

## Fett für Schokocreame: palmölfrei, vegan und sogar bio

in Zusammenarbeit mit Nutriswiss

Mit neuem bio-zertifiziertem Verfahren gelingt Nutriswiss die perfekte Cremigkeit.

Alle kennen sie, (fast) jeder liebt sie: Pralinen, Riegel, Brotaufstriche und viele andere Lebensmittel, bei denen eine fetthaltige Schokoladencreme enthalten ist. Die Vielfalt dieser Produkte – gerade in der Schweiz, aber auch weltweit – ist riesig. Verbraucherinnen und Verbraucher, die kein Palmöl auf der Zutatenliste sehen möchten, dafür ein Bio-Siegel auf dem Etikett, haben da schon eine deutlich eingeschränkte Auswahl. Gründe könnten sein, dass Hersteller nicht auf die technologischen

Vorzüge verzichten oder Alternativen nur mit nicht bio-konformen Verfahren herstellbar sind. Speiseölspezialist Nutriswiss hat mithilfe eines innovativen Verfahrens palmölfreie Lösungen geschaffen, die höchsten Qualitätsansprüchen gerecht werden.

### Alternative mit Bio-Zertifizierung

Palmfett hat für die Verwendung in Schokoladenprodukten eigentlich die perfekten technologischen Eigenschaften. Wird es durch andere pflanzliche Öle oder Fette ersetzt, beeinflusst dies sowohl den Geschmack als auch die Konsistenz und Stabilität. Deshalb erarbeitet das Team von Nutriswiss individuelle Alternativrezepturen, die ein optimales Endprodukt ermöglichen und auch den Herstellungsprozess berücksichtigen. Das Härten (Hydrieren) von Ölen, was für konventionelle Produkte eine gute Möglichkeit ist, die Textur zu optimieren, ist im Bio-Segment nicht zulässig. Mit einem neuen Verfahren ist Nutriswiss jedoch ein Durchbruch gelungen: Frank Möllering, Leiter der Abteilung Forschung und Entwicklung, erklärt: «Mithilfe verschiedener Verfahrensschritte innerhalb einer Prozessabfolge haben wir es geschafft, die Triglyceride neu zu strukturieren. Dadurch ergeben sich andere physikalische Eigenschaften, die das Kristallisationsverhalten beeinflussen und die für das gewünschte zartcremige Mundgefühl sorgen.» Die durch die Rekombination der Fettsäuren gebildete Matrix bindet die Öle ein, das Resultat ist eine stabile Sensorik mit organoleptisch ansprechendem Schmelzverhalten.

### Stabile Fettmatrix gegen Fettreif

Erst durch Fettkomponenten erhalten schokoladenhaltige Füllungen und Aufstriche ihre Cremigkeit und den gewünschten Schmelz. Die Zusammensetzung ist dabei entscheidend: «Da ist Fingerspitzengefühl gefragt, schliesslich soll das Produkt im Mund zart schmelzen und nicht wachsig oder zu fest sein», sagt Möllering. Er und sein Team entwickeln massgeschneiderte Fettkomponenten, je nach Wunsch mit Palmöl oder ohne. In jedem Fall werden die hochwertigen Rohstoffe individuell ausgewählt und mittels modernster Verfahren modifiziert. Die Fettmischung muss ein stabiles Kristallgitter bilden, bei dem die flüssigen Anteile eingebunden sind. Sonst kann es passieren, dass Öl in den Schokoladenüberzug migriert und sich Fettreif bildet, zum Beispiel bei Confiserie-Produkten, gefüllten Schokoladentafeln und Riegeln. Auf Nussnougat- oder Haselnusscremes kann sich ein öliger Film bilden.

### Palmfett nicht mehr alternativlos

Trotz anerkannter RSPO-Zertifizierung hat Palmfett kein gutes Image bei Verbraucherinnen und Verbrauchern. In der Folge haben viele Hersteller von Schokoladenprodukten Bedarf an Alternativformulierungen, weil eine reine Substitution durch andere Fette in der Regel nicht ohne sensorische Einbussen möglich ist. Funktionale Lösungen auf Basis anderer Öle und Fette sind auch in Bio-Qualität möglich, wenn sie entsprechend modifiziert werden. Nutriswiss setzt in diesem Bereich neue Massstäbe: Für die Schweizer ist die perfekte Sensorik von Schokoladenprodukten alternativlos, weshalb sie individuell hochwertige Rohstoffe auswählen und mittels modernster Verfahren modifizieren.



Sowohl Schoko- und Haselnussaufstriche als auch Füllungsfette für Pralinen können ohne genauso sensorisch überzeugen wie mit Palmfett.