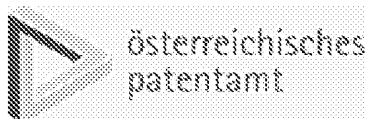


(19)



(10) **AT 516937 A4 2016-10-15**

(12)

Österreichische Patentanmeldung

(21) Anmeldenummer: A 287/2015
(22) Anmeldetag: 08.05.2015
(43) Veröffentlicht am: 15.10.2016

(51) Int. Cl.: **A23L 3/015** (2006.01)

(56) Entgegenhaltungen:
WO 9929187 A1
EP 0429966 A2
DE 202005016146 U1

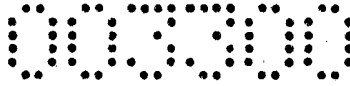
(71) Patentanmelder:
Projekt- und Entwicklungsbüro Mag. (FH)
Kroisleitner e.U.
1030 Wien (AT)

(74) Vertreter:
Beer & Partner Patentanwälte KG
Wien (AT)

(54) **Verfahren zum Herstellen einer essbaren Fruchtzubereitung**

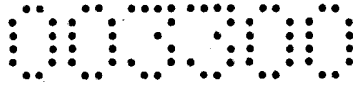
(57) Bei einem Verfahren zum Herstellen einer essbaren Fruchtzubereitung, insbesondere einer Konfitüre, aus Früchten und wenigstens einer weiteren zutat wird aus den Früchten und wenigstens einer weiteren zutat in einem Verfahrensschritt in einem Kaltrührverfahren ein Gemisch hergestellt, wobei das Gemisch in einem späteren Verfahrensschritt in einem Hochdruckverfahren behandelt wird.

AT 516937 A4 2016-10-15



Zusammenfassung:

Bei einem Verfahren zum Herstellen einer essbaren Fruchtzubereitung, insbesondere einer Konfitüre, aus Früchten und wenigstens einer weiteren Zutat wird aus den Früchten und wenigstens einer weiteren Zutat in einem Verfahrensschritt in einem Kaltrührverfahren ein Gemisch hergestellt, wobei das Gemisch in einem späteren Verfahrensschritt in einem Hochdruckverfahren behandelt wird.



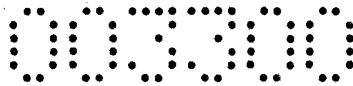
Die Erfindung betrifft ein Verfahren zum Herstellen einer essbaren Fruchtzubereitung, insbesondere einer Konfitüre oder eines Elixiers, aus Früchten und wenigstens einer weiteren Zutat. Insbesondere betrifft die Erfindung ein Verfahren zum Herstellen von Leichtkonfitüre, Leichtgelee, Leichtmarmelade, Elixier oder Fruchtaufstrich.

Verfahren zum Herstellen einer essbaren Fruchtzubereitung aus Früchten und wenigstens einer weiteren Zutat, wobei aus den Früchten und wenigstens einer weiteren Zutat in einem Kaltrührverfahren ein Gemisch hergestellt wird, sind bekannt. Ein Vorteil des Kaltrührverfahrens liegt unter anderem in einer besseren Geschmacks- und Aromaerhaltung des ursprünglich verwendeten Rohstoffes sowie im bestmöglichem Erhalt des Vitamingehaltes. Ein großer Nachteil des Kaltrührverfahrens liegt jedoch darin, dass derart hergestellte Produkte nur sehr kurzfristig haltbar sind.

Um diesen Nachteil zu vermeiden, ist es bekannt, kaltgerührte Fruchtzubereitungen nachträglich thermisch zu behandeln bzw. während des Rührverfahrens einer thermischen Behandlung auszusetzen. Ein großer Nachteil der thermischen Behandlung liegt jedoch darin, dass es dabei zu einem Geschmacksverlust kommt, da es durch die Hitzeeinwirkung zu einem Verlust an flüchtigen Aromastoffen kommt. Weiters wirkt sich Hitze schlecht auf Vitamine aus. Zudem verursacht Hitzeeinwirkung einen Flüssigkeits- und/oder Gewichtsverlust, was sich ebenfalls auf die Geschmacksentfaltung negativ auswirkt.

