

Mehrwert durch Nährwert

Sojadrinks befinden sich weiter auf dem Vormarsch



Sojadrinks sind auf dem Vormarsch. Fand man diese bisher nur in Reformkost-Läden und Bio-Discountmärkten, stehen sie heute in jedem Supermarkt. Selbst im Kühlregal sind sie neben den Milchprodukten anzutreffen. Wie kommt das?

Sojaprodukte genießen ein positives Image beim Verbraucher, denn sie sind gesund und wirken den Zivilisationskrankheiten (z. B. zu hohen Cholesterinspiegel) entgegen. Als Vorbild 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 Prozent Eiweiß (Protein),
- 20 Prozent Fett (hauptsächlich langkettige, essentielle Fettsäuren),
- 17 Prozent Ballaststoffe, davon ca. 15 Prozent unlöslich,

- 16 Prozent Kohlenhydrate,
- plus reichlich Vitamine, Mineralstoffe und wichtige Spurenelemente.

Nicht zu vergessen sind zwei ernährungsphysiologisch besonders interessante Inhaltsstoffe: Lecithin (Phospholipide) und Isoflavone. Letztere werden werblich vor allem für Frauen in den Wechseljahren angepriesen. 100 g Sojabohnen enthalten ca. 128 mg Isoflavone.

Alternative bei Laktose-Intoleranz

Dem positiven Trend nach Sojadrinks kommt zugute, daß der Anteil der lak-

tose-intoleranten Menschen in Europa ständig zunimmt. Man geht mittlerweile davon aus, daß es alleine in Deutschland schon ca. 10 Millionen Laktose-Intolerante von ihnen gibt. Diese Konsumenten trinken keine Kuhmilch. „Sojamilch“ ist daher eine akzeptierte Alternative, um den täglichen Proteinbedarf zu vervollständigen. Rechtlich gesehen darf man „Sojamilch“ nicht „Milch“ nennen, daher werden Sie meist immer als Sojadrinks angeboten.

Die ersten Sojadrinks auf dem Markt schmeckten noch sehr „bohlig“ und typisch nach Soja, manchmal sogar etwas bitter, was durch Zusatz von Zucker ausgeglichen wurde. Das war nicht jedermanns Geschmack und die Sojadrinks führten ein Schattendasein in Bio- und Reformkostläden. Hinzu kam, daß durch die GMO-Problematik Ende der 90er Jahre das positive Image der Sojabohne Schaden erlitt und die Verkaufszahlen (aller mit Soja hergestellten Produkte) deutlich nach unten gingen. Erst vor zwei bis drei Jahren, als der Ursprung der Sojabohnen aus nicht gentechnisch modifiziertem Anbau von den Herstellern garantiert werden konnte und die geschmackliche Qualität durch bessere Verfahrenstechnik und Einsatz von weiteren Zusatzstoffen wie z.B. Aromen verbessert wurde, erlebten die Sojadrinks eine Renaissance.

Hinzu kam die steigende Nachfrage nach Fruchtsaft plus „Zusatz“. So boten die Hersteller z. B. sogenannte ACE-Säfte, Wellness- und Frühstücksdrinks

Rainer Millfahrt

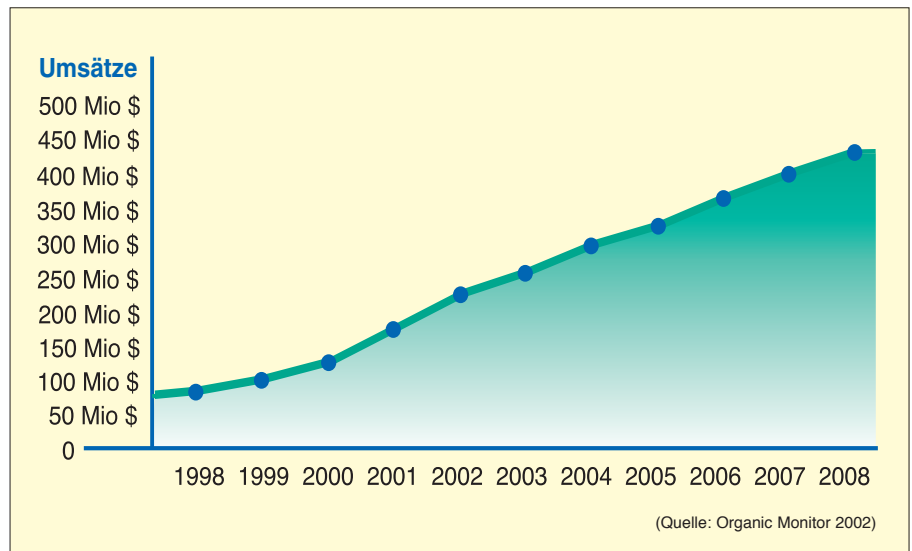
Geboren 1965 in Hamburg. Nach dem Abitur 1985 Ausbildung zum Groß- und Außenhandelskaufmann in Hamburg. Seit 1991 als Verkäufer von Zusatzstoffen für die Nahrungsmittelindustrie für verschiedene Unternehmen tätig (Lucas Meyer GmbH, Meggle GmbH, Helm AG, Dreidoppel GmbH) mit Schwerpunkt auf dem Gebiet von Soja- und Milchprodukten. Seit 1. September 2005 Verkaufsleiter für die LaSoy GmbH in Leezen.



