

DLG LEBENSMITTEL

DIE FACHZEITSCHRIFT FÜR SENSORIK, TECHNIK & QUALITÄT



© Vécim - stock.adobe.com

Special Hygiene

Reinigung neu gedacht

- **TECHNOLOGIE**
Nachhaltigkeit in der Fleischindustrie
- **ASEPTIK**
Voller Geschmack bewahrt
- **DRINKTEC**
Vorschau Messe
- **INGREDIENTS**
Alternative Proteine

Untersuchungen zu protektiven Effekten von Apfelsaft auf die Darmbarriere

Sportlich Aktive greifen nach intensiver Belastung gern zu kohlenhydrathaltigen Getränken wie speziellen Sportgetränken und Shakes – oder auch zu natürlichen Alternativen in Form von Fruchtsäften bzw. Fruchtsaftschorlen wie Apfelschorle. Ihr Konsum wird in einer Vielzahl von Studien als regenerationsfördernd beschrieben und daher empfohlen. Allerdings steht diesem positiven Effekt die Erkenntnis entgegen, dass kohlenhydrathaltige Getränke ebenso wie körperliche Belastung die Darmdurchlässigkeit erhöhen können; auch ein kombinatorischer Effekt von Zucker und Belastung wird vermutet. Zugleich gibt es Erkenntnisse aus

Voruntersuchungen, dass Fruchtsaft wiederum einen positiven Einfluss auf die Darmbarriere ausübt, indem eine durch Kohlenhydrate verursachte Erhöhung der Darmpermeabilität durch die in Saft enthaltenen sekundären Pflanzeninhaltsstoffe – und hierbei insbesondere Polyphenole aus naturtrübem Apfelsaft – vermindert wird.

Doch inwieweit beeinflussen kohlenhydrathaltige Getränke im Zusammenwirken mit einer intensiven körperlichen Belastung die Darmbarriere? Inwieweit wirken die Polyphenole aus naturtrübem Apfelsaft dem entgegen? Diesen und weiteren Fragestellungen gehen zwei Forschungsteams der



© cut – stock.adobe.com

Deutschen Sporthochschule Köln und der Universität Hannover im Rahmen eines IGF-Vorhabens nach: Ziel ist es, in humanen Interventionsstudien zu untersuchen, wie die Fruchtsaftmatrix die Permeabilität der Darmbarriere beeinflusst. Weitere Informationen: www.fei.bonn.de

Hygiene

■ Als weltweit erster Hersteller bietet die **beam GmbH** ihre High-End-Geräte der beliebten Blue-Evolution-Reihe jetzt auch mit integriertem Touchscreen an. Die digitalen Versionen des Blue Evolution S+ und XL+ lassen sich damit sehr einfach bedienen. Die Anwender können direkt am sechs Zoll großen Touchdisplay in sechs Sprachen Voreinstellungen speichern und sich in der animierten



Menüführung Tipps zur perfekten Reinigung holen. Der digitale Blue Evolution meldet sich auch plakativ übers Display, wenn die Schale des Wasserfilters geleert oder Frischwasser für die Dampferzeugung aufgefüllt werden muss. Die Geräte der Blue-Evolution-Serie sind nach dem HACCP-Standard zertifiziert und überzeugen auch beim 4-Felder-Test auf ganzer Linie.

Alternative Proteine – der Umwelt zuliebe

Alternative Proteine haben während der Coronapandemie stark an Beliebtheit gewonnen, sowohl bei Verbraucher:innen als auch bei Investor:innen. Knapp drei Viertel der Befragten kennen Ersatzprodukte für tierisches Protein, zwei Drittel haben sie bereits ausprobiert. Neun von zehn Befragten gaben an, dass sie zumindest einige der getesteten Produkte mögen. Auslöser für die erhöhte Nachfrage sind Preissteigerungen für tierische Produkte sowie vor allem ein gesteigertes Gesundheits- und Umweltbewusstsein der Konsument:innen weltweit. Das sind Ergebnisse der Stu-

die The Untapped Climate Opportunity in Alternative Proteins der Strategieberatung Boston Consulting Group und des Impact-Investors Blue Horizon, für die 3.700 Verbraucher:innen in sieben Ländern befragt wurden, darunter auch Deutschland. „Das Bewusstsein für alternative Proteine ist während der Pandemie gestiegen, hinzu kommt eine höhere Verfügbarkeit und immer bessere Qualität der Produkte. Wir sehen weiterhin großes Potenzial für den Markt“, sagt Benjamin Morach, Co-Autor der Studie und Partner bei BCG in Zürich. Wichtigster Faktor für die erhöhte Akzeptanz ist die Gesundheit: 76 Prozent

der Befragten kaufen Ersatzprodukte, weil sie diese für gesünder halten als tierische Proteine. Knapp 15 Prozent würden sogar nahezu vollständig oder ausschließlich auf alternative Proteine zurückgreifen, vorausgesetzt, die Produkte wären gesünder und schmeckten besser. Auch der Klimaschutz spielt für viele eine große Rolle: Mehr als 30 Prozent der Befragten sehen den Umweltschutz als wichtigsten Grund, um auf alternative Proteine umzusteigen. Mehr bezahlen möchten die Befragten allerdings nicht. Die durchschnittliche akzeptierte Preisspanne liegt bei 50 bis 90 Prozent des tierischen Pendant.