Des Weiteren sind Verfahren zum Hochdruckbehandeln bekannt, welche die Nachteile der thermischen Behandlung nicht aufweisen. Solche Verfahren sind nur für Fruchtzubereitungen bekannt, die ohne Zugabe einer weiteren konservierenden Zutat hergestellt werden und bei welchen es dadurch einer Lagerung mit Kühlung bedarf.

Der Erfindung liegt die Aufgabe zu Grunde, ein Verfahren zum Herstellen einer essbaren Fruchtzubereitung zur Verfügung zu stellen, mit welchem eine möglichst langfristig bei Raumtemperatur lagerbare Fruchtzubereitung mit größtmöglicher Geschmacksentfaltung sowie dem Erhalt von Aromen, Vitaminen sowie anticancerogenen, sekundären Pflanzeninhaltsstoffen hergestellt werden kann.



Gelöst wird diese Aufgabe erfindungsgemäß mit einem Verfahren, welches die Merkmale des Anspruches 1 aufweist.

Bevorzugte und vorteilhafte Ausführungsformen der Erfindung sind Gegenstand der Unteransprüche.

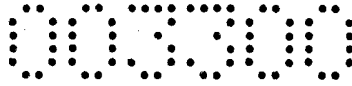
Unter Früchten werden im Rahmen der vorliegenden Erfindung sowohl ganze Früchte oder Teile von ganzen Früchten als auch Fruchtputee bzw. Fruchtmark sowie wässrige Auszüge von Früchten oder dergleichen bereits teilweise verarbeitete Früchte verstanden, die vorher keiner Hitzebehandlung unterzogen wurden.

Erfindungsgemäß ist vorgesehen, dass aus den Früchten und wenigstens einer weiteren Zutat in einem Verfahrensschritt in einem Kaltrührverfahren ein Gemisch hergestellt wird, und dass das Gemisch in einem späteren Verfahrensschritt in einem Hochdruckverfahren behandelt wird. Somit wird eine größtmögliche Geschmacksentfaltung erzielt, da kein Geschmacksverlust durch thermische Einwirkung während der Herstellung auftritt, wobei die Fruchtzubereitung durch Zugabe mindestens einer konservierenden Zutat länger haltbar wird.

In einer bevorzugten Ausführungsform der Erfindung ist vorgesehen, dass als Früchte gefrorene Früchte verwendet werden. Die gefrorenen Früchte müssen vor dem Kaltrührverfahren wenigstens teilweise aufgetaut, insbesondere mind. zu 2/3 angetaut werden, insbesondere bei einer Temperatur von ca. 0,5 bis 5°C, vorzugsweise bei 3 bis 5°C, besonders bevorzugt bei ca. 3,5°C. Durch Einhaltung von niedrigen Auftautemperaturen bis max. 5°C soll die Vermehrung von unerwünschten Bakterien, Hefen oder Schimmelpilzen nicht begünstigt werden.

Die Verwendung von gefrorenen Früchten zum Herstellen einer kaltgerührten Konfitüre ist aber nicht zwingend auf die Verwendung von gefrorenen Früchten beschränkt, sondern es können bevorzugt auch frisch geerntete Früchte für eine kaltgerührte Konfitüre verwendet werden. Bei Verwendung von frischen Früchten zum Kaltrühren ist aber eine vorhergehende fruchtspezifische Säuberung und hygienische Aufbereitung sowie Kühlung zwingend nötig.

Vorzugsweise ist vorgesehen, dass die gefrorenen Früchte vor dem

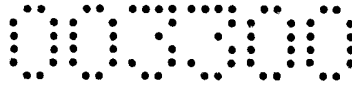


Auftauen gelagert werden, insbesondere bei einer Temperatur von -10 bis -25°C, vorzugsweise bei etwa -20°C, wobei die Lagerung der gefrorenen Früchte vorzugsweise über einen Zeitraum von wenigstens zwei Wochen erfolgt.

