



Soja für die Milchindustrie – Gefahr oder Chance?

Rainer Millfahrt

Es wird geschätzt, dass alleine in Deutschland heutzutage ca. 10 Millionen Laktose-Intolerante und ca. 2 Millionen Milcheiweiß-Allergiker leben. Wie bei allen Allergien ist auch hier die Tendenz steigend. Diese Personen verzehren keine Milchprodukte. Hinzu kommen noch Vegetarier und Veganer, die aus Überzeugung Milchprodukte nicht kaufen.

Im Zuge der steigenden Nachfrage nach gesunden Produkten, Wellness Food und dem Trend, immer wieder neue Produkte zu präsentieren, kam Soja aufgrund seiner ernährungsphysiologischen Bedeutung wieder ins Gespräch, nachdem das Thema GMO den jahrelangen Siegeszug die-

ser Pflanze ins Stocken gebracht hatte.

Wer hätte je gedacht, dass der führende Discounter in Deutschland heute einige Millionen Liter an Sojadrinks verkauft, wo man vor 5 Jahren noch alles aus dem Regal nahm, was nur den Namen "Soja" in der Zutatenliste

aufführte.

Nachdem zuverlässige Quellen für Non-GMO-Sojabohnen erschlossen wurden und das Gesundheitsbewusstsein der Verbraucher durch immer wieder auftretende Lebensmittel-skandale geschärft wurde, ist der Siegeszug von Soja als eine Alternative

zu Milchprodukten nun nicht mehr aufzuhalten.

Soja enthält durchschnittlich:

- 39% Protein
- 20% Fett
(reich an essentiellen Fettsäuren)
- 17% Ballaststoffe,
davon ca. 15% unlöslich
- 16% Kohlenhydrate
- plus reichlich Vitamine,
Mineralstoffe und wichtige
Spurenelemente
- Nicht zu vergessen sind die
ernährungsphysiologisch
interessanten Inhaltsstoffe:
Lecithin und Isoflavone.

Letztere werden werblich vor allem für Frauen als Verbesserer bei klimakterischer Symptomen in den Wechseljahren angepriesen. 100 g Soja enthält ca. 128 mg dieser Soja-isoflavone.

Nicht nur Milchprodukte werden heute meist durch Zusatz von reinem Sojaweiß (Sojaproteinisolat) "gesünder" gemacht. Die Zugabe ist jedoch sehr gering, so dass man den Ernährungsnutzen anzweifeln darf. Eine höhere Zugabe würde den Geschmack deutlich negativ beeinflussen bzw. die Maskierung des bitteren Geschmacks durch Aromen notwendig machen. Hinzu kommt, dass wichtige Komponenten der Sojabohne in den Sojaproteinisolaten komplett entfernt wurden (z.B. die Ballaststoffe und die essentiellen Fettsäuren).

Tofu, Sojadrinks, Sojacreme und Sojadesserts gibt es mittlerweile schon seit ein paar Jahren, jedoch keine auf gleicher Basis wie fermentierte Milchprodukte hergestellten Produkte aus Soja, geschweige denn einen pflanzlichen Käse. Es gab keinen Rohstoff, der ohne Zugabe von Zusatzstoffen für eine Fermentation geeignet gewesen wäre bzw. der nicht den unerwünscht typischen Sojageschmack aufwies.

Mopproanaloge Produkte aus Soja

Vor wenigen Monaten ist es der Firma LaSoy in Leezen gelungen, einen flüssigen Soja-Rohstoff zu entwickeln und zu produzieren, auf dessen Basis



sich Mopproanaloge Produkte herstellen lassen. Das bedeutet, dass ab sofort das pflanzliche Pendant für die klassischen Milchprodukte, wie z.B. Jogurt, Quark, Sahne, Frischkäse, etc., hergestellt werden kann. Es bedarf nicht einmal großer technischer Investitionen und man kann mit den von LaSoy gelieferten Rohstoff und dem lizenzierten Know-how geschmacklich vergleichbare Mopproanaloge Produkte herstellen, ohne Verwendung jeglicher Maskierungsaromen. Selbstverständlich ist dieser Rohstoff auch in Pulverform verfügbar.

Durch ein eigens entwickeltes Verfahren können ungeschälte Sojabohnen verarbeitet und somit alle wertvollen ernährungsphysiologischen Inhaltsstoffe bewahrt werden. Die Sojabohnen stammen übrigens aus kontrolliert biologischem Anbau. Des Weiteren ist es gelungen, den sojatyptischen Geschmack zu entfernen – eine Geschmackspremiere auf dem Sojamarkt. Mit dem Rohstoff von LaSoy können daher nicht nur interes-

sante, sondern jetzt auch leckere fermentierte Produkte aus Soja produziert werden.

Entgegen dem Glauben der Milchindustrie (Deutsche Milchwirtschaft 24/2005 S. 1071) liegt hier keine Gefahr, dass Soja die Milch verdrängt, sondern die Chance für kreative Unternehmen der Milchindustrie, das bestehende Sortiment um pflanzliche Mopproanaloge Produkte auf Basis von LaSoy-Rohstoffen zu erweitern. Viele Konsumenten warten bereits, die jährliche Wachstumsrate für Sojaprodukte ist zweistellig (vergl. AC Nielsen)!

Die mit LaSoy-Rohstoffen hergestellten Produkte können wie folgt ausgelobt werden:

Frei von:

- Milcheiweiß
- Cholesterin
- Milchzucker
- Gluten

Reich an:

- Natürlichen Ballaststoffen
- Essentiellen Fettsäuren
- Essentiellen Aminosäuren