



Färbende Lebensmittel

Die Nachfrage der Konsumenten nach natürlichen Lebensmitteln und Getränken steigt stetig. Färbende Lebensmittel verleihen Süßwaren attraktive Farbtöne und entsprechen den Konsumentenbedürfnissen nach einfachen verständlichen Zutaten ohne E-Nummer.

Verschiedene Konsumentengruppen haben unterschiedliche Ansprüche an Lebensmittel und Getränke, welche jedoch die Kaufentscheidung massgeblich beeinflussen können, wie zum Beispiel:

- natürliche Zutaten
- weniger Zusatzstoffe
- nachhaltigere Produkte
- vegetarische oder vegane Alternativen

Die Konsumentenbedürfnisse nach natürlichen sowie weniger verarbeiteten Lebensmitteln und Getränken inspiriert Unternehmen auf der ganzen Welt, ihre Produkte zu reformulieren und «Clean Label»-Produkte anzubieten. In Europa ist der Einsatz von Naturfarbstoffen etabliert und es ist ein zunehmender Einsatz von färbenden Lebensmitteln zu beobachten. Dies resultiert aus dem Bedürfnis der Konsumenten nach einfachen, verständlichen Zutatenlisten. Folglich setzen Lebensmittelhersteller vermehrt färbende Lebensmittel anstelle der natürlichen Farbstoffe ein.

Farben und färbende Lebensmittel

Natürliche Farben werden von natürlichen Rohstoffen gewonnen, aus welchen die Farbpigmente selektiv extrahiert werden. Durch die hohe Aufkonzentrierung der Pigmente (bei einer über sechsfachen Konzentrierung) sind sie in der Schweiz und

in der EU in den Zusatzstoffverordnungen geregelt. Entsprechend müssen sie mit einer E-Nummer deklariert werden.

In der EU gilt hierbei die «Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe».

In der Schweiz gilt allgemein die «Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2013 über die zulässigen Zusatzstoffe in Lebensmitteln» (ZuV).

Färbende Lebensmittel behalten die charakteristischen Eigenschaften des Ursprungslebensmittels, da die Farbpigmente nicht selektiv extrahiert werden dürfen. Des Weiteren ist es nur erlaubt, die Pigmente maximal auf die sechsfache Konzentration des Ursprungsrohstoffes anzureichern. Färbende Lebensmittel sind in Europa sowie in der Schweiz nicht in den Zusatzstoffverordnungen geregelt, sondern dürfen als Zutat (ohne E-Nummer) deklariert werden.

In der EU gelten die «Guidance Notes on the classification of food extracts with colouring properties» vom 9. Dezember 2013. In der Schweiz gilt Anhang 3, 22a der «Verordnung des EDI über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln» (LKV). Die im Jahr 2013 veröffentlichten «Guidance Notes» waren der wichtigste Treiber für das starke Wachstum der Nachfrage nach färbenden Lebensmitteln in Europa; Europa ist weltweit führend in der

DIE FARBE DES JAHRES

Das Pantone-Institut veröffentlicht alljährlich ihre Farbe des Jahres. Aktuellen Trends folgend, finden auch Produkte in dem jeweiligen Farbton in der Lebensmittelbranche den Weg in den Markt.

Im Jahr 2019 ist die **Pantone Living Coral 16-1546** die Farbe des Jahres. Das Pantone Institut beschreibt diese Wahl als Reaktion auf die vermehrte Integration von den sozialen Medien in unserem Alltag, da Living Coral ein Farbton sei, welcher wohlige Wärme und Lebendigkeit ausstrahlt.

Verwendung von färbenden Lebensmitteln. Dabei sind die Anwendungsgebiete, in denen färbende Lebensmittel besonders häufig eingesetzt werden: Süßwaren und Kaugummis sowie Sport- und Energygetränke, aber auch Desserts und Glacés.