Eine weitere bevorzugte Ausführungsform sieht vor, dass als weitere Zutaten eine Zuckerquelle, beispielsweise feste und/oder flüssige Süßungsmittel, und/oder Apfeldicksaft, und/oder Fruchtsaftkonzentrat und/oder Honig, und/oder Zitronensäure, insbesondere Zitronensaft, und/oder andere kalt gelierende und hochdrucktaugliche Verdickungsmittel, insbesondere nicht modifizierte Stärke und/oder Johannisbrotkernmehl und/oder Pektin, insbesondere geliertes, beispielsweise kaltgeliertes und hochdruckstabiles Pektin, sowie gegebenenfalls Kräuter, und/oder Gewürze, und/oder Spirituosen, und/oder Weine, und/oder Nüsse, und/oder Samen, und/oder natürliche Aromen, und/oder rote Früchte, und/oder rote Rüben, und/oder ätherische Öle verwendet werden. Diese Zutaten dienen zum einen der Konservierung, der Beeinflussung von Konsistenzeigenschaften und zum anderen der gezielten Geschmacksbeeinflussung der kaltgerührten Konfitüre.

In einer besonders bevorzugten Ausführungsform ist nach der Österreichischen Konfitürenverordnung 2004 vorgesehen, dass die Zuckerquelle zum Vermischen in einer Menge zugegeben wird, dass die Fruchtzubereitung weniger als 45 % mindestens aber 38% lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert) für eine Leichtkonfitüre, Leichtgelee, Leichtmarmelade oder von weniger als 60 % mindestens aber 45% löslicher Trockenmasse (Refraktometerwert) für eine zuckerarme Konfitüre, Gelee und Marmelade aufweist. Ein Anteil von über 60% löslicher Trockenmasse (Refraktometerwert) entspricht per Definition einer Konfitüre, einem Gelee oder einer Marmelade bzw. unter 38% einem Fruchtaufstrich. Wobei die angeführten Werte nicht gültig sind, wenn die Zuckerquelle ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurde.

Besonders bevorzugt ist, wenn Früchte zuvor und/oder während des Kaltrührverfahrens zerkleinert werden. Dies kann z.B. durch eine Apparatur für Kaltextraktion oder eine Apparatur mit Schneideinrichtungen erreicht werden.



Die Früchte sollen durch die Zerkleinerung vorzugsweise eine musige und/oder pastöse Konsistenz erreichen, wobei auch noch Kerne und/oder Fruchtstücke noch vorhanden sein können.

Während des Rührvorganges wird mindestens eine zusätzliche Zutat zu dem Fruchtgemisch beigemischt und zu einem Gemisch verrührt.

Wird Fruchtpüree oder eine wässrige Lösung verwendet, kann dieses z.B. in einem vorhergehenden Kaltextraktionsverfahren gewonnen werden und wird dann anschließend, wie oben beschrieben, dem Kaltrührvorgang beigemischt.

Eine weitere bevorzugte Ausführungsform sieht vor, dass das Kaltrührverfahren während einer Dauer von 5 bis 30 min, insbesondere 10 bis 15 min, bei einer Temperatur von ca. 0,5 bis 5°C, vorzugsweise 3 bis 5°C, besonders bevorzugt bei ca. 3,5°C, durchgeführt wird. Durch die kurze Rührzeit soll verhindert werden, dass sich das Gemisch zu stark erwärmt und dadurch die Bildung von Bakterien, Hefen oder Schimmelpilzen begünstigt wird.

Besonders bevorzugt ist, dass das Kaltrührverfahren mit einer Rührvorrichtung durchgeführt wird, welche mit einer Drehzahl von weniger als 22 U/min betrieben wird. Mittels des langsam drehenden Rührers wird erreicht, dass so wenig Luft wie möglich in das Gemisch eingerührt wird und ein möglichst homogenes Fruchtbild entsteht. Kleinere Umdrehungszahlen tragen außerdem dazu bei, dass sich das Gemisch aufgrund des Rührens nicht zu stark erwärmt.

