



Medienmitteilung

2. März 2021

Innovation aus der Zuckerbranche – Swiss BETA PECTIN

Damit eine Mayonnaise ein cremiges, samtiges Mundgefühl hervorzaubert, benötigt man einen natürlichen Emulgator, wie zum Beispiel Eigelb. Findige Köpfe der Schweizer Zucker AG haben jetzt eine innovative pflanzliche Alternative dazu gefunden. Dabei wird Pektin als natürlicher Inhaltsstoff aus der Zuckerrübe extrahiert. Für die Lebensmittelindustrie von hohem Interesse, braucht es eine mehrfach reduzierte Dosierung im Vergleich zu anderen Emulgatoren. Bei Swiss BETA PECTIN sind neben den tiefen Kosten vor allem die Schweizer Qualität und die Herkunft wichtig.

Konsumentinnen und Konsumenten werden nur selten direkt mit Emulgatoren konfrontiert. Denn Emulgatoren dienen dazu, zwei nicht miteinander mischbare Flüssigkeiten, wie zum Beispiel Öl und Wasser, zu einem fein verteilten Gemisch – der sogenannten Emulsion – zu vermengen und stabil zu halten. Sie finden eine breite Anwendung in der Pharmazie, der Lebensmittelindustrie, Ölindustrie, im Haushalt (Reinigungsmittel), in der Kosmetik und zahlreichen grossindustriellen Anwendungen. Mit Pektin aus Zuckerrüben erhalten Mayonnaisen eine cremige Textur oder Salatdressings werden weich und homogen fließend. Auch für Anwendungen in denen Gummi Arabicum eingesetzt wird, ist Zuckerrübenpektin eine attraktive Alternative.

Vegan, Halal und Koscher

Die Schweizer Zucker AG stellt diesen Emulgator aus der Zuckerrübe her. Die hervorragenden Eigenschaften von Swiss BETA PECTIN beruhen auf seiner natürlichen Molekülstruktur mit einem bestimmten Gehalt an Verzweigungen und Ferulasäure. Dies ist auch der charakteristische Unterschied zu den Geliereigenschaften von Apfel- oder Zitruspektin, die üblicherweise verwendet werden um z.B. Konfitüre herzustellen. Swiss BETA PECTIN ist genauso lagerfähig, besteht die Anforderungen verschiedenster Labels und ist vegan, halal und kosher zertifiziert. Auf Verpackungen wird es als «Pektin» oder «E 440» deklariert und man kennt es als natürlichen Zusatzstoff. Das ist aber noch nicht alles. Neben der Anwendung als Emulgator kann das Zuckerrübenpektin auch als Nahrungsfaser in Müslis oder Backwaren eingesetzt werden.

Nachhaltig produzierende Zuckerbranche

Das Extrahieren von Pektin aus der Zuckerrübe ist ein weiterer innovativer Schritt der Schweizer Zucker AG. Schon heute wird die Zuckerrübe in den Werken Aarberg und Frauenfeld «rundum» verwertet, was deren grosse Bestrebungen in der Nachhaltigkeit unterstreicht. Entsteht als Hauptprodukt ganz einfach Zucker, so produziert die Schweizer Zucker AG aus denselben Rüben auch Melasse oder Tierfutter. Sogar die an jeder Rübe haftende Erde wird von der Tochterfirma Ricoter verarbeitet und in Form von verschiedenen Gartenerden erfolgreich verkauft. Die Pektin-Herstellung ist nun ein weiterer grosser Schritt im «upcycling» und es wird auch nicht der Letzte sein.

Detaillierte Informationen für die Fachmedien finden sich unter: www.swissbetapectin.com

Die Schweizer Zucker AG (SZU) verarbeitet als einziges Unternehmen in der Schweiz Zuckerrüben und versorgt den Schweizer Markt mit Zucker und Futtermitteln aus der Rübe. Der SZU kommt dadurch hinsichtlich Menge, Qualität und Lieferbereitschaft eine marktführende Position zu. -> www.zucker.ch

Auskunft für Medienschaffende:

Barbara Vieregge, Business Development, Schweizer Zucker AG, Telefon: +41 (0)79 170 30 92