



(19)
Bundesrepublik Deutschland
Deutsches Patent- und Markenamt

(10) **DE 603 04 457 T2** 2006.11.30

(12) **Übersetzung der europäischen Patentschrift**

(97) **EP 1 484 983 B1**

(21) Deutsches Aktenzeichen: **603 04 457.3**

(86) PCT-Aktenzeichen: **PCT/FR03/00825**

(96) Europäisches Aktenzeichen: **03 727 590.6**

(87) PCT-Veröffentlichungs-Nr.: **WO 2003/077669**

(86) PCT-Anmeldetag: **14.03.2003**

(87) Veröffentlichungstag
der PCT-Anmeldung: **25.09.2003**

(97) Erstveröffentlichung durch das EPA: **15.12.2004**

(97) Veröffentlichungstag
der Patenterteilung beim EPA: **05.04.2006**

(47) Veröffentlichungstag im Patentblatt: **30.11.2006**

(51) Int Cl.⁸: **A23G 3/00** (2006.01)

A23L 1/09 (2006.01)

C13F 3/00 (2006.01)

A23G 3/32 (2006.01)

(30) Unionspriorität:

0203363 19.03.2002 FR

(73) Patentinhaber:

Saint Louis Sucre, Paris, FR

(74) Vertreter:

**WINTER, BRANDL, FÜRNISS, HÜBNER, RÖSS,
KAISER, POLTE, Partnerschaft, 85354 Freising**

(84) Benannte Vertragsstaaten:

**AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB,
GR, HU, IE, IT, LI, LU, MC, NL, PT, RO, SE, SI, SK,
TR**

(72) Erfinder:

**SASIA, Guy, F-80400 EPPEVILLE, FR;
DESCHAMPS, Didier, F-27550 NASSANDRES, FR**

(54) Bezeichnung: **SÜSSES AUSGANGSMATERIAL FÜR NAHRUNGSMITTEL, VERFAHREN ZU SEINER HERSTELLUNG UND VERWENDUNGEN**

Anmerkung: Innerhalb von neun Monaten nach der Bekanntmachung des Hinweises auf die Erteilung des europäischen Patents kann jedermann beim Europäischen Patentamt gegen das erteilte europäische Patent Einspruch einlegen. Der Einspruch ist schriftlich einzureichen und zu begründen. Er gilt erst als eingelegt, wenn die Einspruchsgebühr entrichtet worden ist (Art. 99 (1) Europäisches Patentübereinkommen).

Die Übersetzung ist gemäß Artikel II § 3 Abs. 1 IntPatÜG 1991 vom Patentinhaber eingereicht worden. Sie wurde vom Deutschen Patent- und Markenamt inhaltlich nicht geprüft.

Beschreibung

[0001] Die vorliegende Erfindung betrifft eine süße, sirupartige Nahrungsmittelgrundlage, ein Verfahren zu ihrer Herstellung sowie ihre Verwendung als Nahrungsmittelzusatz, insbesondere zur Herstellung von Süßwaren, Backwaren, Milchdesserts oder auch süßsauren Gerichten.

[0002] Die Melasse aus Zuckerfabriken oder Zuckerrohrraffinerien ist ein sehr viskoser, nicht kristallisierbarer Sirup, der zu etwa 40 bis 60 % Bruttogewicht Zucker enthält, die sich aus etwa 30 bis 40 % Saccharose und etwa 10 bis 20 % reduzierenden Zuckern zusammensetzen. Bei Zuckerrohr erinnert der Geruch der Melasse an den Geruch von Rum. Sie besitzt einen eigenen charakteristischen rustikalen Geschmack, der an Lakritze und ein wenig Angebranntes erinnert. Wegen ihrer fast schwarzen Farbe besitzt die Melasse die Eigenschaft, die Mischung, in die sie eingearbeitet wird, zu färben.

[0003] Obwohl die Melasse in hohem Maße in der Nahrungsmittelindustrie und besonders in der englischen Küche eingesetzt wird, eine Tradition, die noch aus Kolonialzeiten stammt, findet sie sich auch in der schottischen Küche bei der Kekszubereitung, in irischen Hochzeitskuchen und beim Süßen von Rumcocktails auf den Antillen.

