



Aus Sojabohnen gewonnen: LaSoy FSP mit Bio-Siegel. Aus diesem flüssigen Sojapüree können rein pflanzliche Alternativen zu Kuhmilchprodukten wie Quark, Frischkäse, Feta oder Schnittkäse hergestellt werden

Sojaprodukte genießen ein positives Image beim Verbraucher, denn sie sind gesund und sollen Zivilisationskrankheiten vorbeugen. Als Vorbilder für gesunde Ernährung werden immer wieder die Asiaten genannt, die durch regelmäßigen Konsum von Sojaprodukten längst nicht so viele ernährungsbedingte Krankheiten aufweisen wie Europäer.

Sojabohnen enthalten durchschnittlich 39 % Eiweiß, 20 % Fett (hauptsächlich langkettige, essenzielle Fettsäuren), 17 % lösliche und unlösliche Ballaststoffe sowie 16 % Kohlenhydrate. Daneben sind sie reich an Vitaminen, Mineralstoffen und wichtigen Spurenelementen. Besonders hervorzuheben sind zwei ernährungsphysiologisch besonders interessante Inhaltsstoffe: Lecithin und Isoflavone. Letztere – 100 g Sojabohnen enthalten ca. 128 mg Isoflavone – werden werblich vor allem für Frauen in den Wechseljahren angepriesen.

Der Trend in Richtung Sojaprodukte wird zudem durch den Umstand gefördert, dass der Anteil der Laktose-intoleranten Menschen und der Milcheiweißallergiker in Europa ständig wächst. Man geht mittlerweile davon aus, dass es allein in Deutschland schon ca. 10 Mio. Laktose-intolerante und ca. 2 Mio. Milcheiweißallergiker gibt. Diese Konsumenten verzehren keine oder nur sehr wenig Milchprodukte und sind

Von den Asiaten lernen

Schmackhafte moproanloge Produkte auf Sojabasis

Sojaprodukte sind auf dem Vormarsch. Fand man diese in der Vergangenheit nur in Reformhäusern und Bio-Discountmärkten, stehen sie heute in jedem Supermarkt, beispielsweise im Kühlregal neben den traditionellen Milchprodukten. Mit LaSoy FSP, einem flüssigen Sojapüree mit Bio-Siegel, können zu fast allen bekannten Molkereiprodukten entsprechende Soja-Alternativen hergestellt werden.

auf Alternativen wie Sojaprodukte angewiesen, um ihren Eiweißbedarf zu decken. Hinzu kommen noch Tausende von Vegetariern und Veganern, die aus Überzeugung keine Milchprodukte konsumieren und für die Sojaprodukte ein fester Bestandteil ihrer täglichen Ernährung sind. Diesem Kundenkreis hat die Milchindustrie bislang wenig Beachtung geschenkt. Es gibt nur sehr wenige Unternehmen, die laktosefreie Milchprodukte oder milcheiweißfreie Produkte auf Basis von Getreide anbieten. Milchähnliche Produkte, die laktose- und milcheiweißfrei sind, lassen sich sehr gut aus Soja herstellen. Das heißt: In Zukunft kommt der Sojabohne aufgrund ihrer ernährungsphysiologischen Bedeutung und der großen kommerziell verfügbaren Mengen gegenüber Getreide und anderen Ölsaaten eine immer größere Bedeutung zu. Abgesehen von dem seit langem angebotenen Tofu, war Sojamilch die erste bedeutsame Alternative zu Produkten aus Kuhmilch. Anfangs schmeckte sie sehr „bohlig“ und leicht bitter. Dieser Nachteil konnte durch veränderte verfahrenstechnische Lösungen sowie durch den Einsatz von Maskierungsaromen und anderen Geschmacksgebenden Zutaten beseitigt werden. Es folgten Sojadesserts, Sojasahne und Soja-Fruchtgetränke.

Flüssiges Sojapüree

Bis heute gibt es jedoch keine rein pflanzlichen Alternativen zu Quark, Frischkäse, Feta oder Schnittkäse aus Kuhmilch. Dies ändert sich nun: Mit LaSoy FSP, einem flüssigen Sojapüree mit Bio-Siegel können zu fast allen bekannten Molkereiprodukten entsprechende Soja-Alternativen hergestellt werden. LaSoy bietet neben dem Produkt und dem Know-how zur Herstellung fermentierter Sojaprodukte auch die Lizenz zur Nutzung des Europäischen Pa-

tes zur Herstellung von Käse-, Quark- und Joghurtprodukten aus Sojabohnen (EP 0 923 303 B1) an. Auf diese Weise können milchverarbeitende Betriebe aus dem flüssigen Sojapüree von LaSoy alternative, rein pflanzliche Produkte zu ihrem bisherigen Sortiment herstellen. Nennenswerte technische Änderungen an den vorhandenen Anlagen sind nicht erforderlich.

Durch spezielle Herstellungsverfahren konnte LaSoy den typisch bohigen, leicht bitteren Geschmack der Sojabohne eliminieren. Damit schafft LaSoy FSP die Basis für wohlschmeckende moproanloge Produkte auf Sojabasis, zu denen neben den bereits genannten auch pflanzliche Eiscreme und besonders ballaststoffreiche Mischungen mit Fruchtsäften gehören.

Bewährte Eiweißquelle

Fruchtsäfte können durch den Zusatz von Sojaproteinisolaten sehr gut aufgewertet werden. Dennoch hat die Anreicherung ihre Grenzen. Werden diese überschritten kann es zu einer geschmacklichen Beeinträchtigung des fertigen Getränks kommen. Die Sojaproteinolate dienen in diesen Anwendungen lediglich als Eiweißquelle. Die anderen gesundheitsfördernden Inhaltsstoffe der Sojabohne wie Ballaststoffe, essenzielle Fettsäuren oder Lecithin fehlen im Sojaproteinisolat. Eine geschmacklich attraktive Alternative mit allen wertvollen Inhaltsstoffen der Sojabohne kann in flüssiger Form oder als Pulver von LaSoy bezogen werden. Alle mit LaSoy-Rohstoffen hergestellten Produkte können als frei von Milcheiweiß, Cholesterin, Milchsücker und Gluten sowie reich an natürlichen Ballaststoffen, essenziellen Fettsäuren und Aminosäuren, hochwertigem Lecithin und Isoflavonen ausgelobt werden.

Aus dei 6/2006