

(12)

Patentschrift

(21) Anmeldenummer: A 50473/2013
(22) Anmeldetag: 26.07.2013
(45) Veröffentlicht am: 15.09.2014

(51) Int. Cl.: **A23L 1/064** (2006.01)
A23L 1/0524 (2006.01)
A23L 1/307 (2006.01)
A23B 7/08 (2006.01)

(56) Entgegenhaltungen:
MD 114 Y
EP 0369093 A2

(73) Patentinhaber:
Stadler Silvia Mag.
4722 Peuerbach (AT)

(74) Vertreter:
HÜBSCHER H. DIPL.ING., HELLMICH K. W.
DIPL.ING.
LINZ

(54) **Fruchtaufstrich**

(57) Es wird ein Fruchtaufstrich mit zerkleinerten Früchten wenigstens einer Sorte, Zucker und Pektin in einer Konzentration von 1 bis 1,5% des Fruchtgewichtes beschrieben. Um den Zuckeranteil eines solchen Fruchtaufstriches deutlich reduzieren zu können, ohne Nachteile hinsichtlich der Konsistenz der Aufstrichmasse in Kauf nehmen zu müssen, wird vorgeschlagen, der Zuckeranteil weniger als ein Fünftel des Fruchtgewichtes beträgt, dass das Pektin ein niederverestertes, amidiertes Pektin ist und dass zur Einstellung des pH-Wertes des Fruchtaufstriches zwischen 2 und 6 Limettensaft zugesetzt ist. Die Erfindung bezieht sich auch auf ein Verfahren zur Herstellung eines solchen Fruchtaufstriches.

Beschreibung

[0001] Die Erfindung bezieht sich auf einen 1. Fruchtaufstrich mit zerkleinerten Früchten wenigstens einer Sorte, Zucker und Pektin in einer Konzentration von 1 bis 1,5% des Fruchtgewichtes.

[0002] Zur Herstellung von Marmeladen ist es bekannt (DE 373418 C), zerkleinerte Früchte und Pektin im Bereich von 0,4 bis 0,8 Gewichtsprozent bei 60 Gewichtsprozent Zucker einzusetzen, wobei der in den Früchten enthaltene Zucker- und Pektinanteil berücksichtigt werden muss. Die gebildete Masse wird zur Sterilisierung kurze Zeit bis zur Siedetemperatur erhitzt. Nachteilig ist allerdings, dass der hohe Zuckeranteil von 60 Gewichtsprozent den Eigengeschmack der verwendeten Früchte teilweise überdeckt und zudem einen hohen Brennwert der Marmelade mit sich bringt. Darüber hinaus sind Marmeladen mit derart hohem Zuckeranteil für Verbraucher mit Diabetes mellitus ungeeignet.

[0003] Darüber hinaus sind Rezepturen für Fruchtaufstriche mit geringerem Zuckeranteil von ungefähr einem Drittel bekannt (MD 114 Y), bei denen zur Regulierung des pH-Wertes Zitronensäure oder Ascorbinsäure zugesetzt wird.

[0004] Schließlich werden beispielsweise in der EP 0369093 A2 Herstellungsverfahren für Fruchtaufstriche offenbart, bei denen zur Einstellung des pH-Wertes Zitronensäure nach Zugabe des Zuckers und des Pektins zugesetzt wird.

[0005] Der Erfindung liegt somit die Aufgabe zugrunde, einen Fruchtaufstrich der eingangs geschilderten Art so auszugestalten, dass der Zuckeranteil deutlich reduziert werden kann, ohne Nachteile hinsichtlich der Konsistenz der Aufstrichmasse in Kauf nehmen zu müssen.

[0006] Die Erfindung löst die gestellte Aufgabe dadurch, dass der Zuckeranteil weniger als ein Fünftel des Fruchtgewichtes beträgt, dass das Pektin ein niederverestertes, amidiertes Pektin ist und dass zur Einstellung des pH-Wertes des Fruchtaufstriches zwischen 2 und 6 Limettensaft zugesetzt ist.

[0007] Durch die besonderen Gelieeigenschaften eines niederveresterten Pektins wird die Voraussetzung geschaffen, den Zuckeranteil unter ein Drittel des Fruchtgewichtes bei gleichbleibendem Geliervverhalten zu verringern, womit sich der relative Fruchtanteil erhöht und das Fruchtaroma des Aufstrichs hervorgehoben wird. Mit der Verringerung des Zuckeranteils sinkt auch der Brennwert des Aufstrichs. Besonders vorteilhafte Verhältnisse ergeben sich in diesem Zusammenhang, wenn der Gewichtsanteil des Zuckers auf ein Fünftel des Fruchtgewichtes abgesenkt wird. Außerdem erlauben niederveresterte Pektine höhere pH-Werte für den Gelierungsvorgang, was sich in Verbindung mit dem geringeren Zuckeranteil vorteilhaft auf die Geschmacksnote des Fruchtaufstriches auswirkt. Der pH-Wert kann somit durch Zugabe von Limettensaft auf einen Wert zwischen 2 und 6, vorzugsweise auf einen Wert von 3, eingestellt werden. Der Zusatz von Limettensaft bringt nicht nur geschmackliche Vorzüge mit sich, sondern unterstützt auch die Gelierung aufgrund seines Calciumanteils, weil niederveresterte Pektine die Gelierung bei Anwesenheit von Calciumionen auch bei einem geringeren Trockensubstanzgehalt und einem höheren pH-Wert ermöglichen. Die Praxis hat gezeigt, dass eine Zugabe von 1 bis 3 % Limettensaft im Verhältnis zum Fruchtgewicht in Abhängigkeit von den jeweiligen Fruchtarten den üblichen Anforderungen vorteilhaft genügt.

