt.de

☎ +49 (0) 3496 67 2561

🌐 www.hs-anhalt.de

Beatrix Parthey

Laborleitung Süßwaren

✉ beatrix.parthey@hs-anhalt.de

☎ +49 (0) 3496 67 2554

🌐 www.hs-anhalt.de