[0004] Sie wird auch oft bei der Herstellung bestimmter Getränke und bestimmter Süßwaren verwendet, wie von Bonbons aus Melasse, Lakritzbonbons wie Lakritzgummi und Lakritzpaste, Gelees, Stangen, Zöpfen oder auch Bändern, die um farbige Süßwaren gewickelt sind.

[0005] Melasse ist der letzte Ablauf bei den Verfahren zur Zuckerkristallisation. Angesichts der verschiedenen zur Melasseherstellung verwendeten Ausgangsstoffe (Herkunft des Zuckerrohrs, Kultur- und Erntebedingungen, Behandlung und verwendete Düngemittel) und angesichts der verschiedenen Bedingungen, unter denen man den Zucker aus Zuckerrohr extrahiert oder braunen Zucker raffiniert, schwankt die Zusammensetzung der Melasse von Zuckerfabriken sehr stark und ist häufig schwer zu kontrollieren.

[0006] Die Melasse aus Zuckerfabriken enthält zudem viele Verunreinigungen (Teer, Schwermetalle, usw.), deren Anwesenheit in zum Verzehr bestimmten Lebensmitteln zu vermeiden ist.

[0007] Die EP-A-0246628 beschreibt eine süße Nahrungsmittelgrundlage, die dadurch gekennzeichnet ist, dass sie in Trockengewicht bezogen auf das Gesamttrockengewicht der Nahrungsmittelgrundlage enthält: (1) Saccharose (38 %), (2) reduzierende Zucker (47 %), (3) Karamell, (4) Lakritze (5 %), (5) Salz

(4 %). Lakritze, Salz, H₂O und Saccharose werden vermischt (95 °C, 5 Minuten). Danach gibt man Glucosesirup dazu. Sie besitzt einen Trockenmassegehalt von 65 %, einen Gesamtzuckergehalt größer 50 % und eine maximale Viskosität von 3000 cps.

[0008] Um all diese Nachteile zu vermeiden, haben sich die Erfinder die Aufgabe gestellt, ein Produkt ohne Verunreinigungen bereitzustellen, das anstelle von Melasse eingesetzt werden kann, dabei aber alle charakteristischen Eigenschaften der Melassen aus Raffinerieverfahren zeigt, und dessen Zusammensetzung in gleichem Maße hinsichtlich ihrer verschiedenen Bestandteile als auch ihrer physikochemischen und organoleptischen Eigenschaften kontrolliert ist.

[0009] Ein erster Gegenstand der vorliegenden Erfindung ist daher eine süße Nahrungsmittelgrundlage, die dadurch gekennzeichnet ist, dass sie in Trockengewicht bezogen auf das Gesamttrockengewicht der Nahrungsmittelgrundlage enthält:

- 45 bis 83 % Saccharose (Flüssigzucker),
- 3 bis 22 % reduzierende Zucker (Invertzucker oder Glucosesirup),
- 8 bis 25 % Karamell,
- 0,1 bis 1,4 % Lakritze oder Lakritzaroma,
- 0,5 bis 1,5 % Salz,

und dass sie einen Gehalt an Trockenmasse (MS) von größer oder gleich 68 Gew.-% (Brix), einen Gesamtzuckergehalt von größer oder gleich 50 % Trockengewicht und eine Viskosität von 1500 bis 2500 cps aufweist.

[0010] Die oben angegebenen Prozentsätze Trockengewicht (% Trockenmasse bezogen auf das Gesamttrockenmassegewicht) entsprechen den folgenden Prozentsätzen Bruttoendgewicht (kein Konzentrat):

- 48 bis 84 % Saccharose,
- 2,9 bis 20 % reduzierende Zucker,
- 10 bis 22 % Karamell,
- 0,1 bis 1,5 % Lakritze oder Lakritzaroma,
- 0,4 bis 1,4 % Salz.

