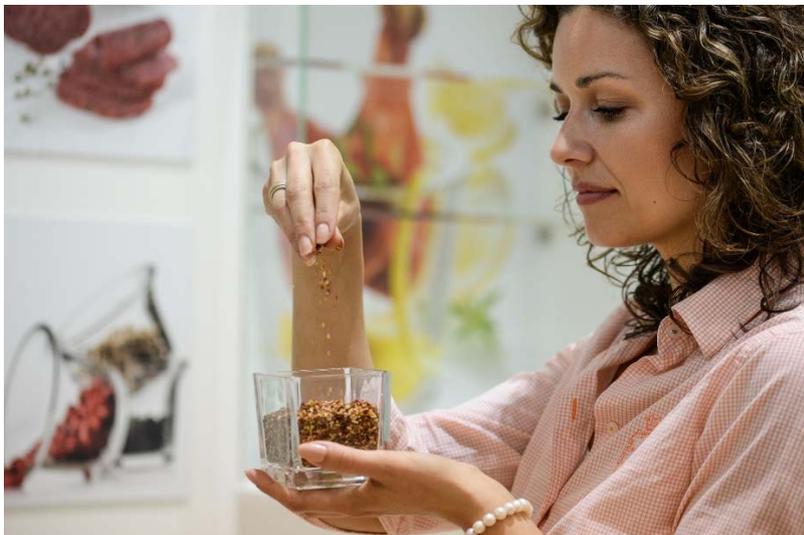


## IFFA 2019: Die Trends bei Ingredienzien, Zusatzstoffen und Hüllen

Antje Schwickart  
 Tel. +49 69 75 75-6474  
 Antje.Schwickart@messefrankfurt.com  
 www.messefrankfurt.com  
 www.iffa..com

**Sowohl bei der Herstellung von traditionellen Fleischprodukten als auch bei neuartigen Ersatzprodukten kommen technologisch wirksame Hilfsstoffe zum Einsatz. Auf Seiten der Verbraucher wird über den Kalorien-, Fett- und Kochsalzersatz diskutiert und ein Paradigmenwechsel von „schneller, billiger und mehr“ hin zu höherer Qualität und bewussterem Essen zeichnet sich ab.**

Gewürze und auch Kräuter sind für viele Verbraucher der Inbegriff für die Verfeinerung des Geschmacks. Bei Fleischerzeugnissen lautet das Motto auf dem Gebiet der Würzungen und des Geschmacks „Bewährtes pflegen, Neues ausloten“. Trends wechseln immer schneller und damit auch die Vorlieben für bestimmte Geschmacksrichtungen. Die Branche baut dabei auf ihr umfassendes Gewürz-Knowhow und innovative Ideen werden möglichst zügig in verkaufsfähige Produkte umgesetzt.



Der IFFA Produktbereich Gewürze, Ingredienzien und Därme in Halle 12.1  
 Foto: Messe Frankfurt / Pietro Sutera

Gewürzextrakte sind inzwischen in vielen Bereichen willkommene Alternativen zu Rohgewürzen und werden von verschiedenen Firmen vorgestellt. Gewürzextrakte sind Auszüge aus Gewürzen, in denen sich ätherische und fette Öle, Geschmackstoffe sowie Scharfstoffe in konzentrierter Form befinden. Eingesetzt werden sie zur Würzung und zur Farbgebung. Auf der IFFA wird ein breites Sortiment an Würzsaucen, Pasten und Fleischmarinaden sowohl auf Öl- als auch auf

Messe Frankfurt Exhibition GmbH  
 Ludwig-Erhard-Anlage 1  
 60327 Frankfurt am Main

Emulsionsbasis präsentiert. Vorgewürztes mariniertes Fleisch aus industrieller als auch aus handwerklicher Herstellung hat sich seit Jahren im Markt durchgesetzt.

