

molkererei industrie

Fachmagazin für die Milchverarbeitung



Mit 66.000 Fachbesuchern stellte die drinktec in diesem Jahr einen neuen Rekord auf (Foto: Messe München)



drinktec 2013

Ingredients für Trendgetränke

Die drinktec bot einen „Rundumschlag“ über alle Themen, die für Hersteller von Getränken und flüssigen Nahrungsmitteln relevant sind – auch im Bereich Ingredients. Hier eine kleine Auswahl dessen, was molkerindustrie auf dem Messerundgang entdeckte.



Langsam aber sicher halten Frühstücksgetränke nun auch Einzug in europäische Märkte (Foto: BENEIO)

BENEIO

BENEIO stellte auf der drinktec Konzepte für Frühstücksdrinks auf der Basis von Palatinose, Reis, Oligofructose oder Inulin vor. In Australien sind solche Produkte längst etabliert, in den USA

beginnt Kellogg's gerade mit der Markteinführung dieser stark in den Bereichen Convenience und Gesundheit positionierten Erzeugnisse. Für Beneo ist es nur eine Frage der Zeit, bis die Welle auch Europa erreicht. Zu Verkosten gab es auf der Messe verschiedene Ideen-Muster, darunter auch solche, die mit „Nutriz“ (auf Reis basierende Zutaten) hergestellt wurden. beneo.com



(Foto: Döhler)

Döhler

Döhler, Hersteller von natürlichen Ingredients, Ingredient-Systemen und integrierten Lösungen zeigte Produktideen für Erfolgskategorien wie Energy Drinks, Malzgetränke, Still Drinks sowie

Milchprodukte. Döhler stellte hierfür Trendaromen beispielsweise in den Geschmacksrichtungen Honig, Malz sowie Minze vor. Zudem wurde das Spektrum an natürlichen Farben in den Fokus gerückt. Mit „**Crystal Clear Colours**“, einer neuen Range an kristallklaren Farben, kann Döhler Carotinoid-basierten Farben mit kräftig strahlenden Orange- und Gelbtönen liefern. doehler.com

Tate & Lyle

Tate & Lyle stellte mit „Drop by Drop“ ein neues Konzept vor, mit dem sich Verbraucher „on-the-go“ kalorienfrei aromatisierte Getränke oder Joghurts anrühren können. Das Konzept basiert auf Splenda Sucralose sowie Farb- und Aromastoffen. Nur wenige Tropfen eines Konzentrats reichen aus, um wirklich wohlschmeckende Zubereitungen zu produzieren. Getränke können zudem mit dem löslichen auf Glucose basierenden Ballaststoff Promitor „gesünder“ gemacht werden. Das Splenda Sucralose Plus Programm steht für Expertenhilfe durch Tate & Lyle beim Formulieren von Produktrezepturen. tateandlyle.com