[0011] Die oben sowie nachfolgend in der Beschreibung angegebenen Viskositätswerte beziehen sich auf eine Messung bei einer Temperatur von 40 °C mit einem Viskosimeter vom Typ Brookfield®, Modell-Nr.3.

[0012] Die erfindungsgemäße Nahrungsmittelgrundlage liegt in Form eines viskosen braunen Sirups vor, ohne Blase, ohne Schaum und ohne Gasentwicklung, und ihr Geschmack erinnert an Zuckerrohrmelasse oder Lakritze.

[0013] Sie besitzt im Allgemeinen einen Aschegehalt (bei 600 °C bei Doppelsulfatierung) von kleiner

12 %, eine Leitfähigkeit bei 0,1 % von kleiner 150 μ s, einen pH zwischen 5 und 7 und einen Säuregehalt pro 100 g von kleiner 12 meq.

[0014] Sie besitzt den Vorteil einer genau definierten und somit reproduzierbaren Zusammensetzung, deren Reinheitsgrad garantiert werden kann.

[0015] Die Wasseraktivität der Nahrungsmittelgrundlage liegt im Allgemeinen zwischen etwa 60 und 70 %.

[0016] Die erfindungsgemäß eingesetzte Saccharose wird vorzugsweise aus Saccharosesirupen mit einem Brix von größer etwa 68 % MS und besonders bevorzugt zwischen etwa 68 und 80 % MS ausgewählt und kann aus trockener Saccharose hergestellt werden. Die Flüssigsaccharose wird in der Regel durch Lösen von Kristallzucker in Wasser erhalten.

[0017] Gemäß einer vorteilhaften Ausführungsform der Erfindung macht die Saccharose vorzugsweise etwa 45 bis 60 % Trockengewicht bezogen auf das Gewicht des Gesamttrockengewichts der Nahrungsmittelgrundlage aus.

[0018] Unter Invertzucker werden die Mischungen aus Glucose und Fructose verstanden, die aus Saccharose hergestellt werden. Kompletteinvertzucker ist eine nicht kristallisierbare Mischung, die nur aus Glucose, Fructose und Wasser besteht, wohingegen ein Teilinvertzucker noch Saccharose enthält.

[0019] Erfindungsgemäß ermöglicht es die Verwendung von Invertzucker oder Glucosesirup, in die Nahrungsmittelgrundlage ein kristallisationshemmendes Mittel, eine weitere Quelle zur Färbung bei der Süßwarenherstellung sowie einen süßenden Füllstoff einzuarbeiten.

[0020] Gemäß einer vorteilhaften Ausführungsform der Erfindung wird bevorzugt Kompletteinvertzucker in einer Menge von vorzugsweise etwa 9 bis 19 % Trockengewicht bezogen auf das Gesamttrockengewicht der Nahrungsmittelgrundlage verwendet.

[0021] Der Karamell wird vorzugsweise aus mehr oder weniger gekochtem Flüssigkaramell (bis hin zu Farbkaramell) ausgewählt, der einen natürlichen pH-Wert (zwischen etwa 2,3 und 2,9) oder einen neutralen pH-Wert (zwischen etwa 6,5 und 8) aufweist.

[0022] Wenn man ein oder mehrere neutrale Karamellarten verwendet, wird ihr pH mit Hilfe eines Alkalisierungsmittels, beispielsweise Natronlauge, auf den gewünschten Wert gebracht.

[0023] Diese Karamellarten enthalten vorzugsweise weniger als etwa 10 % Invertzucker (reduzierende Zucker).

[0024] Diese Karamellarten erlauben es, der erfindungsgemäßen Nahrungsmittelgrundlage eine braune Farbe und einen Geschmack nach Gebackenem zu verleihen. Sie spielen auch eine Rolle als Kristallisationshemmer, denn sie erlauben es, die Nahrungsmittelgrundlage mit mehr Saccharose zu befüllen, ohne dass das Risiko einer Kristallisation besteht.

[0025] Gemäß einer vorteilhaften Ausführungsform der Erfindung macht der Karamell etwa 12 bis 20 % Trockengewicht bezogen auf das Gesamttrockengewicht der Nahrungsmittelgrundlage aus.