Ideale Farbe für Fruchtgummis

Die Anforderungen an färbende Lebensmittel für Süßwaren wie Fruchtgummis und Hartkaramellen sind hoch. Die Produkte werden häufig in durchsichtigen Beuteln verpackt, bei vielen Herstellprozessen herrschen sehr hohe Temperaturen und die Produkte weisen oft einen niedrigen pH-Wert auf. Dies kann die Farbpigmente



Die Produktgruppe Süsswaren eignet sich gut, um den Farbtrend Pantone Living Coral mit färbenden Lebensmitteln, zum Beispiel auf Basis von schwarzer Karotte oder Paprika, umzusetzen.

(Bild: Sensient)

destabilisieren und demnach müssen folgende technologischen Eigenschaften für die Verwendung in Süsswaren gewährleistet sein:

- Lichtstabilität
- Temperaturstabilität
- Säurestabilität

«**Clean Label**» ist nicht mehr länger ein Trend, sondern für viele Produkte eine Voraussetzung zur Lancierung. Auf verschiedene Zusatzstoffe konnte bisher mangels fehlender Alternativen zum Teil nur schwer oder gar nicht verzichtet werden. Durch die Entwicklung vieler neuer färbenden Lebensmittel ist dies nun möglich. Neu gibt es wasserlösliche färbende Lebensmittel auf Basis von gelber Paprika. Diese erleuchten in warmen orange-gelben Farbtönen und können als Alternative für verschiedene β -Carotine (E160a) in Süsswaren wie Hartkaramellen und Fruchtgummis eingesetzt werden. Lebensmittelhersteller, welche eine **natürlichere Alternative zu Zucker-**

couleur (E150a-d) suchen, können mit verschiedenen Apfelextrakten sehr gute Ergebnisse erzielen. Solche Produkte verleihen Süsswaren wie Hartkaramellen und Fruchtgummis je nach Produkt und Dosierung für diese Produktgruppe typische braune Farbtöne.

Um den Anforderungen der Konsumenten bezüglich **vegetarischer und veganer Produkte** gerecht zu werden, gibt es verschiedene Alternativen zum roten Farbstoff Karmin (E120). Für den Einsatz in Süsswaren mit niedrigem pH-Wert eignen sich **anthocyanhaltige färbende Lebensmittel** basierend auf Schwarze Karotte, Traube, Holunderbeere oder Rotkohl sehr gut. Wenn das Produkt einen höheren pH-Wert aufweist, wie bei einer Zuckerdekoration, können stabilisierte Randensaftkonzentrate eingesetzt werden.

Um den Bedürfnissen hinsichtlich Natürlichkeit und Nachhaltigkeit gerecht zu werden, wurde in den letzten Jahren viel Entwicklungsarbeit bei den Herstellern von Lebensmittelfarben geleistet. Bei

Sensient Food Colors Europe nimmt das **Seed-to-Shelf**-Programm eine zentrale Rolle ein. Im Bereich der Naturfarben und färbenden Lebensmitteln beinhaltet das Seed-to-Shelf-Programm verschiedene Massnahmen in der gesamten Wertschöpfungskette von der Agrarwissenschaft bis zur Endanwendung. Vorteile einer solchen vertikalen Integration sind eine **transparente Lieferkette**, Sicherheit der Rohwaren, eine gleichwertig hohe Produktqualität und Vorteile durch den sozioökologisch verantwortungsvollen Anbau von Rohstoffen.

Das «Seed-to-Shelf»-Programm kann somit einen Beitrag zu nachhaltiger und verantwortungsvoller Landwirtschaft leisten.

Auch wird mit Partnern, welche Regionen im tropischen Regenwald bewirtschaften, langjährig kooperiert. Dabei werden aktiv Themen unterstützt wie z.B. das sogenannte **«Intercropping»**, welches Farmern die Möglichkeit gibt, ihre Wertschöpfung und den Ertrag auf bestehender Fläche zu steigern. Gleichzeitig wird so die Umwelt nachhaltig positiv beeinflusst und der ökologische Fussabdruck reduziert.

Stetige Produktentwicklungen sind wichtig, um die technologischen Anforderungen sowie die Marktanprüche an färbende Produkte zu erfüllen. ■