



Die Lebensmittelindustrie

„Österreich isst informiert“ gibt Einblicke in die Lebensmittelproduktion

Die Wissensplattform oesterreich-isst-informiert.at erklärt, wie Zucker entsteht und welche technologischen Funktionen Salz in der Lebensmittelherstellung hat.

Stand: 10.07.2019



© FVNGI

(Wien, 10.7.2019)

Mit welchen Verfahren werden moderne Lebensmittel produziert? Welche innovativen Methoden kommen dabei zum Einsatz? Und weshalb ist die Reduktion von Nährstoffen wie Salz auch eine technologische Herausforderung? Der aktuelle Newsletter von „Österreich isst informiert“ – einer Initiative der österreichischen Lebensmittelindustrie – blickt hinter die Kulissen der Lebensmittelherstellung. Die Wissensplattform oesterreich-isst-informiert.at bietet Fakten zur Lebensmittelverarbeitung und Eckdaten zur Branche und liefert praktische Tipps zum Umgang mit Nahrungsmitteln.

Technologische Aufgaben von Salz und Zucker

Sowohl Salz als auch Zucker haben technologische Funktionen: Sie beeinflussen neben dem Geschmack etwa die Haltbarkeit und die Konsistenz von Lebensmitteln. „Diese Nährstoffe lassen sich nicht einfach weglassen. Werden Salz oder Zucker in einem Lebensmittel reduziert, so müssen sie mitunter durch andere Stoffe ersetzt werden. Dies geht mit technologischen, rechtlichen und sensorischen Herausforderungen einher“, erklärt **Mag. Katharina Koßdorff**, Geschäftsführerin des Fachverbands der Lebensmittelindustrie. Bei der Reformulierung von Lebensmitteln müssen Mundgefühl, Textur und Haltbarkeit der Qualität der Ursprungsprodukte entsprechen – eine schwierige Aufgabe, die oftmals intensiver Forschung bedarf.

Klassische und moderne Herstellungsverfahren

Bei der Lebensmittelproduktion werden viele im Haushalt gebräuchliche Verfahren – wie Dörren, Erhitzen oder Räuchern – verwendet. Ihren Einsatz finden sie entlang der gesamten Lebensmittelkette: vom Säubern der Rohware über deren Verarbeitung bis zur Veredelung für die Konsumentinnen und Konsumenten. „Naturbelassene und frische Produkte liegen im Trend. Für die schonende Verarbeitung entwickeln die Hersteller laufend neue Verfahren“, so Koßdorff. Einige Beispiele werden auf „Österreich isst informiert“ gezeigt und beschrieben.

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