[0026] Gemäß einer vorteilhaften Ausführungsform der Erfindung kann das Lakritzaroma natürlich oder künstlich sein. Das Aroma ist vorzugsweise natürlich und kann beispielsweise ein Wurzelextrakt von Glycyrrhiza glabra sein.

[0027] Das in der erfindungsgemäßen Nahrungsmittelgrundlage enthaltene Salz ist vorzugsweise Natriumchlorid.

[0028] Gemäß einer vorteilhaften Ausführungsform der Erfindung enthält die Nahrungsmittelgrundlage ferner wenigstens ein Verdickungsmittel in einer Menge von etwa 0,05 bis 7 % Trockengewicht, bezogen auf das Gesamttrockengewicht der Nahrungsmittelgrundlage. Das Verdickungsmittel ist vorzugsweise ausgewählt aus natürlichen oder modifizierten Stärken wie Weizen-, Kartoffel- oder Maisstärke (Stärkemehl).

[0029] Wie oben angegeben, ist der Trockenmassegehalt einer solchen Nahrungsmittelgrundlage größer als oder gleich 68 %, vorzugsweise etwa 68 bis 80 %.

[0030] Gemäß einer vorteilhaften Ausführungsform der Erfindung ist der Gesamtzuckergehalt etwa 50 bis 90 % Trockengewicht, bezogen auf das Gesamttrockengewicht der Nahrungsmittelgrundlage. Der Gesamtzuckergehalt kann mit dem Fachmann allgemein bekannten Verfahren zur Zuckeranalyse, beispielsweise mit dem Verfahren von Luff-Schoorl (Verfahren GS 4/3-9 ICUMSA, 1994), bestimmt werden.

[0031] Die Viskosität der erfindungsgemäßen Nahrungsmittelgrundlage beträgt vorzugsweise etwa 1800 bis 2300 cps.

[0032] Gemäß einer vorteilhaften Ausführungsform der Erfindung kann die Nahrungsmittelgrundlage auch Chicorée enthalten, um die Farbe, den Trockenmassegehalt und die Bitterkeit des Produkts zu verstärken.

[0033] Zu diesem Zweck kann man löslichen Chicorée als flüssiges Konzentrat, als pastenartiges Kon-

zentrat oder als Granulat verwenden.

[0034] Wenn Chicorée verwendet wird, macht er vorzugsweise etwa 0,05 bis 8 % Trockengewicht bezogen auf das Gesamttrockengewicht der Nahrungsmittelgrundlage aus.

[0035] Gemäß einer weiteren vorteilhaften Ausführungsform der Erfindung kann die Nahrungsmittelgrundlage auch Chinin enthalten, um den Geschmack, insbesondere die Bitterkeit des Endprodukts, zu verbessern.

[0036] Wenn Chinin verwendet wird, macht es vorzugsweise etwa 0,01 bis 0,1 % Trockengewicht bezogen auf das Gesamttrockengewicht der Nahrungsmittelgrundlage aus.

[0037] Neben den oben angegebenen Inhaltsstoffen kann die erfindungsgemäße Nahrungsmittelgrundlage ferner einen oder mehrere Zusatzstoffe enthalten, wie weißen Zucker (in der Regel zwischen 15 und 20 Gew.%), Farbstoffe, mit denen sich die Farbe verstärken lässt, wie beispielsweise braune oder schwarze Farbstoffe (in der Regel 0,01 bis 0,1 Gew.-% bezogen auf das Bruttogewicht der Nahrungsmittelgrundlage) oder auch Aromastoffe, wie beispielsweise Aromen von braunem Zucker, Honig, Vanille, Kaffee, Rum usw. (in der Regel 0,5 bis 1,5 Gew.-% bezogen auf das Bruttogewicht der Nahrungsmittelgrundlage) oder auch Feuchthaltemittel, die nötigenfalls die Stabilität des Produkts verbessern, wie beispielsweise Glycerin oder Sorbit.

