

Neben mittlerweile bekannten Trends wie Stevia als Süßungsmittel und einer Fülle an synthetischen sowie natürlichen Farb- und Aromastoffen fanden die beiden Lebensmitteltechnologien auch einige Besonderheiten wie essbare Glitzerdekorationen und in allen Farben schillernde Toppings, die beim Verzehr ein Knistern verursachen. Als größte Trends ließen sich sogenannte Replacer und der Matcha-Tee ausmachen.

Replacer sind Ersatz- und Austauschstoffe, die für eine große Zahl verschiedener Lebensmittelinhaltsstoffe präsentiert wurden, zum Beispiel für Salz, Zucker und Ei. Aber auch ungewöhnliche Zutaten fanden ihre Beachtung in diesem Bereich der Forschung, wie Phosphate-, Gelatine- und Milch-Austauschstoffe. Gerade im Hinblick auf die steigende Zahl diverser Lebensmittelunverträglichkeiten ist dieses Forschungsgebiet sehr ernstzunehmen.

Beim Matcha-Tee handelt es sich um einen Grüntee, der im Halbschatten überdacht aufwächst, so dass die Blätter einen ungewöhnlich hohen Anteil an Chlorophyll aufweisen. Matcha wird als heißes oder gekühltes Getränk angeboten, aber auch als Backzutat eingesetzt, da das intensive Grün den Backwaren eine spezielle Färbung verleiht.

IFT Annual Meeting and Food Expo Von Lebensmitteln wird immer mehr erwartet

Deborah Steiner, M.Sc. Lebensmittelwissenschaft und -technologie, und Wiebke Zillinger, M.Sc. Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie, erhielten im vergangenen Jahr von der Ulrich Florin Stiftung jeweils einen Nachwuchsförderpreis in Form einer Studienreise zum diesjährigen Annual IFT Meeting and Food Expo nach Chicago. Sie konnten dort nachhaltige Erfahrungen sammeln, worüber auf dem GDL-Kongress berichtet wurde.

Von Lebensmitteln wird immer mehr erwartet. Sie sollen nicht nur schmecken und sättigen, sondern dem Verbraucher auch einen besonderen gesundheitlichen Mehrwert bieten. So konnten auf der Messe zwei extreme Entwicklungen ausgemacht werden: eine Überladung

der Produkte mit enormen Mengen an Zusatzfunktionen, die den Geschmack in der Priorität herabstufen, auf der einen Seite und demgegenüber ein Trend zu exquisiten Gourmet-Speisen, bei denen vor allem der Geschmack und das Handwerk des Koches an erster Stelle stehen.



Farbenfrohe Produktpräsentationen zogen die Blicke der Expo-Besucher auf sich

Des Weiteren waren in der großen Messehalle kulturelle Unterschiede zwischen den angebotenen Kostproben zu bemerken, beispielsweise zu den unbekannteren Speisen aus Fernost und dem extrem reich- und fetthaltigen Essen in den USA. Letzteres wurde durch eine große Posterausstellung verdeutlicht, die hauptsächlich Statistiken zur Entwicklung des Nahrungsmittelkonsums vorstellte. Daraus ging hervor, dass nur ein Viertel der US-Konsumenten täglich Obst oder Gemüse zu sich nimmt. Außerdem sollen nur zehn Prozent der US-Konsumenten bereit sein, Geschmack für einen gesundheitlichen Nutzen zu opfern. Neue Statistiken zur weltweiten Entwicklung im Lebensmittelbereich zeigten einen Anstieg von 35 Prozent beim Verkauf laktosefreier Produkte von 2014 bis 2015.

Neben dem Besuch des IFT-Kongresses und der Ausstellung stand reichlich Zeit für das Erkunden von Chicago zur Verfügung. Die Sehenswürdigkeiten und Attraktionen der Stadt hinterließen bei Deborah Steiner und Wiebke Zillinger bleibende Eindrücke als Ergänzung zu den vielen wertvollen fachlichen Informationen.

DS/WZ/St. ■

www.stiftung-florin.de