

Innovative Ansätze zur Geschmacksmodulation und zur Maskierung von Protein

14.12.2017, 18:02 | Gesundheit & Medizin

Pressemitteilung von: *Sensient Flavors*

Presseagentur: *akp public relations*



Sensient Flavors: Innovative Ansätze zur Geschmacksmodulation und zur Maskierung von Protein

Milton Keynes / UK, November 2017 – Im Rahmen der FiE 2017 zeigte Sensient, wie sich Off-Notes von Proteinen maskieren und wie sich zuckerreduzierte Konzepte umsetzen lassen. Mit der „All Natural Collection“ stellte das Unternehmen Aromen und Extrakte vor. Besonderes Highlight waren die exklusiven Aromen „Petrichor“ und „Cucamelon“.

Mit „Sweet Solutions“ unterstützt Sensient Flavors die Zuckerreduktion in Getränken, Backwaren und Molkereiprodukten: Selbst wenn der Zuckergehalt deutlich gesenkt wird, bleibt das sensorische Profil des Endprodukts erhalten. So lassen sich zahlreiche Konzepte ohne Einfluss auf das Label umsetzen: Stille und kohlenensäurehaltige Getränke auf Tee- oder Fruchtbasis und viele mehr. Auch andere süße Produkte wie Kekse, Waffeln oder Joghurt bleiben mit den „Sweet Solutions“ ein voller Genuss.

Protein-Maskierung für funktionelle Produkte mit bestem Geschmack

Protein ist ein Megatrend in der Lebensmittel-Industrie. Aktuell kommen Proteine in zahlreichen Produkten zum Einsatz, um deren Nährwertprofil zu verbessern. Ob Sportgetränk, Diätshake oder Riegel, die Herausforderung in der Produktentwicklung liegt immer darin, den unangenehmen Beigeschmack, den viele Proteine mit sich bringen, zu maskieren. Die Experten von Sensient haben dafür innovative Lösungen entwickelt, die bei Proteinen aus den verschiedensten Quellen und auch bei Proteinmischungen funktionieren. So lässt sich das sensorische Profil vieler Produkte verbessern – Off-Notes werden kaschiert, und sogar das unangenehme Mundgefühl, das einige Proteine aufweisen, lässt sich mildern. Die von Sensient geschützten Verfahren ermöglichen die Kennzeichnung der Produkte als natürlich, gentechnikfrei, allergenfrei und kosher – immer im Einklang mit den Produkten und Anforderungen des Kunden.

Den echten Geschmack einfangen

Sensient Natural Origins™ umfasst eine große Auswahl an Pflanzenextrakten, die aus der genannten Quelle stammen und somit höchsten Ansprüchen genügen. Die Kollektion der Pflanzenextrakte „Botanicals Collection“ schließt Extrakte aus Hopfen, Basilikum und Salbei ein, die für Kräuterfrische sorgen. Gewürzextrakte wie Kardamom, Safran und rosa

Pfeffer liefern das gewisse Etwas, und eine Vielzahl von floralen Noten wie Kirschblüte, Lavendel oder Chrysantheme verleihen einen Hauch von Extravaganz. Ein Highlight des Sortiments ist die Ingwer-Kollektion. Diese kraftvollen Extrakte fangen das reichhaltige Aroma verschiedener Ingwer-Profile ein, einschließlich des exotischen chinesischen Ingwers und des würzigen nigerianischen Ingwers.

So schmecken die Trends von morgen

Am Stand konnten Messebesucher das „Trends to Taste“ Programm von Sensient erleben und zwei überraschende Aromen entdecken: Petrichor fängt Duft von Regen auf trockener Erde ein – und das Aroma der mexikanischen Mini-Wassermelone Cucamelon zeigt Anklänge an Zitrone und Gurke. Außerdem präsentierte Sensient neue Getränkekonzepte: Auf Basis der Extrakte von Sensient standen ein zuckerreduziertes Getränk und ein alkoholhaltiger Cocktail zur Verkostung bereit – und mit einem kohlenensäurehaltigen Ingwerbier zeigten die Sensient Natural Origins™ Ingwer-Extrakte ihr Potenzial. Aus dem Bereich Backwaren und Feingebäck präsentierte Sensient Lösungen für zuckerreduzierte Vanilleplätzchen sowie verschiedene Jellies mit Natural Origins™ und „Sensations“ Aromen. Ein Riegel mit hohem Proteingehalt verdeutlichte darüber hinaus, wie sich mit den Lösungen von Sensient der Proteingeschmack maskieren lässt.

Portrait

Über Sensient Flavors

Sensient Flavors entwickelt hochwertige Aromen-Systeme und maßgeschneiderten Lösungen für Lebensmittel- und Getränkeanwendungen. Sensient Flavors Europe gehört zur Sensient Technologies Corporation, einem weltweit führenden Hersteller und Anbieter von Farbstoffen sowie Aromen und Duftstoffen. Zum Kundenkreis des Unternehmens zählen namhafte internationale Hersteller und Anbieter der bekanntesten Marken der Welt.

News-ID: 985536 • Views: 520 (Stand: 14.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/985536/Innovative-Ansaetze-zur-Geschmacksmodulation-und-zur-Maskierung-von-Protein.html>