

Aktuelle Entwicklungen und Herausforderungen in der Getränkeindustrie

Prof. Dr. Helmut Dietrich

Hochschule Geisenheim

Die Entwicklung neuer Getränke mit einer Vielfalt neuer sensorischer Eindrücke hat in der Getränkeindustrie einen hohen Stellenwert. Selbst Getränkeklassiker, wie Limonaden, werden ständig weiterentwickelt und erfreuen sich nicht nur bei Kindern einer steigenden Beliebtheit. Bei aus einzelnen Bestandteilen bestehenden Erfrischungsgetränken kann man auf eine große Zahl von Geschmacks- und Aromanuancen zurückgreifen. Bei Fruchtsäften hingegen ist dies nicht möglich, da diese de facto ohne Zusatzstoffe, mit Ausnahme von Ascorbinsäure und Citronensäure, auskommen müssen. Sie gelten vielmehr als Spiegelbild der jeweiligen Frucht. Ein Fruchtsaft steht und fällt mit der Qualität der Rohware und der angewandten Verarbeitungstechnologie. Ziel der Technologie muss es sein, die wertvollen und chemisch zum Teil sehr empfindlichen Inhaltsstoffe vor Abbau zu schützen.

Die klassische Züchtungsforschung liefert wichtige Beiträge zur Getränkevielfalt. So stand in den letzten Jahren die Entwicklung roter Apfelsäfte aus rotfleischigen Äpfeln im Fokus. Aus dieser Rohware kann man naturtrübe und klare Apfelsäfte, aber auch rote Apfelweine und -schaumweine gewinnen. Problematisch ist die Erhaltung der geringen Mengen an Anthocyanen. Ein anderer Aspekt zu Rohwaren ist die Frage, wie man sich in Europa zum Einsatz von gentechnisch modifizierten Früchten stellt. So gibt es in den USA eine für die Verarbeitung konzipierte Apfelsorte, die nicht mehr bräunt: Hieraus kann man helle Apfelsäfte oder getrocknete Apfelschnitzel ohne Zusatz von Ascorbinsäure herstellen.

Durch Kombination verschiedener Früchte und Gemüsen sind in den letzten Jahren immer neue Frucht- und Gemüsesäfte entwickelt worden, von denen inzwischen die sogenannten grünen Smoothies immer beliebter werden. Zur Erhaltung der empfindlichen Farbstoffe werden neue technologische Ansätze und Haltbarmachungsmethoden benötigt.

Die größte Herausforderung für die Getränkeindustrie ist jedoch zweifellos die Zuckerdiskussion im Zusammenhang mit Übergewicht. Diese wurde durch die *Sugar Guideline* der Weltgesundheitsorganisation (WHO) und das WHO-Regional-Papier für Europa beflügelt. Nach letzterem sollen Fruchtsäfte wegen ihres natürlichen Zuckergehaltes aus Früchten nicht mehr für Kinder und Jugendliche beworben werden, ebenso wie zum Beispiel Energy-Drinks. Limonaden können nach dieser Empfehlung weiterhin beworben werden.

Abschließend beleuchtet der Vortrag Aspekte der Lebensmittelsicherheit am Beispiel von Schwermetallen und Methanol.