



Die Lebensmittelindustrie

„Österreich isst informiert“ räumt mit Zuckermythen auf

Die Wissensplattform oesterreich-isst-informiert.at erklärt, was es mit Zucker als Zutat in der Lebensmittelherstellung auf sich hat.

Stand: 29.03.2019



© FVNGI

(Wien, 29.3.2019) Welche Zuckerarten gibt es? Wo kommt Zucker natürlich vor? Und wozu wird er in der Lebensmittelherstellung eingesetzt? Diese sowie viele weitere Themen finden sich im aktuellen Newsletter von „Österreich isst informiert“, einer Initiative der heimischen Lebensmittelindustrie. Die Wissensplattform oesterreich-isst-informiert.at bietet Fakten zur Lebensmittelverarbeitung, Eckdaten zur Branche und praktische Tipps zum Umgang mit Nahrungsmitteln.

Zucker hat unterschiedliche Funktionen in der Lebensmittelherstellung

Bei der Herstellung von Lebensmitteln wird seit je auch Zucker als Zutat eingesetzt. Neben seiner Hauptaufgabe – dem Süßen von Speisen – hat Zucker zahlreiche weitere Funktionen. Er hilft zum Beispiel, Obst und Gemüse zu konservieren, Backwaren zu bräunen oder Kuchen luftiger zu machen. Das Reduzieren oder Weglassen von Zucker in einer Rezeptur kann daher nicht nur den Geschmack, sondern auch die Konsistenz und Haltbarkeit eines Lebensmittels beeinflussen. „Wird die Rezeptur eines Lebensmittels geändert, bedeutet das oft, dass ein anderes Produkt entsteht. Das ist vielfach gar nicht bewusst“, erklärt Mag. Katharina Koßdorff, Geschäftsführerin des Fachverbands der Lebensmittelindustrie. Eine Bewerbung eines Produktes als „zuckerreduziert“ darf übrigens nur erfolgen, wenn mindestens 30 % weniger Zucker gegenüber Vergleichsprodukten enthalten ist. Die Reduktion des Zuckergehalts oder der Einsatz eines Zuckerersatzes sollte daher sicherstellen, dass das neue Produkt den Erwartungen der Verbraucher gerecht wird und die Lebensmittelsicherheit dadurch nicht beeinträchtigt wird.

Die detaillierte Presseinformation finden Sie [hier](#).