



ANWENDUNGSTECHNISCHE
INFORMATION



**“Fruchtige Süßigkeiten”
Rezepturen für natürliche Süßwaren**

EINFÜHRUNG

Süßwaren sind nicht nur bei Kindern beliebt, auch Erwachsene erfreuen sich an diesen Köstlichkeiten der Süßwarenindustrie. Neben dem klassischen Schokoriegel werden im Handel Produkte angeboten, die sich durch ihren erfrischenden Fruchtgeschmack vom übrigen Angebot unterscheiden.

Dazu gehören vor allem Geleefrüchte wie Geleebananen oder Ananasstücke. Weiterhin gehören auch Gummiartikel wie Gummibären oder Weingummis zur Familie der Süßigkeiten.

Die Rezeptur dieser Produkte besteht grundsätzlich aus Zucker, Glucosesirup, Wasser und Geliermittel. Ihren fruchtigen Charakter erhalten diese Produkte durch Zugabe von Aromen und Farben, so dass diese Produkte Gelee-Imitate dieser Frucht darstellen.

Durch die Zugabe von Fruchtpulpe anstatt Aroma und Farbe lässt sich der fruchtige Charakter eines solchen Produktes ebenso erreichen, außerdem wird dadurch die natürliche Herkunft der Geleeartikel besonders unterstrichen. Im Gegensatz zur oben erwähnten Rezeptur kann bei diesen natürlichen Süßigkeiten auf die Zugabe von Aroma und Farbe weitgehend verzichtet werden.

Vergleichbare Produkte sind bereits beliebte Artikel in den Supermärkten, besonders hervorzuheben sind die Pâtes de Fruits in Frankreich. Diese Produkte haben im Vergleich zu den Geleefrüchten einen natürlicheren Charakter, was gerade im Zuge der öffentlichen Diskussion über

möglichst naturnah hergestellte Produkte sehr positiv gesehen werden muss. Des Weiteren lassen sich diesen Produkten auf diesem Wege einen zusätzlichen Nährwert verleihen.

Die Anwendungstechnik der Herbstreith & Fox KG hat Rezepturen für diese innovativen Produkte entwickelt. Dies sind Rezepturen für Gelee- und Gummiartikel mit hohem Fruchtanteil sowie eine typische Rezeptur für Pâtes de Fruits. Die Süßwaren enthalten bis zu 25 % Frucht, bestehend aus Fruchtpulpe und Herbasweet.

Besonders für diese Produkte eignet sich Pektin als Geliermittel, der niedrige pH-Wert liegt im idealen Arbeitsbereich für Pektin. Dazu unterstützt Pektin die Entfaltung des Fruchtaromas, eine zusätzliche Dosierung von Aroma ist somit nicht unbedingt notwendig.

Das vielseitig einsetzbare Süßungsmittel Herbasweet als Zutat in der Rezeptur verleiht dem Produkt das Zuckerspektrum von Äpfeln, so dass nur ein geringer Anteil Zucker zum Erreichen der Endtrockensubstanz notwendig ist.

Herbasweet ist ein Fruchtextrakt, der bei der Herstellung von Apfelpektin gewonnen wird und in vielen Bereichen zum natürlichen Süßen von Nahrungsmitteln eingesetzt werden kann.

Je nach Einsatzmenge des Pektins und der Pektintype werden Produkte erhalten, die eher einen Gelee- oder Gummicharakter ausbilden. Alle Produkte haben die typische fruchtfaserige Konsistenz, die den Produkten ihren natürlichen Charakter verleiht.

Eltern, die auf die gesunde Ernährung ihrer Kinder achten sowie gesundheitsbewusste Erwachsene dürften von den Süßigkeiten, die weder durch Zugabe von Farbe noch von Aroma und dadurch arm an E-Nummern herge-

stellt sind, begeistert sein. Im Anhang werden exemplarisch mehrere Rezepturen aufgeführt, die als Basis für ein zeitgemäßes und gesundes Nahrungsmittel dienen können.

