

und BevGrad XS vollgepackt ist. Das Getränk verwendet frischen Saft, der durch nicht-thermische Hochdruckverarbeitung stabilisiert ist, so dass alle wichtigen Nährstoffe erhalten bleiben. Der Chia bietet eine hervorragende Quelle für Ballaststoffe und Proteine. Zusammen mit dem BevGrad XS, einem fein vermahlenden Leinsamen, verleiht er eine hochwertige Textur. Angereichert mit einer Vormischung, die Vitamin B1, B6, B12 und Vitamin E sowie Kalium enthält, soll das Getränk zur Stärkung der normalen Herzfunktion beitragen, den Blutdruck im Normalbereich aufrechterhalten und vor oxidativem Stress schützen. 330 Milliliter liefern zudem zwei Gramm Omega-3-Fettsäuren auf pflanzlicher Basis.

Omya wird seine hochreinen Calciumcarbonate der Marke Calcipur vorstellen. Angereicherte Getränke- und Nahrungsmittel können dank dieser hochkonzentrierten und sehr gut bioverfügbaren Calciumquelle punkten, wenn es um Knochengesundheit und die optimale Funktion von Muskeln und Nerven geht. Zudem hat der Inhaltsstoff positiven Einfluss auf die Textur und kann in verschiedensten Anwendungen eingesetzt werden, wie in pulverisierten

Lebensmitteln, Backwaren, Cerealien, extrudierten Snack-Produkten, veganen Getränken und vielem mehr. Abhängig von der verwendeten Dosierung können calciumbedingte Claims auf der Verpackung ausgewiesen werden.



Brote aus 2ab-Weizen sind für viele Verbraucher verträglicher, da sie kein schwer verdauliches D-Gluten enthalten.

Gesundheitsbewussten Verbrauchern ist inzwischen klar, dass der Darm und seine Mikroflora eine entscheidende Rolle für das eigene Bauchgefühl, das persönliche Wohlbefinden und langfristige Gesundheit spielen. Ernährungs-

mediziner empfehlen spezielle Ballaststoffe, sogenannte microbiota accessible carbohydrates (MAC), als Futter für die Darmflora. Bei GoodMills Innovation steht deshalb das "gute Bauchgefühl" im Vordergrund: Im Rahmen der Health ingredients Europe zeigt das Unternehmen Neuentwicklungen aus ursprünglichen Getreidearten. Sowohl der selenreiche 2ab-Weizen als auch der rutin- und zinkhaltige Tatarische Buchweizen sind dabei eine ideale Grundlage für Produktkonzepte im Bereich Darmgesundheit. Aktuell haben die Produktentwickler das 2ab-Konzept um ein Urgetreidebrot mit Stoffwechsel-Power erweitert: In der neuen Rezeptur wird 2ab-Weizenmehl um Crispies aus dem Tatarischen Buchweizen ergänzt. Damit lässt sich ein Brot backen, das den Kohlenhydrat-, Fett- und Eiweißstoffwechsel unterstützt und gleichzeitig für "sensible Esser" geeignet ist.

Mehr Informationen

www.figlobal.com/hieurope
www.beneo.com
www.gelita.com
www.glanbianutritionals.com
www.omya.com
www.goodmillsinnovation.com

Von veganem Vitamin D bis zu funktionellen Ballaststoffen

Das sind die Themen der Newcomer in Frankfurt

Speziell für Erstausteller hat die Health ingredients Europe den New Exhibitor Pavilion geschaffen. food design stellt vorab drei Unternehmen vor, die mit ihrem Portfolio aktuelle Trendthemen der Ingredients-Branche bedienen: Natürliche Funktionalität, Reduktion und Reformulierung sowie vegane Produkte. Von Thomas Wiese

Verbraucher wollen zunehmend auch bei Nahrungsergänzungsmitteln auf pflanzliche Varianten

zurückgreifen. Genau diesen Markt bedient ProTec Nutra: Gegründet 2014, hat sich das britische Unternehmen in-

zwischen als Hersteller veganer Inhaltsstoffe für Lebensmittel und Getränke etabliert. „Wer vegan lebt, fordert auch bei einer Supplementierung pflanzliche Quellen. Das ist in Sachen Bioverfügbarkeit eine Herausforderung, denn bisher überzeugten oft nur Vitamine und Mineralstoffe aus tierischen Rohstoffen“, meint Josh White, Marketing & Communication Manager des in Borehamwood nahe London ansässigen Startups. Mit dem ersten auf dem Markt erhältlichen pflanzlichen Cholecalciferol stellen die Briten in Frankfurt eine vegane Alternative vor: Sie können die Vitamin D-Variante, die der Körper besonders gut verwerten kann, aus einer pflanzlichen Quelle gewinnen.

