

Neue Wege zu einem modernen Getränkedesign

Prof. Dr. Thomas Becker

Technische Universität München, Wissenschaftszentrum Weihenstephan WZW,
Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie

Marktanalysen und Verbraucherverhalten belegen, dass sich Lebensmittel- und Getränkeindustrie in diesem Jahrzehnt auf zwei grundsätzliche Trends einstellen müssen: Gesundheitsbewusstsein bzw. Wellness- und maßgeschneiderte Convenienceprodukte. Dabei steht vor allem der Genussgedanke im Fokus. Diese beiden Hauptströmungen werden die Produktentwicklung in der Zukunft stark beeinflussen. Von der steigenden Nachfrage im Wellnessbereich profitiert die Getränkeindustrie mit ihren Innovationen überdurchschnittlich. Im Bereich der innovativen Getränke belegen Marktstudien ein großes Wachstumspotenzial. Ob ACE, Sportgetränke, Energydrinks oder Kombucha – diese Produkte mit einem für den Verbraucher erkennbaren Zusatznutzen weisen enorme Wachstumsraten auf.

Neuentwicklungen von fermentierten Getränken auf Basis alternativer Getreide sowie im Bereich der „Functional Foods“ bieten kleinen und mittelständischen Unternehmen einen großen Zukunftsmarkt und die Möglichkeit erfolgreich Marktnischen zu bedienen. Steigende Absatzmärkte im Bereich alkoholreduzierter bzw. alkoholfreier Getränke v. a. in muslimischen Ländern sind zu erwarten. Die Bandbreite der positiven Wirkungen von Functional-Food-Produkten ist immens groß. Für nahezu alle Krankheitserscheinungen existieren mittlerweile nicht nur Medikamente aus der Apotheke, sondern eben auch vorbeugend zu konsumierende Lebensmittel, die eine ähnliche Wirkung wie Arzneimittel versprechen. Die führenden Getränkehersteller versuchen in verschiedenen Marktsegmenten das Potential von funktionellen Lebensmitteln zu prüfen und Produkte hierfür zu entwickeln. Beispielsweise kann durch sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe oder funktionelle Inhaltsstoffe in den Rohstoffen (z. B. Rutin in Buchweizengetränken, β -Glucan in Hafergetränken, Nitrat in Rote-Beete-Getränken) ein bestimmter Zusatznutzen erreicht werden.

Weitere Möglichkeiten zur Erhöhung des Genusspotentials bieten der Einsatz von Dextrinen zur Erhöhung der Vollmundigkeit oder das Einstellen von Aromaprofilen über die Beeinflussung der Expressionsmuster von Hefen.

Prof. Dr. Thomas M. Becker

Technische Universität München
 Wissenschaftszentrum Weihenstephan WZW
 Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie

Weihenstephaner Steig 20
 85354 Freising-Weihenstephan

Tel.: +49 8161 71-3262

Fax: +49 8161 71-3883

E-Mail: tbecker@wzw.tum.de

Internet: www.wzw.tum.de/bgt



- 1986 – 1991 Studium der Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel an der Technischen Universität München
- 1992 – 1993 Projektingenieur bei der Geo-Konzept GmbH, Adelschlag
- 1993 – 1996 Wissenschaftlicher Angestellter am Lehrstuhl für Allgemeine Chemie und Biochemie der Technischen Universität München
- 1995 Promotion an der Technischen Universität München
- 1996 – 2004 Stellv. Lehrstuhlleiter und wissenschaftlicher Oberassistent am Lehrstuhl für Fluidmechanik und Prozessautomation der Technischen Universität München
- 2002 Habilitation an der Technischen Universität München
- 2004 – 2009 Professor an der Universität Hohenheim
 - bis 2005: Leiter des Fachgebiets Prozessanalytik der Universität Hohenheim
 - bis 2009: Leiter des Lehrstuhls für Prozessanalytik und Getreidetechnologie der Universität Hohenheim
- seit 2009 Professor am Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie der Technischen Universität München

Arbeitsgruppen am Lehrstuhl

- Rohstoffe und Getränkedesign
- (Bio-)Prozesstechnik und Prozessanalyse
- Getreideverfahrenstechnik
- Getränkeorientierte Biotechnologie
- Verfahrens- und Schanktechnik
- Technologie