[0038] Gegenstand der vorliegenden Erfindung ist auch ein Verfahren zur Herstellung einer Nahrungsmittelgrundlage, wobei das Verfahren dadurch gekennzeichnet ist, dass es die folgenden Schritte umfasst:

- a) Herstellung einer Zusammensetzung A mit einem Trockenmassegehalt von größer oder gleich 68 Brix durch Mischen von 70 bis 95 Trockengewicht Saccharose und 5 bis 30 % Trockengewicht reduzierenden Zuckern;
- b) Zugabe von 12 bis 20 % Trockengewicht Karamell und 0,5 bis 1,5 % Bruttogewicht Lakritze oder Lakritzaroma zu der Zusammensetzung A bei einer Temperatur zwischen 45 und 70 °C.

[0039] Wenn die erfindungsgemäße Nahrungsmittelgrundlage trockenen weißen Zucker enthält, wird dieser in Schritt a) mit dem flüssigen Saccharosezucker und den reduzierenden Zuckern vermischt.

[0040] Gemäß einer bevorzugten Ausführungsform der Erfindung umfasst das Verfahren ferner zwischen Schritt a) und Schritt b) einen Zwischenschritt a') des Erhitzens der Zusammensetzung A zur Bildung eines Karamells.

[0041] Der Schritt des Erhitzens erfolgt vorteilhaft in Gegenwart von Wasser bei einer Temperatur zwischen etwa 130 und 170 °C für eine Dauer von etwa 10 bis 15 Minuten.

[0042] Vorzugsweise findet gleichzeitig mit dem Schritt des Erhitzens ein Schritt des Eindampfens im Vakuum statt, so dass man den Trockenmassegehalt der anschließend in Schritt b) verwendeten Zusammensetzung A auf den gewünschten Wert einstellen kann.

[0043] Wenn die Nahrungsmittelgrundlage ergänzende Inhaltsstoffe, wie sie oben beschrieben sind, umfasst, werden diese in Schritt b) zu der Zusammensetzung A gegeben; die Reihenfolge der Zugabe der Inhaltsstoffe ist nicht entscheidend.

[0044] Schritt b) wird vorzugsweise unter Rühren für eine Dauer von etwa 5 bis 20 Minuten durchgeführt.

[0045] Die erfindungsgemäße Nahrungsmittelgrundlage kann vorteilhaft als Ersatz für Zuckerrohrmelasse verwendet werden, was einen weiteren Gegenstand der vorliegenden Erfindung darstellt.

[0046] Hierzu kann die erfindungsgemäße Nahrungsmittelgrundlage als Nahrungsmittelzusatz zur der bei der Herstellung von Süßwaren, Backwaren, Milchdesserts, Getränken oder auch süßsauen Gerichten verwendet werden.

[0047] Neben den oben angegebenen Anwendungsmöglichkeiten umfasst die Erfindung noch weitere Anwendungsmöglichkeiten, die sich aus der folgenden Beschreibung ergeben, die sich auf Beispiele für die Herstellung der erfindungsgemäßen Nahrungsmittelgrundlage bezieht.

Beispiel 1: Herstellung einer schwach gefärbten karamellartigen Nahrungsmittelgrundlage mit hohem Brix

[0048] 698 kg Flüssigzucker mit 67 Brix und 109 kg Komplettinvertzucker mit 74 Brix werden unter Rühren in einen Reaktor gegeben. Die Mischung wird unter Rühren auf eine Temperatur von 170 °C gebracht und anschließend werden 0,18 Liter Wasser dazugegeben. Die Temperatur wird unter Rühren etwa 5 Minuten auf 170 °C gehalten, bis man einen Karamell mit 75 Brix erhält (Verdampfen des Wassers).

[0049] Der so erhaltene Karamell (729 kg) wird bis auf eine Temperatur von 50 °C abgekühlt und anschließend gibt man hinzu:

- 200 kg Farbkaramell mit weniger als 10 % reduzierenden Zucker, der bis auf pH 6,9 neutralisiert worden war,
- 0,5 kg schwarzen Farbstoff,
- 10,5 kg flüssiges Lakritzaroma,

- 50 kg Kartoffelstärkemehl und
- 10 kg Natriumchlorid.