In einer besonders bevorzugten Ausführungsform ist vorgesehen, dass das Kaltrührverfahren unter Vakuum oder unter Inertgas-Atmosphäre, insbesondere Stickstoffatmosphäre, durchgeführt wird. Durch den Unterdruck in einem Rührkessel wird zusätzlich erreicht, dass sich im Gemisch so wenige Lufteinschlüsse wie möglich befinden, da Lufteinschlüsse die Haltbarkeit des Gemisches bzw. der Konfitüre negativ beeinflussen. Das Verrühren unter Vakuum oder unter Stickstoffatmosphäre hat zudem den Vorteil, dass mit höherer Umdrehungszahl als 22 U/min verrührt werden kann, da die Gefahr von Lufteinschlüssen minimiert wird.



Bei Verwendung von Stickstoff während des Kaltrührverfahrens wird besonders vorteilhaft erreicht, dass gegenüber Rühren unter Vakuum keinerlei flüchtige Aromastoffe, auch bei niedrigen Temperaturen, aus dem Fruchtgemisch entweichen können.

Im Rahmen der Erfindung kann vorgesehen sein, dass das Gemisch im direkten Anschluss an das Kaltrührverfahren bei einer Temperatur von ca. 1 bis 5°C unter Vakuum, insbesondere unter Inertgas-Atmosphäre, in Verpackungen, die für ein späteres Hochdruckverfahren geeignet sind, abgefüllt wird. Vakuum bzw. Stickstoff verhindern, dass sich Sauerstoff in der Verpackung befindet, der sich wiederum negativ auf die Haltbarkeit auswirken kann.

Im Rahmen der Erfindung kann vorgesehen sein, dass das abgepackte Gemisch bis zur Behandlung im Hochdruckverfahren zwischengelagert wird, insbesondere dass das abgepackte Gemisch bis zur Behandlung im Hochdruckverfahren für eine Dauer von weniger als 48 Stunden bei einer Temperatur von 1 bis 5°C zwischengelagert wird.

In einer besonders bevorzugten Ausführungsform ist vorgesehen, dass das Gemisch bzw. die Fruchtzubereitung durch das Hochdruckverfahren konserviert wird. Das Hochdruckverfahren zeichnet sich besonders durch eine schonende Art der Konservierung aus, da das zu konservierende Produkt, im Gegensatz zu pasteurisierenden Verfahren, weitgehend nicht im Geschmack, in der Farbe oder in der Konsistenz beeinträchtigt wird.

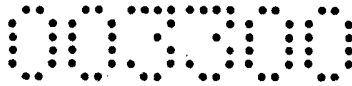
In einer besonders vorteilhaften Ausführungsform ist vorgesehen, dass das Hochdruckverfahren während einer Dauer von 1 bis 7 min, vorzugsweise von 2 bis 6 min, besonders bevorzugt von 3 bis 4 min, bei einer Temperatur von 5 bis 60°C, vorzugsweise von 15 bis 50°C, besonders bevorzugt bei 20 bis 40°C und einem Druck von 1000 bis 7000 bar, vorzugsweise 3000 bis 6000 bar und besonders bevorzugt bei 5500 bar, durchgeführt wird. Durch den hohen Druck über eine Zeitdauer werden die Mikroorganismen und Enzyme bzw. Proteine in der Konfitüre inaktiviert und eine Konservierung der Konfitüre erreicht, die anschließend auch bei Raumtemperatur gelagert werden kann.

Um besonders resistente Bakterien und Viren, wie z.B. den humanen



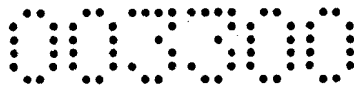
Norovirus (hNV) und den Surrogativvirus (MNV), während des Hochdruckverfahrens zu inaktivieren, kann es bei bestimmten Obstsorten nötig sein, die Kerntemperatur der Konfitüre während der Dauer des Hochdruckverfahrens auf ca. 10 bis 60°C zu erhöhen.