im Handel an. Man variierte mit Cerealien, Milchprodukten und Ballaststoffen, um die normalen Säfte anzureichern und sich vom Wettbewerb zu unterscheiden. Dieser Trend hält auch heute noch an und wird die nächsten Jahre weiter bestimmen.

Auch die Hersteller der Sojadrinks stellten aus der reinen Naturvariante nun auch aromatisierte Versionen, wie z.B. Vanille und Schokolade her. Darauf folgten erste Kombinationen mit Fruchtkonzentraten, wie Erdbeere oder Banane und selbst exotische Geschmacksrichtungen sind heute keine Seltenheit mehr.

Sie locken eine Vielzahl von Verbrauchern, Sojadrinks regelmäßig zu konsumieren, denn sie sind nicht nur gesund, sondern damit nun auch sehr schmackhaft.



Entwicklung des europäischen Marktes für Non-Dairy-Drinks seit 1998 mit Prognose bis 2008.



Sojabohnen sind reich an Protein und Ballaststoffen, enthalten viel essentielle Fettsäuren sowie reichlich Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente.

Fruchtsaft mit Soja

Wie kann man als Hersteller von Fruchtsäften neue Varianten mit Zusatz von Soja herstellen, um auch an den jährlich zweistelligen Zuwachsraten dieser Sojadrinks zu partizipieren?

Es gibt Fruchtsäfte, die durch Zusatz von Sojaproteinisolaten angereichert werden und mit dem positiven Image

von Soja zu werben. Der Anteil dieses Sojaproteinisolates im fertigen Getränk ist jedoch verhältnismäßig gering, denn eine höhere Dosierung beeinträchtigt den Geschmack, bzw. macht die Maskierung des leicht bitteren Geschmacks durch Aromen notwendig. Hinzu kommt, daß gesundheitlich wichtige Inhaltsstoffe der Sojabohne im Sojaproteinisolat entfernt wurden (z. B. Ballaststoffe, essentielle Fettsäuren und Lecithin). Daher ist dieser Rohstoff lediglich als pflanzliche Eiweißquelle von Bedeutung. Zum Einsatz in Bio-Säften ist dieses Produkt nicht zugelassen, da es mit Hilfe von chemischen Lösemitteln gewonnen wurde.

Die bessere und vor allem natürliche Alternative ist die Verwendung der ganzen Sojabohne mit all ihren wertvollen Inhaltsstoffen.

Die Firma LaSoy GmbH in Leezen bietet ein spezielles Produkt für die Fruchtsaftindustrie an. LaSoy AFG wird aus Bio-Sojabohnen gewonnen, die in Wasser sehr fein vermahlen werden. Durch ein neuartiges Verfahren werden die bekannten unerwünschten Geschmacksnoten der Sojabohnen weitestgehend entfernt. Mit dem flüssigen LaSoy AFG lassen sich problemlos wohlschmeckende und vor allem ernährungsphysiologisch bemerkenswerte Mischungen aus Frucht und Soja herstellen. Neben einem niedrigen Kohlenhydratanteil von 10 g/Liter macht vor allem der hohe Anteil an Ballaststoffen (20 g/Liter) dieses Produkt besonders beachtenswert für die Herstellung von z. B. ballaststoffreichen „Frühstücksdrinks“. LaSoy AFG ist auch als konzentriertes Pulver verfügbar.

Ein mit LaSoy AFG hergestellter Frucht-/Sojadrink (Apfel-Guave mit 30 Prozent Fruchtanteil) weist z. B. folgende Nährwerte auf (in 100 ml):

Brennwert:	49 kcal/205 kJ
Protein:	1,4 g
Fett:	0,7 g
Kohlenhydrate:	9,2 g
Ballaststoffe:	1,2 g

Dieser Drink kann auf Anfrage für eine Verkostung bemustert werden.

Fazit

Es muß nicht immer eine light- oder fett-reduzierte Variante als neues Produkt erscheinen, wenn man den gesundheitlichen Charakter eines Produktes verbessern will. Die Lösung liegt manchmal sehr nahe und Soja ist ein idealer Rohstoff, um den Gehalt an Ballaststoffen, gesunden Fetten und weiteren wertvollen Inhaltsstoffen auf eine deklarationsfreundliche Weise zu erhöhen: Mehrwert durch Nährwert.

Weitere Informationen:
www.lasoy.de