Und auch der Marktanteil von Convenience-Produkten wächst weiterhin. Immer mehr Menschen kaufen fertige Gerichte, inklusive der Beilagen für den Verzehr zuhause. Viele Speisen werden heute als Imbiss vor Ort, im Stehen oder zunehmend auch im Gehen eingenommen - Snacks liegen im Trend. Hier liefern Gewürzfirmer neben der Würzung häufig auch die Rezeptur und neue Ideen. Der Paradigmenwechsel hin zu höherer Qualität und bewussterem Essen auf Seiten der Verbraucher zeigt sich nicht zuletzt auch in der steigenden Nachfrage nach biologisch erzeugten Gewürzen. Die Anbieter reagieren und bauen ihr Angebot an Bio-Gewürzen kontinuierlich aus.

Auch die Optik von Fleischerzeugnissen ist ein wichtiges Verkaufsargument. Dabei helfen Gewürze und Kräuter, die zunehmend zur Verbesserung der Optik und zur Außenwürzung von Fleischprodukten eingesetzt werden. Hierzu wurden beispielsweise wasserlösliche Farbstoffe entwickelt. Bei Wursthüllen ist ein direkter Übertrag von Gewürzen und Farbe aber auch von Rauch auf die Oberfläche von Fleischerzeugnissen während des Garvorgangs möglich.

### **Aktuelles zur Verwendung von Zusatzstoffen**

Zusatzstoffe werden Lebensmitteln in geringen Mengen zugesetzt, um bestimmte Eigenschaften zu erreichen oder zu verbessern. Sie werden eingesetzt, um einen positiven Effekt auf Herstellung, Lagerung, Verarbeitung oder Eigenschaften des Produktes zu erreichen. Ohne Zusatzstoffe wäre unser Lebensmittelangebot in der heutigen Form nicht denkbar. Aktuelle Entwicklungen in der Fleischverarbeitung sind zum Beispiel Injektionslaken zur Texturverbesserung und Ausbeuteerhöhung von Kochschinken. Weiterhin wird an einer verbesserten Elastizität von Brühwürsten gearbeitet sowie an der Stabilisierung von emulgierten Produkten. Das Wissen um die Wirkungsweise der Einzelkomponenten ist dabei entscheidend für die Qualität der Produkte. Jede einzelne Zutat hat spezielle Eigenschaften und wirkt sich auf Mundgefühl sowie die Textur und Konsistenz aus. Ein interessantes Gebiet ist die Erforschung von Wechselwirkungen zwischen einzelnen Zusatzstoffen, insbesondere zwischen Hydrokolloiden, Proteinen und Emulgatoren.

„Clean Labeling“ ist ein seit Jahren anhaltender Trend in der Fleischbranche. Dabei kommen die Forderungen der Verbraucher und des Handels nach möglichst zusatzstofffreien Produkten zum Ausdruck. Daraufhin hat die Zulieferindustrie E-Nummern-freie und deklarationsfreundliche Compounds entwickelt. Die stabilisierende Wirkung dieser Systeme basiert auf funktionellen Inhaltsstoffen, die nicht als Zusatzstoffe deklariert werden müssen. Clean labeling ist neben den klassischen Produkten auch bei Grillgewürzen und Saucen aktuell. Die Firmen unterstützen Kunden mit individuellen Lösungen und bieten zum Beispiel Phosphat-freie, Soja-freie, Kaseinat-freie, Laktat-freie sowie Milchderivat-freie Produkte.

IFFA  
Die Nr. 1 der Fleischwirtschaft  
Frankfurt am Main, 4. – 9.5.2019

## **Neue Methoden gegen Food Fraud**

Über die Isotopenanalyse ist es inzwischen möglich, die geografische Herkunft und die Authentizität von Gewürzen und Kräutern zu bestimmen. Erforderlich sind hierfür Datenbanken und authentische Referenzmuster aus definierten Anbaugebieten. So können zum Beispiel Verfälschungen mit Sudanfarbstoffen bei gemahlenem Chili und Paprika inzwischen analytisch zweifelsfrei aufgedeckt werden. Fremdpflanzen können über ihre DNA identifiziert werden. Dank neuer Analysemethoden wird Food Fraud („Lebensmittelverfälschung“) immer schwieriger.