Der Begriff "essbar" bedeutet im Sinne dieser Patentanmeldung, dass die Fruchtzubereitung eine Konsistenz aufweist, mit welcher sie streichfähig ist. Auch dickflüssig ist mit diesem Begriff umfasst.



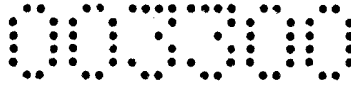
Patentansprüche:

1. Verfahren zum Herstellen einer essbaren Fruchtzubereitung, insbesondere einer Konfitüre oder eines Elixiers, aus Früchten und wenigstens einer weiteren Zutat, dadurch gekennzeichnet, dass aus den Früchten und wenigstens einer weiteren Zutat in einem Verfahrensschritt in einem Kaltrührverfahren ein Gemisch hergestellt wird, und dass das Gemisch in einem späteren Verfahrensschritt in einem Hochdruckverfahren behandelt wird.
2. Verfahren nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass als Früchte gefrorene Früchte verwendet werden und dass die gefrorenen Früchte vor dem Kaltrührverfahren aufgetaut werden, insbesondere bei einer Temperatur von ca. 0,5 bis 5°C, vorzugsweise bei 3 bis 5°C, besonders bevorzugt bei ca. 3,5°C.
3. Verfahren nach Anspruch 2, dadurch gekennzeichnet, dass die gefrorenen Früchte vor dem Auftauen gelagert werden, insbesondere bei einer Temperatur von -10 bis -25°C, vorzugsweise bei etwa -20°C, wobei die Lagerung der gefrorenen Früchte vorzugsweise über einen Zeitraum von wenigstens zwei Wochen erfolgt.
4. Verfahren nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, dass als Früchte frische Früchte verwendet werden und diese vorher gesäubert, hygienisch aufbereitet und gekühlt werden.
5. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 4, dadurch gekennzeichnet, dass als weitere Zutaten eine Zuckerquelle, beispielsweise feste und/oder flüssige Süßungsmittel und/oder Apfeldicksaft, und/oder Fruchtsaftkonzentrat, und/oder Honig und/oder Zitronensäure, insbesondere Zitronensaft, und/oder andere kalt gelierende und hochdrucktaugliche Verdickungsmittel, insbesondere nicht modifizierte Stärke und/oder Johannisbrotkernmehl und/oder Pektin, insbesondere geliertes, beispielsweise kaltgeliertes und hochdrucktaugliches Pektin, sowie gegebenenfalls Kräuter und/oder Gewürze und/oder Spirituosen, und/oder Wein, und/oder Nüsse, und/oder Samen, und/oder natürliche Aromen, und/oder rote Früchte, und/oder rote



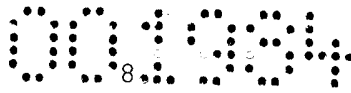
Rüben, und/oder ätherische Öle verwendet werden.

6. Verfahren nach Anspruch 5, dadurch gekennzeichnet, dass die Zuckerquelle zum Vermischen in einer Menge zugegeben wird, dass die Fruchtzubereitung eine lösliche Trockenmasse von weniger als 60%, insbesondere weniger als 45% mindestens 38%, oder unter 38%, lösliche Trockenmasse aufweist.
7. Verfahren nach Anspruch 5 oder 6, dadurch gekennzeichnet, dass die Zuckerquelle zum Vermischen in einer Menge zugegeben wird, so dass die Fruchtzubereitung eine lösliche Trockenmasse von mindestens 60 % aufweist.
8. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 7, dadurch gekennzeichnet, dass Früchte vor und/oder während des Kaltrührverfahrens zerkleinert werden.
9. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 8, dadurch gekennzeichnet, dass das Kaltrührverfahren während einer Dauer von 5 bis 30 min, insbesondere 10 bis 15 min, bei einer Temperatur von ca. 0,5 bis 5°C, vorzugsweise 3 bis 5°C, besonders bevorzugt bei ca. 3,5°C, durchgeführt wird.
10. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 9, dadurch gekennzeichnet, dass das Kaltrührverfahren mit einer Rührvorrichtung durchgeführt wird, welche mit einer Drehzahl von weniger als 22 U/min betrieben wird.
11. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 10, dadurch gekennzeichnet, dass das Kaltrührverfahren unter Vakuum oder unter Inertgas-Atmosphäre, insbesondere Stickstoffatmosphäre, durchgeführt wird.
12. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 11, dadurch gekennzeichnet, dass das kaltgerührte Gemisch in Verpackungen abgefüllt wird.
13. Verfahren nach Anspruch 12, dadurch gekennzeichnet, dass das Gemisch im direkten Anschluss an das Kaltrührverfahren bei einer