Insbesondere im Winter oder in nördlichen Breitengraden sowie bei Risikogruppen kommt ein Vitamin D-Mangel häufig vor, so dass eine Supplementierung sinnvoll sein kann. Hier ist Vitamin D3, Cholecalciferol, das Mittel der Wahl: Es stammt aus tierischen Fetten und kann vom Körper besser transportiert und verstoffwechselt werden als Ergocalciferol – das pflanzliche Vitamin D2, das Vegetarier und Veganer bisher bevorzugt nutzen. Josh White: „Uns ist es gelungen, ein Cholecalciferol zu gewinnen, das rein pflanzlich ist und aus einer gentechnisch nicht veränderten Rohstoffquelle stammt.“ Von Babynahrung bis zu Sportlernahrung und sogar in Backwaren kann der Inhaltsstoff für verschiedene flüssige und feste Applikationen genutzt werden.

Mit der geballten Kraft der Vitalpilze

Das im bayrischen Strasslach ansässige Unternehmen Mycotrition ist seit 40 Jahren auf die Produktion von Pilzextrakten spezialisiert. Im Fokus stehen Extrakte aus Vitalpilzen, die aufgrund ihrer wertvollen Inhaltsstoffe für Nahrungsergänzungsmittel verwendet werden können. Sebastian Schmode, Chief Operating Officer von Mycotrition: „Pilze wie Shi-

take, Reishi oder Cordyceps haben eine jahrtausendealte Tradition. Sie enthalten nachweislich eine Vielzahl an sekundären Pflanzenstoffen, Vitaminen und Mineralstoffen. Das besondere an unseren Pilzextrakten ist das spezielle Verarbeitungsverfahren: Damit können wir die Bioverfügbarkeit der Inhaltsstoffe deutlich erhöhen.“ Die Vitalpilze werden nicht nur als Monopräparate in Form von Kapseln oder Pulver angeboten, sondern auch als Flüssigextrakte.

Was auf den Erfahrungen der traditionellen chinesischen Medizin fußt, lässt sich heute mittels genauester Analysen spezifizieren. „Wir sind eines der ersten europäischen Unternehmen, das Vitalpilze so extrahieren kann, dass sich die Inhaltsstoffe genau bestimmen und nachweisen lassen“, so Schmode. Polysaccharide wie Beta-Glukane, die in allen angebotenen Vitalpilze enthalten sind, sind für ihre immunmodulatorische Wirkung bekannt. Daneben ist die Stoffgruppe der Triterpene interessant: Die Pilzsorte Reishi enthält hohe Mengen solcher Verbindungen. Die Wirkstoffe haben bereits in den Pharmabereich Einzug gehalten und gelten als entzündungshemmend.

Weniger Zucker dank funktioneller Ballaststoffe

Reduktion und Reformulierung sind seit Jahren Dauerbrenner auf den Ständen der Health ingredients Europe. Das ebenfalls in Bayern beheimatete Unternehmen Aquapharm Health & Nutrition hat sich auf Ballaststoffe zur Zucker- und Fettreduktion spezialisiert, mit denen sich der Kaloriengehalt eines Produkts deutlich verringern lässt. Business Developer Bastian Rad: „Bisher haben wir die Messe als Besucher genutzt, um innovative Rohstoffe und Trends aufzuspielen. Nun möchten wir erstmalig unsere eigene Produktpalette präsentieren.“ Im Mittelpunkt stehen dabei Isomalto-Oligosaccharide, die der 2003 gegründete Hersteller unter dem Namen ImoSweet anbietet.

Der lösliche Ballaststoff wird aus Mais, Weizen, Gerste, Kartoffeln oder Tapioka hergestellt, steht als Pulver oder Sirup für verschiedene Konzepte zur Verfügung und kann in Bioqualität geliefert werden. Die Isomalto-Oligosaccharide erreichen etwa die Hälfte der Süßkraft von Zucker. Daneben ist ImoSweet kalorienarm, nicht kariogen, hat eine präbiotische Wirkung und erreicht ein cremiges Mundgefühl, so dass sich Fett teilweise ersetzen lässt. Stabilität und Hitzebeständigkeit machen es zum Inhaltsstoff für funktionelle Getränke und Backwaren. 2016 erhielt ImoSweet die Novel Food-Zulassung in der Europäischen Union. „Inzwischen erkennen die Lebensmittelhersteller hierzulande die zahlreichen Vorteile“, so Bastian Rad. Der wichtigste davon sei sicherlich, Zucker ersetzen zu können – ohne dass „der Verbraucher Abstriche in Sachen Genuss hinnehmen muss.“

Mehr Informationen

www.protecnutra.com
www.mycotrition.com
www.aquapharm.de

Die Wirkstoffe der Reishi-Pilze haben bereits in den Pharmabereich Einzug gehalten und gelten als entzündungshemmend.