## **Vormarsch von Fleischersatzprodukten**

Vegetarische oder vegane Alternativen zu Fleischprodukten sind in der Mitte der Gesellschaft angekommen sind. Fleischersatzprodukte sind aus der Nische der Biomärkte und Reformhäuser getreten und haben den Weg in die Regale der Lebensmittelhändler und Discounter gefunden. Aufbauend auf ihrer Kompetenz für Produkte zur Herstellung und Verarbeitung von Fleisch- und Convenience-Produkten hat die Zulieferindustrie das Sortiment mit vegetarischen Produktlinien erweitert. Mit der Umwandlung pflanzlicher Proteine in wohlschmeckende Fleischersatzprodukte für Flexitarier, Vegetarier und Veganer befassen sich ebenfalls verschiedene Betriebe. Dabei ermöglicht der Nachbau von Fettemulsionen den Ersatz tierischer durch pflanzliche Fette.

Auf der IFFA, vom 4. bis 9. Mai 2019 in Frankfurt am Main, präsentieren sich die Top-Anbieter aus dem In- und Ausland rund um das Produktsegment Ingredienzien, Gewürze, Hilfsstoffe und Därme in der neuen Messehalle 12.1. Dazu gehören u.a. Frutarom Savory Solutions Germany, Almi GmbH, Moguntia-Werke Gewürzindustrie, Meat Cracks Technologie GmbH, Raps GmbH, Pacovis Deutschland GmbH, AVO-Werke August Beisse GmbH, Europrodotti SPA, Van Hees GmbH, CHRISTL Gewürze GmbH und viele andere.

Die Vorzeichen für eine erfolgreiche IFFA stehen gut: Die Messe Frankfurt rechnet mit über 1.000 Ausstellern aus rund 50 Ländern. Auf einer Ausstellungsfläche von ca. 120.000 Quadratmetern zeigen die Hersteller innovative Technologien, Trends und zukunftsweisende Lösungen für alle Prozessschritte der Fleischverarbeitung: von Manufaktur bis Hightech.

Umfassend Informationen und Tickets zur IFFA unter:

[www.iffa.com](http://www.iffa.com)

## **Presseinformationen & Bildmaterial:**

<http://iffa.com/presse>

## **Ins Netz gegangen:**

[www.iffa.com/facebook](http://www.iffa.com/facebook)

[www.iffa.com/twitter](http://www.iffa.com/twitter)

[www.iffa.com/youtube](http://www.iffa.com/youtube)

[www.iffa.com/linkedin](http://www.iffa.com/linkedin)

IFFA  
Die Nr. 1 der Fleischwirtschaft  
Frankfurt am Main, 4. – 9.5.2019

### **Hintergrundinformation Messe Frankfurt**

Messe Frankfurt ist der weltweit größte Messe-, Kongress- und Eventveranstalter mit eigenem Gelände. Mehr als 2.500\* Mitarbeiter an 30 Standorten erwirtschaften einen Jahresumsatz von rund 715\* Millionen Euro. Mittels tiefgreifender Vernetzung mit den Branchen und eines internationalen Vertriebsnetzes unterstützt die Unternehmensgruppe effizient die Geschäftsinteressen ihrer Kunden. Ein umfassendes Dienstleistungsangebot – onsite und online – gewährleistet Kunden weltweit eine gleichbleibend hohe Qualität und Flexibilität bei der Planung, Organisation und Durchführung ihrer Veranstaltung. Die Servicepalette reicht dabei von der Geländevermietung über Messebau und Marketingdienstleistungen bis hin zu Personaldienstleistungen und Gastronomie. Hauptsitz des Unternehmens ist Frankfurt am Main. Anteilseigner sind die Stadt Frankfurt mit 60 Prozent und das Land Hessen mit 40 Prozent.

Weitere Informationen: [www.messefrankfurt.com](http://www.messefrankfurt.com)

\* vorläufige Kennzahlen 2018