

GROSSE HERAUSFORDERUNGEN ...

Zu einer ausgewogenen und abwechslungsreichen Ernährung gehört die ausreichende Versorgung mit proteinreichen Lebensmitteln. In der westlichen Welt, zunehmend aber auch in den Entwicklungs- und Schwellenländern, wird der Großteil des Proteinbedarfs über tierische Produkte abgedeckt. Mittelfristig wird dies zum Problem, denn bedingt durch die stetig wachsende Weltbevölkerung würde alleine der Bedarf an Fleisch bis zum Jahr 2050 auf 470 Mio. Tonnen anwachsen.

Damit stieße die Produktion an ihre Grenzen, denn es gibt weder genügend Platz für die dafür benötigte Zahl an Tieren, noch genügend Futtermittel und Wasser für ihre Versorgung.



PROTEINE, UMGANGSSPRACHLICH OFT AUCH EIWESSE GENANNT, SIND NEBEN KOHLENHYDRATEN UND FETTEN DIE WICHTIGSTEN ENERGIELIEFERANTEN FÜR DEN MENSCHLICHEN KÖRPER.

...ERFORDERN KREATIVE LÖSUNGEN

Mehr und mehr Verbraucher achten bereits auf eine bewusstere Ernährung und schränken - ob aus ethischen Gründen oder im Sinne der Nachhaltigkeit - den Konsum tierischer Produkte ein. Die sich dadurch verändernden Konsumgewohnheiten fördern sowohl die Suche nach *alternativen Proteinquellen* als auch nach ressourcenschonenderen und umweltverträglicheren *Fleischalternativen*.

Voraussetzung für deren Akzeptanz ist in erster Linie der Geschmack. Um hier ein möglichst positives Erlebnis zu ermöglichen, arbeiten die Aromenhersteller gemeinsam mit den Lebensproduzenten beständig an der Entwicklung schmackhafter und bezahlbarer Alternativen.



Herkömmliche Proteinquellen

Fleisch, Fisch, Geflügel, Milch, Eier



Etablierte Proteinquellen

Getreide, Nüsse, Soja, Pilze



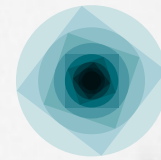
Aufkommende Proteinquellen

Hülsenfrüchte, Algen, Insekten



Zukünftige Proteinquellen

In-vitro-Fleisch, Hybridprodukte (pflanzliche & tierische Proteine)



OB NEUE PRODUKTE IM SUPERMARKT LANDEN ...

Auch im Rahmen einer ausgewogenen und vollwertigen Ernährung spielt das Geschmackserlebnis eine wichtige Rolle. Der Aspekt, dass ein Produkt gesünder oder nachhaltiger ist als vergleichbare Produkte reicht in der Regel als Kaufargument nicht aus. Die Aromenindustrie arbeitet daher beständig an der Entwicklung neuer Aromen-kreationen, die den hohen Ansprüchen der Verbraucher genügen.

Ausgangspunkt der Entwicklung sind hierbei die so genannten *Flavouristen*. Sie komponieren Aromen, die natürlichen Vorbildern nachgeahmt sein können (z.B. Geflügel- oder Schweinefleischaromen) oder vollkommen neue Kreationen darstellen.

... ENTSCHIEDET DER VERBRAUCHER

Ist ein Aroma einmal kreiert, beginnt die Arbeit mit dem eigentlichen Produkt. Dabei gilt zu beachten, dass sich Aromen in jedem Lebensmittel anders entfalten. Für die Freisetzung in Milchprodukten ist es beispielsweise ein großer Unterschied, ob das Produkt 1,5% oder 3,5% Fett enthält. Außerdem muss die Frage geklärt werden, in welcher Form das Aroma am besten eingesetzt wird: ob flüssig, kapselförmig oder sprühgetrocknet.

Sind Flavourist und Lebensmittelhersteller mit dem Geschmack des Produkts zufrieden, werden die Zielgruppen befragt (Konsumentenpanels). Diese testen das Produkt in so genannten Blindverkostungen. Erst wenn das Produkt hierbei geschmacklich überzeugt, hat es auch eine Chance im Supermarktregal zu landen.



Vielfältige Auswahl:

Verbraucher können den Geschmack verschiedenster Lebensmittel genießen, unabhängig davon, wo sie leben und welche Jahreszeit gerade ist.

Ausgeglichene Essgewohnheiten:

Verbraucher, die sich bewusst ernähren, können Alternativen finden ohne beim Geschmack Kompromisse eingehen zu müssen.



WELCHEN BEITRAG KÖNNEN AROMEN LEISTEN?

Kosten- und Ressourceneffizienz:

Aromen ermöglichen eine nachhaltige Nutzung der begrenzten Ressourcen unseres Planeten.

