

WIE SPEZIELLE LEBENSMITTEL INGREDIENZIEN DAZU BEITRAGEN, INDIVIDUELLE ERNÄHRUNGSBEDÜRFNISSE ZU ERFÜLLEN

specialtyfoodingredients.eu

Spezielle Nahrungsmittelzusätze besitzen eine Schlüsselrolle in der Lebensmittel-Wertschöpfungskette. Sie tragen in der Regel dazu bei, Lebensmittel haltbar zu machen und sie zu texturieren, zu emulgieren und zu färben. Als Teil einer ausgewogenen Ernährung und Lebensweise können sie von Nutzen für die Gesundheit sein. Diese Zusätze ermöglichen es Lebensmittel- und Getränkeherstellern, Produkte zu kreieren, die auf spezifische Ernährungsbedürfnisse zugeschnitten und zudem sicher, gesund und praktisch sind.

NICHT ÜBERTRAGBARE KRANKHEITEN (NCD)



ÜBERGEWICHT & FETTLLEIBIGKEIT

Nahezu 1 von 6 Erwachsenen in der EU gilt als fettleibig ⁽¹⁾



DIABETES

60 Millionen Menschen in der europäischen Region sind von Diabetes betroffen ⁽²⁾

UMFORMULIERUNG

Änderungen in der Rezeptur können dabei helfen, NCDs zu berücksichtigen und zu kontrollieren, ohne dabei Kompromisse bei Geschmack, Auswahl und Funktionalität einzugehen. Hier einige Beispiele:



Alternative Süßstoffe ermöglichen zuckerreduzierte oder zuckerfreie Produkte, die weniger Kalorien aufweisen, zahnfreundlich sind und den Blutzuckerspiegel nicht beeinflussen.



Inhaltsstoffe wie Fasern, Stärken, Algenextrakte und Gelatine helfen bei der Reduzierung von Fett und sorgen gleichzeitig für eine angenehme Textur und ein angenehmes Mundgefühl.



Geschmacksverstärker schaffen geschmacksintensive Lebensmittel mit weniger Salz.

GESUNDES ÄLTERWERDEN



ZWISCHEN 1998 UND 2018

Die Lebenserwartung in der EU stieg von 76,5 auf 80,9 Jahre ⁽³⁾



2018

Fast ein Fünftel (19 %) der EU-Bevölkerung war 65 Jahre alt oder älter ⁽⁴⁾, bis 2070 wird ein Anstieg auf 29 % erwartet ⁽⁵⁾

ANREICHERUNG UND ERGÄNZUNG

Die Zugabe von essentiellen Nährstoffen zu Nahrungsmitteln und Getränken kann helfen, altersbedingte Risikofaktoren und Mangelerscheinungen zu reduzieren, wie z. B.:



Calcium und Vitamin D tragen zur Erhaltung normaler Knochen bei



OMEGA 3 (z. B. DHA) tragen zur Erhaltung einer normalen Gehirnfunktion bei



Pflanzensterine tragen zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei



Ballaststoffe können positive Auswirkungen auf die Gesundheit der Verdauung haben

ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN



7 MILLIONEN

Menschen in Europa leben mit einer Lebensmittelallergie ⁽⁶⁾

INNOVATIONEN

Alternative und innovative Inhaltsstoffe bieten Verbrauchern eine größere Auswahl an Produkten, z. B.:



Mit neuartigen Rezepten auf der Grundlage von Reis und Mais, anstelle von beispielsweise Weizen und Roggen, können schmackhafte, glutenfreie Lebensmittel hergestellt werden



Laktase und pflanzenbasierte Inhaltsstoffe ermöglichen die Herstellung laktosefreier Lebensmittel und Getränke

VERWEISE

- <https://ec.europa.eu/eurostat/documents/2995521/7700898/3-20102016-BP-EN.pdf/c26b037b-d5f3-4c05-89c1-00bf0b98d646>
- <https://www.euro.who.int/en/health-topics/noncommunicable-diseases/diabetes/data-and-statistics#:~:text=There%20are%20about%2060%20million,unhealthy%20diet%20and%20physical%20inactivity>
- <https://data.worldbank.org/indicator/SP.DYN.LE00.IN?end=2018&locations=EU&start=1960&view=chart>
- https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/Population_structure_and_ageing
- https://ec.europa.eu/info/sites/info/files/economy-finance/ip065_en.pdf
- <https://allergyasthmaparliament.eu/allergy-and-asthma>