Herbstreith & Fox KG	Rezeptur
<i>Geleefrucht mit Kaktusssaft</i>	
Produkt Pektin Classic AS 501	
13 g Pektin (= 1,3 %)	Einwaage: ca. 1053 g
300 g Kaktusssaft	Auswaage: ca. 1000 g
500 g Zucker	TS-Gehalt: ca. 78 %
220 g Glucosesirup 80 % TS, ca. 42 DE	pH-Wert: ca. 3,3
4 g tri-Natriumcitrat x 2 H ₂ O	
ca. 16 ml Citronensäurelösung 50%ig zur Einstellung des pH-Wertes	

Herbstreith & Fox KG	Rezeptur
<i>Geleefrucht in Alkohol</i>	
Produkt Pektin Classic AS 502	
15 g Pektin (= 1,5 %)	Einwaage: ca. 1170 g
300 g Birnenmark	Auswaage: ca. 1000 g
540 g Zucker	TS-Gehalt: ca. 78 %
250 g Glucosesirup 80 % TS, ca. 42 DE	pH-Wert: ca. 3,2
50 ml Williams Christ Birnengeist	
ca. 13 ml Citronensäurelösung 50%ig zur Einstellung des pH-Wertes	

Herbstreith & Fox KG	Rezeptur
Gummibären (Pektin/Gelatine)	
<hr/>	
Produkt Pektin Classic AS 501	
<hr/>	
5 g Pektin (= 0,5 %)	Einwaage: ca. 1230 g
200 g Fruchtpulpe	Auswaage: ca. 1000 g
55 g Fruchtsaftkonzentrat, 65 % TS	TS-Gehalt: ca. 80 %
400 g Zucker	pH-Wert: ca. 3,3
350 g Glucosesirup 80 % TS, ca. 42 DE	
50 g Gelatine, 240 Bloom	
50 g Wasser I	
120 g Wasser II	
4 g tri-Natriumcitrat x 2 H ₂ O	
ca. 25 ml Citronensäurelösung 50%ig zur Einstellung des pH-Wertes	

Herbstreith & Fox KG	Rezeptur
Gummibären mit Früchten	
<hr/>	
Produkt Pektin Classic AS 507	
<hr/>	
25 g Pektin (= 2,5 %)	Einwaage: ca. 1070 g
150 g Fruchtpulpe	Auswaage: ca. 1000 g
355 g Zucker	TS-Gehalt: ca. 78 %
475 g Glucosesirup 80 % TS, ca. 80 DE	pH-Wert: ca. 3,3 - 3,4
50 g Wasser	
2 g tri-Natriumcitrat x 2 H ₂ O	
15 ml Citronensäurelösung 50%ig zur Einstellung des pH-Wertes	

Herbstreith & Fox KG	Rezeptur
Gummibären mit Früchten	
<hr/>	
Produkt Pektin Classic AS 507	
<hr/>	
25 g Pektin (= 2,5 %)	Einwaage: ca. 1080 g
150 g Fruchtpulpe	Auswaage: ca. 1000 g
355 g Zucker	TS-Gehalt: ca. 78 %
530 g Herbasweet AS 01 (ca. 72 % TS)	pH-Wert: ca. 3,3 - 3,4
2 g tri-Natriumcitrat x 2 H ₂ O	
15 ml Citronensäurelösung 50%ig zur Einstellung des pH-Wertes	

Herbstreith & Fox KG		Rezeptur	
<i>Gummibären mit Herbasweet</i>			
Produkt Pektin Classic AS 507			
25 g Pektin (= 2,5 %)	Einwaage:	ca. 1140 g	
370 g Zucker	Auswaage:	ca. 1000 g	
530 g Herbasweet AS 01	TS-Gehalt:	ca. 78 %	
200 g Wasser	pH-Wert:	ca. 3,3 - 3,4	
Farbe, Geschmack			
2 g tri-Natriumcitrat x 2 H ₂ O			
ca. 15 ml Citronensäurelösung 50%ig			
zur Einstellung des pH-Wertes			

Herbstreith & Fox KG		Rezeptur	
<i>Pâtes de Fruits</i>			
Produkt Pektin Classic AS 511			
15 g Pektin (= 1,5 %)	Einwaage:	ca. 1060 g	
250 g Erdbeerpulpe	Auswaage:	ca. 1000 g	
500 g Zucker	TS-Gehalt:	ca. 78 %	
530 g Herbasweet AS 01	pH-Wert:	ca. 3,3 - 3,5	
300 g Glucosesirup 80 % TS, ca. 40 DE			
Farbe, Aroma, falls notwendig			
7,5 ml Citronensäurelösung 50%ig			
zur Einstellung des pH-Wertes			