[0008] Besonders vorteilhafte Geliervhältnisse ergeben sich, wenn das niederveresterte Pektin amidiert ist, weil in diesem Fall der zur Gelierung benötigte Anteil an Calciumionen gesenkt werden kann.

[0009] Zur Herstellung des Fruchtaufstriches werden die Früchte in Stücke zerkleinert und gemeinsam mit einem ersten Teil des Zuckers und dem Limettensaft unter Rühren gekocht, wonach die Temperatur auf 80 bis 85 °C, vorzugsweise auf 85 °C abgesenkt und der mit Pektin vermengte restliche Teil des Zuckers beigegeben wird.

[0010] Durch den geringen Trockensubstanzgehalt der Masse aus Fruchtstücken, Zucker und

Limettensaft kann das Pektin nach dem Kochen bzw. Sterilisieren mit vollständiger Löslichkeit direkt in die Masse eingebracht werden, ohne vorher in Wasser gelöst werden zu müssen. Um ein gleichmäßiges dispergieren des Pektins als Voraussetzung für eine vollständige Löslichkeit zu ermöglichen, wird zu den Fruchtstücken nur ein Teil des Gesamtzuckeranteils beigemischt, und das Pektin vor dem Einbringen mit dem restlichen Teil des Zuckers vorgemischt.

[0011] Besonders vorteilhafte Herstellungsbedingungen ergeben sich in diesem Zusammenhang, wenn der erste Teil des Zuckers vier Fünftel des Gesamtzuckeranteils beträgt und das Pektin mit dem verbleibenden Fünftel vor dem Einbringen vorgemischt wird.

[0012] Beispiel 1

[0013] In einem ersten Ausführungsbeispiel der Erfindung werden zwei Drittel einer ersten Fruchtsorte, beispielsweise Kirschen und ein Drittel einer zweiten Fruchtsorte, beispielsweise Cranberries zerkleinert und mit Kristallzucker von vier Fünfzehntel des Gesamtfruchtgewichtes vermengt. Dieser Masse wird ein Limettensaft oder Limettensaftkonzentrat beigemischt, bis ein pH-Wert von 3 erreicht wird. In Abhängigkeit der verwendeten Fruchtsorten sind hierfür ungefähr 1 bis 3% Limettensaft vom Gesamtgewicht des herzustellenden Fruchtaufstriches erforderlich.

[0014] Die auf diese Weise gebildete Masse aus Fruchtstücken, Zucker und Limettensaft wird erhitzt und 5 Minuten bei 95 bis 100 °C unter ständigem Rühren gekocht und sterilisiert. Währenddessen wird Kristallzucker von einem Fünfzehntel des Gesamtfruchtgewichtes mit 1,5 % niederverestertem, amidiertem Pektin im Verhältnis zum Gesamtfruchtgewicht im Trockenzustand vorgemischt, um ein vorteilhaftes Dispergierverhalten des Pektins in der Fruchtmasse zu ermöglichen. Danach wird die Fruchtmasse auf 85 °C abgekühlt und das Gemisch aus Zucker und Pektin unter Rühren eingebracht. Nach ca. 3 Minuten ist das Pektin vollständig gelöst, sodass die Fruchtmasse abgefüllt werden kann und beim weiteren Abkühlen geliert.

[0015] Beispiel 2

[0016] Im Unterschied zum Ausführungsbeispiel 1 wird die Hälfte des gesamten Fruchtanteils durch eine Fruchtsorte, beispielsweise Marillen gebildet, während die andere Hälfte zu gleichen Teilen aus zwei anderen Fruchtsorten, wie beispielsweise Ribiseln und Himbeeren oder Heidelbeeren zusammengesetzt ist. Der Zuckeranteil am Fruchtgewicht wird mit 20 % gewählt, wobei zunächst 4/5 des Zuckeranteils der zerkleinerten Fruchtmasse zusammen mit Limettensaft beigemischt werden, um einen pH-Wert von 3 für den gesamten Fruchtaufstrich sicherzustellen. Das restliche Fünftel des Zuckeranteils wird zunächst mit 1,5 Gew.% Pektin gemischt und dann der gemäß Beispiel 1 nach dem Kochen auf 85 °C abgekühlten Fruchtmasse hinzugefügt, um nach ca. 3 Minuten die Fruchtmasse abfüllen zu können. Es ergibt sich ein Fruchtanteil von etwa 80 Gew.% an der Fruchtmasse.

Patentansprüche

1. Fruchtaufstrich mit zerkleinerten Früchten wenigstens einer Sorte, Zucker und Pektin in einer Konzentration von 1 bis 1,5% des Fruchtgewichtes, **dadurch gekennzeichnet**, dass der Zuckeranteil weniger als ein Fünftel des Fruchtgewichtes beträgt, dass das Pektin ein niederverestertes, amidiertes Pektin ist und dass zur Einstellung des pH-Wertes des Fruchtaufstriches zwischen 2 und 6 Limettensaft zugesetzt ist.
2. Verfahren zur Herstellung eines Fruchtaufstriches nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Früchte in Stücke zerkleinert und gemeinsam mit einem ersten Teil des Zuckers und dem Limettensaft unter Rühren gekocht werden, wonach die Temperatur auf 80 bis 85°C abgesenkt und der mit Pektin vermengte restliche Teil des Zuckers beigegeben wird.
3. Verfahren nach Anspruch 2, **dadurch gekennzeichnet**, dass der erste Teil des Zuckers 4/5 des Gesamtzuckeranteils beträgt.

Hierzu keine Zeichnungen