

Nachhaltige und natürliche Produktinnovationen – added value aus Apfeltrester für Trendgetränke vom Typ *Hard Seltzer*

INTERREG VA-Programm: Projekt SUN – sustainable and natural sidestreams

Sandy Liew und Reinhard Hambitzer

Hochschule Niederrhein, Mönchengladbach

Kontakt: sandy.liew@hs-niederrhein.de

Einleitung

Viele Nebenströme aus industrieller Verarbeitung verfügen nach geeigneter Konvertierung noch über erhebliches Potential für den Nährwert oder den Genusswert^[1]. Ein traditionelles Beispiel sind Tresterbrände^[2]. Ziel der Studie ist es, dieses nachhaltige Verfahren als Zusatznutzen für das moderne Getränkekonzept des *Hard Seltzers* zu nutzen. Der Lebensmittelhandel schätzt das aus den USA stammende alkoholische, kalorienärmere Mischgetränk als „Trendprodukt 2021“ ein^[3]. Zielgruppe sind junge, aktive Menschen, die eine Alternative zu Bier wünschen.^[4] Wir zeigen, wie ein sensorisch attraktiver *SUN Seltzer* mit dem Zusatznutzen Nachhaltigkeit aus Apfeltrester (Sorte *Red Lane*) hergestellt werden kann.

Material und Methoden

Die Entwicklung des *SUN Seltzers* ist wie folgt:

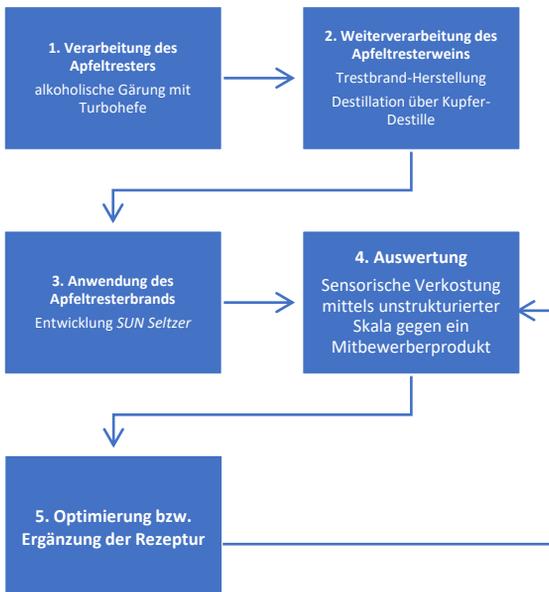


Abb.1: Herstellungsprozess *SUN Seltzer*

Die Ausgangsrezeptur enthält 4,5 %vol. Alkohol aus Apfeltresterbrand, 2 % Apelessig und 7 g/L CO₂. Die Optimierung erweitert diese Rezeptur gemäß den Anforderungen des Zielgruppenpanels mit Citronensäure, Steviosid und Holunderblütenaroma.

Literatur

[1] Yazid et al., 2017: Solid State Fermentation as a Novel Paradigm for organic waste valorization: a review, *Sustainability* 2017, 9, 224; [2] Malle & Schmickl, 2011, *Schnaps brennen als Hobby*, Verlag Die Werkstatt GmbH, Göttingen; [3] mh, 2020: Coca-Cola bringt Hard Seltzer. LZ 44, 16; [4] Sustersic, 2020, *Erobert Hard Seltzer jetzt Deutschland?*, <https://foodhub-nrw.de/news/erobert-hard-seltzer-jetzt-deutschland>

Ergebnisse und Diskussion

Die Ausgangsrezeptur wird in der Verkostung gegen ein erfolgreich eingeführtes Mitbewerberprodukt weder bevorzugt noch benachteiligt. Allerdings liegen > 50% der Bewertungen im negativen Bereich, begründet mit „alkoholisch“, „spritig“, „fad“. Die optimierte Rezeptur berücksichtigt zudem den Wunsch des Zielgruppen-panels nach mehr Süße und milderer Säure.

Der Vergleich der optimierten Rezeptur mit dem Mitbewerberprodukt ergibt zwar noch keine Präferenz, aber eine vorteilhaftere Bewertung (Abb. 2), vermutlich als Folge des besseren sensorischen Profils (Abb. 3)

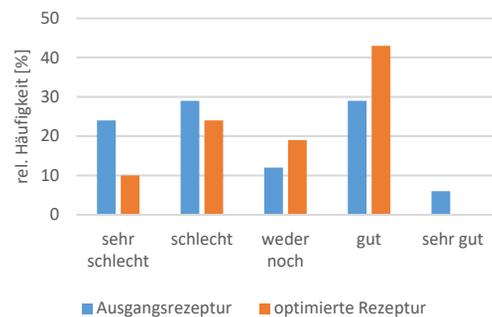


Abb. 2: hedonische Prüfung der Rezepturen

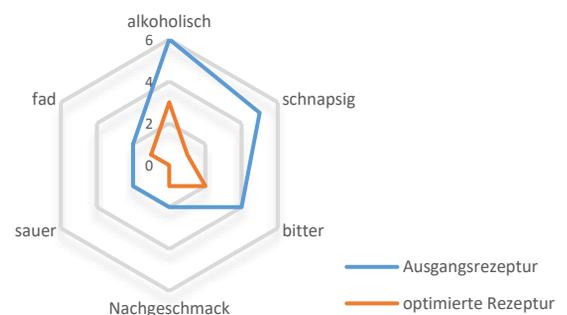


Abb. 3: Vergleich der Geschmacksprofile der Ausgangsrezeptur (n = 17) und der optimierten Rezeptur (n = 21)

Zusammenfassung

SUN Seltzer ist sensorisch gleichwertig zu einem Mitbewerberprodukt, setzt sich aber von diesem ab durch den Zusatznutzen „Nachhaltigkeit“. Aus der zweigipfligen Verteilung der sensorischen Beurteilung folgt, dass die weitere Rezepturoptimierung selektiv die Wahrnehmung der Unter-Zielgruppe mit der höheren Akzeptanz ansprechen sollte.