

Medienmitteilung vom 26. November 2019

Departement Life Sciences und Facility Management der ZHAW

Süsse – Braucht es dafür Zucker?

Das Thema Zucker polarisiert. Ist Zucker tatsächlich einer der wichtigsten Energiespender oder eher eine Volksdroge? Wie lassen sich Lebensmittel reformulieren, um ihren Gesundheitswert zu steigern? Diesen Fragen widmeten sich an der Wädenswiler Lebensmitteltagung vom 21. November 2019 Fachleute aus Wissenschaft und Praxis. Der erstmals durchgeführte Post-Conference Workshop vertiefte anschliessend das Thema praxisnah und individuell erlebbar.

Die ZHAW-Lebensmitteltagung zum Thema Zucker verzeichnete diesmal eine Rekordzahl von 233 Teilnehmenden. Ebenso grosse Beachtung fand am Folgetag mit rund 40 Interessierten der erstmals durchgeführte Post-Conference Workshop «Nachgesüsst», der die Thematik der Tagung aus praktischer Sicht aufnahm und im neu gegründeten FoodwardLAB stattfand.

Zucker in der Ernährung und im menschlichen Stoffwechsel

David Fäh von der Berner Fachhochschule und Christine Brombach von der ZHAW eröffneten die fachliche Diskussion zum Thema Zucker aus Sicht der menschlichen Ernährung. In welchen Lebensmitteln steckt wieviel Zucker drin und was macht dieser mit uns? Diesen Fragen widmete sich David Fäh unter dem Titel «Süßes Gift in weisser Weste?». Die ZHAW-Forscherin Christine Brombach fokussierte dann mehr aus sozio-kultureller Sicht auf den Konsum von Zucker in den vergangenen Jahrhunderten bis heute und zeigte die Entwicklung des Luxusguts Zucker zum billigen Mainstreamprodukt auf. Gemäss diversen Studien beträgt der Durchschnittskonsum in der Schweiz pro Kopf und Jahr rund 40kg Zucker. «Das ist definitiv zu viel», sagte Christine Brombach. Die Vertreterinnen der Forschungseinrichtung des St. Clara Spitals in Basel, Bettina Wölnerhanssen und Anne Christin Meyer-Gerspach, berichteten über die Wirkungen verschiedener Zucker im Stoffwechsel der menschlichen Ernährung. Die Ärztin Bettina Wölnerhanssen erklärte: «Es muss kein totaler Verzicht auf Zucker sein, sondern einfach weniger. Nur ist dieses ‚weniger‘ aus Konsumentensicht leider oft mehr als eigentlich sinnvoll wäre». Anne Christin Meyer-Gerspach erklärte: «Das Belohnungszentrum wird von Glucose, aber auch von Xylit und Erythrit angesteuert. Fructose hingegen erzeugt diese Wirkung nicht».

Massnahmen des Bundes zur «Reformulierung» von Lebensmitteln

Michael Beer, Leiter des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) berichtete über die Initiativen des Bundes zur Steigerung des Gesundheitswertes von Lebensmitteln. Im Zusammenhang mit dem «Memorandum of Understanding», unterzeichnet anlässlich der Weltausstellung in Mailand 2015, haben sich diverse Unternehmen dazu verpflichtet, den zugesetzten Zucker in ihren Produkten in relevantem Umfang zu reduzieren. Der Fokus liegt dabei auf der sogenannten «stillen» Reduktion von Zucker in Produkten. Konsumentinnen und Konsumenten sollen sich nach und nach an niedrigere Zuckerlevel gewöhnen und die einzelnen Reduktionsschritte nicht bemerken.

Produkt-Evaluation durch Konsumentinnen und Konsumenten

Christian Sobolta vom Start-up FlavorWiki lancierte in den Pausen der Tagung eine Produktverkostung von drei verschiedenen, gesüßten bzw. zuckerreduzierten Zitronen-Limonaden. Die Konsumentenmeinungen wurden interaktiv über ein Datenerfassungstool (FlavorWiki) erfasst und konnten aus individueller Sicht bewertet werden. Am Nachmittag konnten dem Tagungspublikum bereits erste Ergebnisse des Konsumententests vorgestellt werden.

Zuckerreduktion aus Sicht der Hersteller und des Handels



Tobias Wallimann berichtete von den Aktivitäten der Firma Givaudan im Kontext der Zuckerreduktion. Er betonte, dass – egal welche Massnahmen man ergreifen würde – am Ende tatsächlich nur eines wichtig sei: «Der Geschmack steht im Vordergrund, egal auf welchem Zuckerlevel». Carsten Petry von der Firma Legria zeigte auf, wie man Nebenprodukte aus verschiedenen Lebensmittel-Verarbeitungsprozessen, wie beispielsweise der Treber aus der Bierherstellung, für die Zuckerreduktion anderer Lebensmittel (Kekse, Backwaren, usw.) einsetzen kann. Und Annette Schey vom Nahrungsmittelkonzern Tate & Lyle berichtete über die Möglichkeiten, die funktionellen Eigenschaften von Zucker, nebst der Süßwirkung, zu ersetzen. In vielen Produkten braucht es sogenannte «Füllstoffe», um die Textur, die Farbgebung oder auch die Knusprigkeit der Produkte aufrechtzuerhalten, wenn der Zucker in der Rezeptur reduziert wird. Philippe Aeschlimann stellte die Erfahrungen von Danone Schweiz mit dem Ampel-System «Nutriscore» vor. Er meinte dazu: «Nutriscore ist der nächste logische Schritt, denn er bietet eine Orientierungshilfe für Konsumentinnen und Konsumenten». Gunther Weiss von Alnatura berichtete über die besonderen Herausforderungen für einen Bio-Produzenten. «Jede Reduktion von Zucker muss sich mit dem Anspruch an beste Bio-Qualität und genussvolle Produkte für die Konsumentinnen und Konsumenten verbinden lassen», betonte er.