[0050] Man erhält auf diese Weise einen schwach gefärbten Karamell mit 80 Brix und „verbrannter“ und bitterer Aromanote.

[0051] Dieser Karamell kann anschließend in eine Zusammensetzung eingearbeitet werden oder auch zur Herstellung von Süßwaren, Backwaren oder in bestimmten Getränken verwendet werden.

Beispiel 2: Herstellung einer schwach gefärbten sirupartigen Nahrungsmittelgrundlage mit hohem Brix

[0052] 392 kg Flüssigzucker mit 67 Brix, 195 kg Komplettinvertzucker mit 74 Brix und 142 kg trockener weißer Zucker werden unter Rühren in einen Reaktor gegeben. Nach vollständigem Lösen wird die Mischung unter Rühren auf eine Temperatur von 50 °C gebracht und schließlich gibt man hinzu:

- 200 kg von bis auf pH 6,9 neutralisiertem Farbkaramell mit weniger als 10 % reduzierenden Zuckern,
- 0,5 kg schwarzen Farbstoff,
- 10,5 kg pulverförmiges Lakritzaroma,
- 50 kg Kartoffelstärkemehl und
- 10 kg Natriumchlorid.

[0053] Man erhält auf diese Weise einen Sirup mit 80 Brix mit „verbrannter“ und bitterer Aromanote.

[0054] Der Sirup kann anschließend in bestimmte Getränke eingebracht werden oder zur Herstellung von Süßwaren oder Backwaren verwendet werden.

Beispiel 3: Herstellung einer gefärbten sirupartigen Nahrungsmittelgrundlage mit hohem Brix

[0055] 520 kg Flüssigzucker mit 67 Brix und 130 kg Komplettinvertzucker mit 74 Brix werden unter Rühren in einen Reaktor gegeben. Die Mischung wird im Vakuum eingedampft, bis ein Brix zwischen 76 und 78 erhalten wird.

[0056] Die Temperatur der Mischung wird auf 50 °C gebracht und anschließend gibt man unter Rühren hinzu:

- 200 kg von bis auf pH 6,9 neutralisierten Farbkaramell enthaltend weniger als 10 % reduzierende Zucker,
- 0,5 kg schwarzen Farbstoff;
- 10,5 kg flüssiges Lakritzaroma,
- 50 kg Kartoffelstärkemehl,
- 10 kg Natriumchlorid und
- 80 kg Chicorée.

[0057] Man erhält auf diese Weise einen farbigen Sirup mit 75–80 Brix mit „verbrannter“ und bitterer Aromanote.

[0058] Dieser Sirup kann anschließend in eine Zusammensetzung eingearbeitet werden oder zur Herstellung von Süßwaren oder Backwaren oder in bestimmten Getränken verwendet werden.

Patentansprüche

1. Süße Nahrungsmittelgrundlage, **dadurch gekennzeichnet**, dass sie in Trockengewicht bezogen auf das Gesamttrockengewicht der Nahrungsmittelgrundlage:

- 45 bis 83 % Saccharose,
- 3 bis 22 % reduzierende Zucker,
- 8 bis 25 % Karamell,
- 0,1 bis 1,4 % Lakritze oder Lakritzaroma,
- 0,5 bis 1,5 % Salz

enthält und dass sie einen Gehalt an Trockenmasse (MS) von größer oder gleich 68 Gew.-% (Brix), einen Gesamtzuckergehalt von größer oder gleich 50 % Trockengewicht und eine Viskosität von 1500 bis 2500 cps aufweist.

2. Nahrungsmittelgrundlage nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass die Saccharose aus Saccharosesirupen mit einem Brixwert von größer 68 % MS ausgewählt ist.

3. Nahrungsmittelgrundlage nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, dass die Saccharose, bezogen auf das Gesamttrockengewicht der Nahrungsmittelgrundlage, vorzugsweise 45 bis 60 % Trockengewicht ausmacht.

4. Nahrungsmittelgrundlage nach irgendeinem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, dass der Invertzucker Komplettinvertzucker ist.