Temperatur von ca. 1 bis 5°C unter Vakuum, insbesondere unter Inertgas-Atmosphäre, in Verpackungen, die für ein späteres Hochdruckverfahren geeignet sind, abgefüllt wird.

14. Verfahren nach Anspruch 13, dadurch gekennzeichnet, dass das abgepackte Gemisch bis zur Behandlung im Hochdruckverfahren zwischengelagert wird, insbesondere dass das abgepackte Gemisch bis zur Behandlung im Hochdruckverfahren für eine Dauer von weniger als 48 Stunden bei einer Temperatur von 1 bis 5°C zwischengelagert wird.
15. Verfahren nach Anspruch 13 oder 14, dadurch gekennzeichnet, dass das Gemisch bzw. die Fruchtzubereitung durch das Hochdruckverfahren konserviert wird.
16. Verfahren nach einem der Ansprüche 13 bis 15, dadurch gekennzeichnet, dass das Hochdruckverfahren während einer Dauer von 1 bis 7 min, vorzugsweise von 2 bis 6 min, besonders bevorzugt von 3 bis 4 min, bei einer Temperatur von 5 bis 60°C, vorzugsweise von 15 bis 50°C, besonders bevorzugt bei 20 bis 40°C und einem Druck von 1000 bis 7000 bar, vorzugsweise 3000 bis 6000 bar und besonders bevorzugt bei 5500 bar, durchgeführt wird.
17. Essbare Fruchtzubereitung, dadurch gekennzeichnet, dass diese nach einem Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 16 hergestellt ist.



Patentansprüche:

1. Verfahren zum Herstellen einer essbaren Fruchtzubereitung, insbesondere einer Konfitüre oder eines Elixiers, aus Früchten und wenigstens einer weiteren Zutat, wobei aus den Früchten und wenigstens einer weiteren Zutat in einem Verfahrensschritt in einem Kaltrührverfahren ein Gemisch hergestellt wird und wobei das Gemisch in einem späteren Verfahrensschritt in einem Hochdruckverfahren behandelt wird, dadurch gekennzeichnet, dass das Kaltrührverfahren während einer Dauer von 5 bis 30 min, insbesondere 10 bis 15 min, bei einer Temperatur von ca. 0,5 bis 5°C, vorzugsweise 3 bis 5°C, besonders bevorzugt bei ca. 3,5°C, durchgeführt wird.
2. Verfahren nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass als Früchte gefrorene Früchte verwendet werden und dass die gefrorenen Früchte vor dem Kaltrührverfahren aufgetaut werden, insbesondere bei einer Temperatur von ca. 0,5 bis 5°C, vorzugsweise bei 3 bis 5°C, besonders bevorzugt bei ca. 3,5°C.
3. Verfahren nach Anspruch 2, dadurch gekennzeichnet, dass die gefrorenen Früchte vor dem Auftauen gelagert werden, insbesondere bei einer Temperatur von -10 bis -25°C, vorzugsweise bei etwa -20°C, wobei die Lagerung der gefrorenen Früchte vorzugsweise über einen Zeitraum von wenigstens zwei Wochen erfolgt.
4. Verfahren nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, dass als Früchte frische Früchte verwendet werden und diese vorher gesäubert, hygienisch aufbereitet und gekühlt werden.
5. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 4, dadurch gekennzeichnet, dass als weitere Zutaten eine Zuckerquelle,

001984

beispielsweise feste und/oder flüssige Süßungsmittel und/oder Apfeldicksaft, und/oder Fruchtsaftkonzentrat, und/oder Honig verwendet werden.

6. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 5, dadurch gekennzeichnet, dass als weitere Zutaten Zitronensäure, insbesondere Zitronensaft, und/oder kalt gelierende und hochdrucktaugliche Verdickungsmittel, insbesondere nicht modifizierte Stärke und/oder Johannisbrotkernmehl und/oder Pektin, insbesondere geliertes, beispielsweise kaltgeliertes und hochdrucktaugliches Pektin, verwendet werden.
7. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, dass als weitere Zutaten Kräuter und/oder Gewürze und/oder Spirituosen, und/oder Wein, und/oder Nüsse, und/oder Samen, und/oder natürliche Aromen, und/oder rote Früchte, und/oder rote Rüben, und/oder ätherische Öle verwendet werden.
8. Verfahren nach Anspruch 5, dadurch gekennzeichnet, dass die Zuckerquelle zum Vermischen in einer Menge zugegeben wird, dass die Fruchtzubereitung eine lösliche Trockenmasse von weniger als 60%, insbesondere weniger als 45% mindestens 38%, oder unter 38%, lösliche Trockenmasse aufweist.
9. Verfahren nach Anspruch 5, dadurch gekennzeichnet, dass die Zuckerquelle zum Vermischen in einer Menge zugegeben wird, so dass die Fruchtzubereitung eine lösliche Trockenmasse von mindestens 60 % aufweist.
10. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 9, dadurch gekennzeichnet, dass Früchte vor und/oder während des Kaltrührverfahrens zerkleinert werden.
11. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 10, dadurch

gekennzeichnet, dass das Kaltrührverfahren mit einer Rührvorrichtung durchgeführt wird, welche mit einer Drehzahl von weniger als 22 U/min betrieben wird.

12. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 11, dadurch gekennzeichnet, dass das Kaltrührverfahren unter Vakuum oder unter Inertgas-Atmosphäre, insbesondere Stickstoffatmosphäre, durchgeführt wird.
13. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 12, dadurch gekennzeichnet, dass das kaltgerührte Gemisch in Verpackungen abgefüllt wird.
14. Verfahren nach Anspruch 13, dadurch gekennzeichnet, dass das Gemisch im direkten Anschluss an das Kaltrührverfahren bei einer Temperatur von ca. 1 bis 5°C unter Vakuum, insbesondere unter Inertgas-Atmosphäre, in Verpackungen, die für ein späteres Hochdruckverfahren geeignet sind, abgefüllt wird.
15. Verfahren nach Anspruch 14, dadurch gekennzeichnet, dass das abgepackte Gemisch bis zur Behandlung im Hochdruckverfahren zwischengelagert wird, insbesondere dass das abgepackte Gemisch bis zur Behandlung im Hochdruckverfahren für eine Dauer von weniger als 48 Stunden bei einer Temperatur von 1 bis 5°C zwischengelagert wird.
16. Verfahren nach Anspruch 14 oder 15, dadurch gekennzeichnet, dass das Gemisch bzw. die Fruchtzubereitung durch das Hochdruckverfahren konserviert wird.
17. Verfahren nach einem der Ansprüche 14 bis 16, dadurch gekennzeichnet, dass das Hochdruckverfahren während einer Dauer von 1 bis 7 min, vorzugsweise von 2 bis 6 min, besonders bevorzugt von 3 bis 4 min, bei einer Temperatur

001984

von 5 bis 60°C, vorzugsweise von 15 bis 50°C, besonders bevorzugt bei 20 bis 40°C und einem Druck von 1000 bis 7000 bar, vorzugsweise 3000 bis 6000 bar und besonders bevorzugt bei 5500 bar, durchgeführt wird.

18. Essbare Fruchtzubereitung, dadurch gekennzeichnet, dass diese nach einem Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 17 hergestellt ist.