Zuckerreduktion aus Sicht der Gastronomie

René Widmer von der Firma Protest AG, teilte diverse und auch sehr kontroverse Meinungen von Branchenkolleginnen und Kollegen zum Thema Zuckerreduktion aus Sicht der Gastronomie. Zucker sei ein Genussmittel, dass man nicht vollständig aus der Ernährung verbannen müsse. Der Einsatz sollte einfach im Hinblick auf Menge und Frequenz «vernünftig» erfolgen. Die Podiumsdiskussion am Schluss zeigte nochmals eindrücklich, wie kontrovers die verschiedenen Perspektiven sind und warum das Thema die Wissenschaft und die Praxis auch in Zukunft beschäftigen wird.

Sensorische Tests am Post-Conference Workshop

Unter dem Titel «Nachgesüsst – Wahrnehmung, Rezepturanpassung, Deklaration» liessen sich insgesamt 40 Teilnehmende auf verschiedenste praktische Experimente in Bezug zu Ihrer persönlichen sensorischen Wahrnehmung ein. Im Workshop «Different Shades of Sweetness» z.B. demonstrierten die ZHAW-Forscherin Irene Chetschik und die ETH-Masterstudentin Nathalia Antrassian die unterschiedlichen sensorischen Profile verschiedener Zucker und Zuckeraustauschstoffe. Der Workshop von ZHAW-Forscher Martin Häfele mit dem programmatischen Titel «Getränke-Houdini – entfesselter Geschmack» legte den Schwerpunkt auf die Formulierung zuckerreduzierter Getränke und zeigte den Teilnehmenden eindrücklich, wie aufgrund der Ausnutzung sensorischer Interaktionen Zuckerreduktion auch ohne Ersatzstoffe möglich ist. Karin Chatelain und Ansgar Schlüter von der ZHAW- Forschungsgruppe Lebensmittel-Sensorik liessen die Teilnehmenden im Workshop «Sweet Like Chocolate» einerseits (anonymisierte) Produkte vom Markt und andererseits Modellschokoladen verkosten, in denen Zucker gezielt ersetzt wurde. Schliesslich stellten im Workshop «Psst ... - schmeckt's noch?» Barbara Guggenbühl von der Agroscope sowie Marie-Louise Cezanne und Annette Bongartz von der ZHAW ein Projekt des Bundes zur Zuckerreduktion vor. Hierbei geht es um die sogenannte «stille» Zuckerreduktion in Joghurt und Frühstückscerealien – Produkte, die auf Konsumentenseite in der Regel als gesund gelten, dennoch aber oftmals sehr hohe Gehalte an Zucker aufweisen.

Videoausschnitte zu Tagung und Workshop auf LinkedIn: <http://bit.ly/zhawlinkedin>

Die nächste Wädenswiler Lebensmitteltagung der ZHAW findet am 26. November 2020 statt, zum Thema «Circular Economy in der Lebensmittelverarbeitung - Innovative Technologische Ansätze».

Medienmitteilung und Bilder: www.zhaw.ch/lspm/medien

Bildlegenden - Fotos © ZHAW Wädenswil

Fachtagung 21. November 2019



- 1_Networking unter Referenten: Gunther Weiss, Alnatura (links) und Tobias Wallimann, Givaudan im Gespräch
 - 2_Tagungsleiterin und Sensorikforscherin Annette Bongartz erläutert Strategien zur Zuckerreduktion.
 - 3_Philippe Aeschlimann von Danone Schweiz stellt das Konzept des «Nutriscore» als Orientierungshilfe für Konsumentinnen und Konsumenten vor.
 - 4_Resümee der Tagung durch Tilo Hühn, Leiter des ZHAW-Zentrums für Lebensmittelkomposition und Prozessdesign
- Post-Conference Workshop 22. November 2019**
- 5_Der «Getränke-Houdini», ZHAW-Forscher Martin Häfele, im Einsatz
 - 6_«Word Clouds» zur Beschreibung verschiedener Süssewahrnehmungen von Zucker und Zuckeraustauschstoffen
 - 7_Kulinarische Highlights des nachhaltigen Caterers «Zum guten Heinrich»

Fachkontakt:

Annette Bongartz, Leiterin Forschungsgruppe Lebensmittel-Sensorik, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ZHAW/Wädenswil. 058 934 57 22. annette.bongartz@zhaw.ch

Medienkontakt:

Cornelia Sidler, Media Relations Departement Life Sciences und Facility Management, ZHAW/Wädenswil, 058 934 53 66. cornelia.sidler@zhaw.ch