5. Nahrungsmittelgrundlage nach Anspruch 4, dadurch gekennzeichnet, dass der Komplettinvertzucker, bezogen auf das Gesamttrockengewicht der Nahrungsmittelgrundlage, 9 bis 19 % Trockengewicht ausmacht.

6. Nahrungsmittelgrundlage nach irgendeinem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, dass der Karamell, bezogen auf das Gesamttrockengewicht der Nahrungsmittelgrundlage, 12 bis 20 % Trockengewicht ausmacht.

7. Nahrungsmittelgrundlage nach irgendeinem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, dass sie ferner wenigstens ein Verdickungsmittel in einer Menge von 0,05 bis 7 % Trockengewicht enthält, bezogen auf das Gesamttrockengewicht der Nahrungsmittelgrundlage.

8. Nahrungsmittelgrundlage nach Anspruch 7, dadurch gekennzeichnet, dass das Verdickungsmittel aus Weizen-, Kartoffel- oder Maisstärke ausge-

wählt ist.

9. Nahrungsmittelgrundlage nach irgendeinem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, dass sie einen Trockenmassegehalt von 68 bis 80 % aufweist.

10. Nahrungsmittelgrundlage nach irgendeinem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, dass der Gesamtzuckergehalt, bezogen auf das Gesamttrockengewicht der Nahrungsmittelgrundlage, zwischen 50 und 90 % Trockengewicht liegt.

11. Nahrungsmittelgrundlage nach irgendeinem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, dass sie eine Viskosität von 1800 bis 2300 cps aufweist.

12. Nahrungsmittelgrundlage nach irgendeinem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, dass sie ferner Chicorée in einer Menge von 0,05 bis 5 % Trockengewicht enthält, bezogen auf das Gesamttrockengewicht der Nahrungsmittelgrundlage.

13. Nahrungsmittelgrundlage nach irgendeinem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, dass sie ferner Chinin in einer Menge von 0,01 bis 0,1 % Trockengewicht enthält, bezogen auf das Gesamttrockengewicht der Nahrungsmittelgrundlage.

14. Nahrungsmittelgrundlage nach irgendeinem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, dass sie ferner ein oder mehrere Zusatzstoffe enthält, die ausgewählt sind aus weißem Zucker, Farbstoffen, Aromastoffen und Feuchthaltemitteln.

15. Nahrungsmittelgrundlage nach Anspruch 14, dadurch gekennzeichnet, dass die Aromastoffe aus Aromen von braunem Zucker, Honig, Vanille, Kaffee und Rum ausgewählt sind.

16. Verfahren zur Herstellung einer Nahrungsmittelgrundlage gemäß einem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, dass es die folgenden Schritte umfasst:

a) Herstellung einer Zusammensetzung A mit einem Trockenmassegehalt von größer oder gleich 68 Brix durch Mischen aus 70 bis 95 % Trockengewicht Saccharose und 5 bis 30 % Trockengewicht reduzierenden Zuckern;

b) Zugabe von 12 bis 20 % Trockengewicht Karamell und 0,5 bis 1,5 % Bruttogewicht Lakritze oder Lakritzaroma zu der Zusammensetzung A bei einer Temperatur zwischen 45 und 70 °C.

17. Verfahren nach Anspruch 16, dadurch ge-

kennzeichnet, dass es ferner zwischen Schritt a) und Schritt b) einen Zwischenschritt a') des Erhitzens der Zusammensetzung zur Bildung eines Karamells umfasst.

18. Verfahren nach Anspruch 16 oder 17, dadurch gekennzeichnet, dass Schritt b) unter Rühren über eine Dauer von 5 bis 20 Minuten durchgeführt wird.

19. Verwendung der Nahrungsmittelgrundlage gemäß irgendeinem der Ansprüche 1 bis 15 als Ersatz für Zuckerrohrmelasse.

20. Verwendung der Nahrungsmittelgrundlage gemäß irgendeinem der Ansprüche 1 bis 15 als Nahrungsmittelzusatz zur oder bei der Herstellung von Süßwaren, Backwaren, Milchdesserts, Getränken oder süßsauren Gerichten.

Es folgt kein Blatt Zeichnungen