

Zucker und Salz minimieren

Anleitung für eine Minimierungsreihe

1.



Rolle von Salz und Zucker im Produkt verstehen

- Warum enthält das Rezept diese Menge an Zucker oder Salz?
- Salz und Zucker sorgen nicht nur für mehr Geschmack: Sie beeinflussen unter anderem **Haltbarkeit, Textur und Fermentation**.

2.



Rezeptur optimieren – schrittweise reduzieren

- Herstellung des Produkts mit **unterschiedlichen Rezepturen** (z. B. drei)
- Rezepturen unterscheiden sich hinsichtlich des zu minimierenden Inhaltsstoffs (Salz oder Zuckergehalt), alle anderen Herstellungsbedingungen möglichst konstant halten
- Immer nur **eine Veränderung auf einmal** vornehmen
- Andere Zutaten oder Verfahren suchen, die den veränderten Geschmack ausgleichen können, z. B. **Kräuter, Gewürze, Früchte oder angepasste Verarbeitungsverfahren**.
- Rezepturen eindeutig kennzeichnen (z. B. Rezeptur A, B und C)

3.



Beliebtheit des Produktes testen

- Kleine **Testcharge** herstellen
- Prüfen, ob das Produkt den Konsumentinnen und Konsumenten weiterhin schmeckt. Dafür ist es hilfreich **10–20 Personen** zu befragen – idealerweise die bisherigen Konsumentinnen und Konsumenten. Die Personen sollten nicht wissen, was verändert wurde.
 - Option 1: Verschiedene Rezepturen werden von den Testpersonen verglichen.
 - Option 2: Mit der besten Rezeptur Testpersonen befragen, ob das Produkt weiterhin schmeckt.
- Bewertung des Gesamteindrucks anhand einer festgelegten Skala, z. B. 1–5 (sehr schlecht bis sehr gut)

4.



Auswertung der Testergebnisse

- Ergebnisse aller Testpersonen dokumentieren
- Durchschnittswerte der einzelnen Bewertungen berechnen
- Ermitteln, welche Rezeptur mit reduziertem Zucker oder Salzgehalt **noch eine ausreichende Akzeptanz** erreicht

5.



Haltbarkeitsprüfung

- Eine Veränderung des Salz- oder Zuckergehalts kann die **Haltbarkeit des Produkts beeinflussen**. Deshalb sollte dies vor dem Verkauf überprüft werden.
 - Die ursprüngliche und die optimierte Rezeptur über einen bestimmten Zeitraum lagern.
 - Aussehen, Textur und Geschmack beurteilen und vergleichen, ob sich bei der neuen Rezeptur Veränderungen ergeben.

Ergebnis

Auswahl der optimalen Rezeptur:

- › geringstmöglicher Einsatz des zu minimierenden Inhaltsstoffs
- › bei gleichzeitig **akzeptabler sensorischer Qualität und ausreichender Haltbarkeit**.