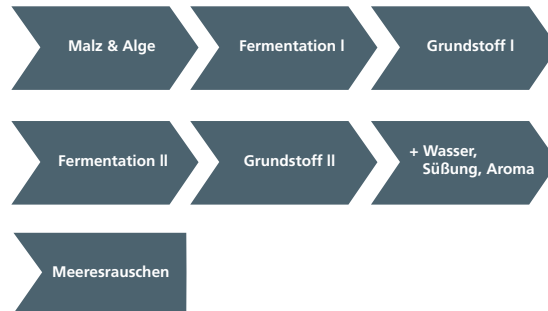


FRAUNHOFER-EINRICHTUNG FÜR MARINE BIOTECHNOLOGIE EMB



- 1 *Technikum für angewandte Lebensmittelforschung (TFAL)*
- 2 *Prozess*
- 3 *Meeresrauschen*

MEERESRAUSCHEN EIN ALKOHOLFREIES ERFRISCHUNGSGETRÄNK AUS ALGEN

Fraunhofer-Einrichtung für Marine Biotechnologie EMB

Mönkhofer Weg 239a
D-23562 Lübeck

Leitung

Prof. Dr. Charli Kruse

Arbeitsgruppenleiterin Aquatische Zelltechnologie

Dr. rer. nat. Marina Gebert
Telefon +49 451 / 384448-15
marina.gebert@emb.fraunhofer.de

Dipl.-Ing. (FH) Robert Stieber
Telefon +49 451 / 384448-56
robert.stieber@emb.fraunhofer.de

www.emb.fraunhofer.de

Weltweit steigt das Verbraucherinteresse an Lebensmitteln, die nicht nur lecker sind, sondern auch gesundheitlichen Mehrwert besitzen.

Aktueller Stand

Limonaden und Erfrischungsgetränke aus Malz gibt es heute wie Sand am Meer. Teilweise als Fassbrause, teilweise als „Bio-Version“ einer Limonade angepriesen sind diese Getränke in aller Munde. Hierbei hat der Begriff „Natürlichkeit“ verschiedene Bedeutungen. Häufig wird mit erheblichem Aufwand nachgezuckert / künstlich nachgesüßt oder stark aromatisiert. Eine häufig angebotene Alternative hierzu sind Wässer mit minimaler Aromatisierung und Süße.

Produktidee der Fraunhofer EMB

Die Forscher der Fraunhofer EMB haben ein einfaches, zweistufiges Verfahren entwickelt, in dem das volle Mundgefühl von gezuckerten Erfrischungsgetränken mit der Leichtigkeit eines Fruchtwassers kombiniert wurde. Die Idee der Malzverwendung

wurde aufgegriffen und mit natürlichen Ressourcen aus dem Meer – Makroalgen – kombiniert. Durch eine zweistufige Fermentation der Rohstoffe konnten zwei Getränkegrundstoffe entwickelt werden, welche gemeinsam das Fraunhofer EMB Meeressrauschen ergeben. Das Meeressrauschen hat eine leichte Aromatisierung mit Quitte und Kiwi erhalten.

Die Grundstoffe bieten ein multisensorisches Erlebnis und gleichzeitig hohes Produktinnovationspotential. So können unter minimaler Verwendung von Zucker und Aroma unterschiedlichste alkoholfreie Getränke auf dieser Basis kreiert werden. Die Getränke werden ein volles Mundgefühl bei vergleichsweise geringer Kalorienlast aufweisen. Zusätzlich ist ein „clean labeling“ oder eine „Biozertifizierung“ möglich.

Gerne unterstützen wir Sie bei der Umsetzung Ihrer Produktidee nach Ihrem Geschmack!