

Verfahrenstechnische Instrumente zur Beeinflussung des Aussehens von Süßwaren

Dr. Hartmut Rohse

Alfred Ritter GmbH & Co. KG

In den westlichen Industrienationen dienen Lebensmittel für die meisten Menschen nicht mehr nur zur Grundversorgung mit Nahrung. Sie müssen über ihren reinen Nährwert hinaus vielfältigen Genuss bieten und in Verbindung mit Marken emotionale und soziale Bedürfnisse zufriedenstellen.

Der erste Eindruck eines Produktes bereits vor dem Verzehr ist das Aussehen. Es liefert Basisinformationen über die Verzehrfähigkeit von Lebensmitteln. Darüber hinaus vermittelt es wesentliche Aspekte des Genusswertes. Das Aussehen von Produkten, vermittelt durch Größe, Form, inneren Produktaufbau und Oberflächengestaltung, ist der wesentliche Treiber zur Vermittlung der emotionalen und sozialen Bedürfnisse, die wir mit Lebensmitteln zufriedenstellen wollen.

Besonders ausgeprägt sind diese Aspekte bei Produkten wie Süßwaren, die überwiegend wegen ihres Genusswertes verzehrt werden, als Geschenke dienen oder einfach Spaß und Freude liefern.

Das Aussehen von Süßwaren lässt sich mit zahlreichen Technologien beeinflussen, deren Spannweite bei den Basistechnologien der Produktherstellung wie z.B. dem Temperieren von Schokolade beginnt und über verschiedene Formgebungsverfahren bis hin zu reinen Dekortechnologien reicht.

Im Verständnis und in der Weiterentwicklung dieser Technologiepalette liegt ein wesentlicher Schlüssel zur Entwicklung neuer Produkte.

<p>Dr. Hartmut Rohse</p> <p>Alfred Ritter GmbH & Co. KG</p> <p>Alfred-Ritter-Straße 25 D-71111 Waldenbuch</p> <p>Tel. 07157 – 97-266 Fax 07157 – 97-233</p> <p>E-Mail: h.rohse@ritter-sport.de</p>	
--	---

- 1980 – 1985 Studium der Lebensmittelchemie an der TU München
- 1987 – 1990 Wissenschaftliche Hilfskraft am Lehrstuhl für Lebensmittelchemie der TU München
- 1990 Promotion am Lehrstuhl für Lebensmittelchemie der TU München
- 1990 Zweite Staatsprüfung zum Lebensmittelchemiker
- 1990 – 1991 Wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Deutschen Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie
- 1991 – 1993 Leiter Forschung bei der Alfred Ritter GmbH & Co. KG
- Seit 1993 Leiter der Hauptabteilung Forschung und Entwicklung bei der Alfred Ritter GmbH & Co. KG
- Zusatztätigkeiten
 - Seit 1992 Dozent am Lehrstuhl für Lebensmitteltechnologie der Universität Hohenheim: Vorlesung Technologie der Süßwaren (Schokolade und Zuckerwaren)
 - Seit 1996 Gutachter des Wissenschaftlichen Ausschusses des Forschungskreises der Ernährungsindustrie e.V. (FEI)