

# Mélanges: Geschmack trifft Funktionalität

*Steigende Butterpreise und die Bemühungen um niedrige Transfettsäuregehalte haben Fettmélanges wieder in den Mittelpunkt des Interesses der Backwarenhersteller gestellt.*

Autorin Sonja Strauch ist Market Manager Industrial Solutions bei der BakeMark Deutschland GmbH, Sonja.Strauch@bakemark.de

Mélangeprodukte sind eine Mischfettzubereitung bestehend aus Butterfett, pflanzlichen Ölen und Fetten. Der Fettgehalt liegt bei den meisten im Markt befindlichen Produkten bei etwa 80%. Die Verhältnisse von Butterfett und pflanzlichen Fettbestandteilen variieren je nach Anwendung, Produkt und Hersteller.

Mélangeprodukte verbinden die guten Verarbeitungseigenschaften der Margarine mit dem typischen Geschmack der Butter. Für alle technologischen Anforderungen finden sich passende Produkte im Markt.

## Marktentwicklung

Im Jahr 2007 wurde eine Vielzahl von Mélangeprodukten in den Markt eingeführt. Insbesondere wirtschaftliche Gründe führten zum vermehrten Einsatz von Mélanges, denn die stark gestiegenen Butterpreise ließen Verarbeiter und Anbieter nach Alternativen zu Butter und Butterreinfett suchen. Die Endprodukte schmeckten auch weiterhin deutlich nach Butter. Sie konnte als wertgebender Bestandteil bei Bedarf auch ausgelobt werden.

Mélangeprodukte, früher eher ein Nischenbereich, zeigten immer öfter ihre Stärken.

## Ausgangsmaterial und Processing für Mélangeprodukte

### Die Herstellung von Butter

- Rohmilch
- Zentrifugieren
- Separation von Sahne und Magermilch
- Pasteurisation der Sahne
- Abkühlen auf 13 °C bis 16 °C
- Zusatz von Milchsäurebakterien
- 19 – 25 h Reife bei festgelegten wechselnden Temperaturen (8 °C bis 22 °C)
- Gewinnung von Butterkorn (Fettkügelchen) durch Separation von Buttermilch (in Wasser gelöstes Milcheiweiß)
- Knetung des Butterkorns zu fertiger Butter

### Die Herstellung von Margarine

- Brechen & mahlen der Ausgangsrohware wie Palmfrucht, Rapssaat, Sojabohne oder Sonnenblumenkerne.
- Pressen oder Extrahieren des Mus'

- Raffinieren und Filtern des Rohöls
  - Dämpfen der Raffinate
  - Auswahl passender Raffinate/Öle
  - Mischen von Wasser- und Fettphase mit funktionellen Ingredienzen
  - Kristallisationsprozess und Formgebung
  - Verpacken und Reifung
- Spezialmargarinen werden eingesetzt für die unterschiedlichsten Anwendungen:**
- laminierte Gebäcke
  - Rührmassen
  - Hefefeingebäcke
  - Cremes

## Markt Mélanges

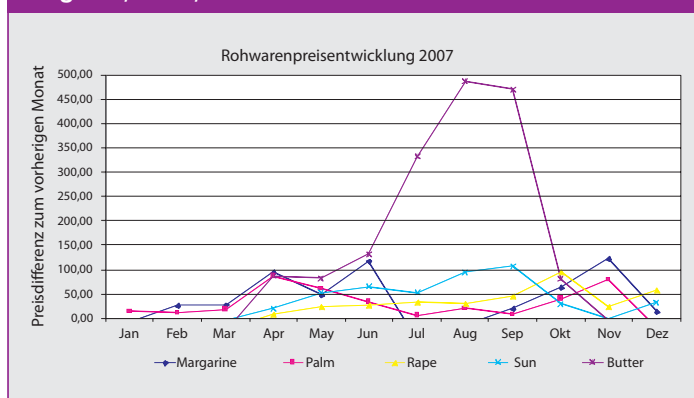
Die Anforderungen wurden im Rahmen von Marktforschungen aus Verarbeitersicht und Endverbrauchersicht ermittelt. Die Ergebnisse dienten als Basis bei der Entwicklung der Mélanges. Nachfolgend die Zusammenfassung der Ergebnisse aus Verarbeitersicht:

- Mélanges müssen
- einfach zu verarbeiten sein
- eine gute Leistung erzielen
- in der Verarbeitung tolerant wie Margarine sein
- geschmacklich nahe dem Butterprodukt sein
- überzeugende Endprodukte hergeben
- zur Wertschöpfung im Unternehmen beitragen.

Gewünscht sind Produktformate wie Stangen und Blöcke, die es den Verarbeitern leicht machen, sie auf den jeweiligen Anlagen zu handhaben.

Der Endverbraucher sieht Butter einerseits als hervorragenden Geschmackslieferanten, aber andererseits auch als Träger tierischer Fette.

Vergleich Rohwarenpreisentwicklung 2007  
Margarine/Butter/verschiedene Rohöle



Diese gelten mit ihrem hohen Anteil gesättigter Fettsäuren und nur einem geringeren Anteil an einfach oder mehrfach ungesättigten Fettsäuren als weniger gesund als pflanzliche Fette und Öle. Verbraucherbefragungen haben ergeben, dass Margarine im Allgemeinen als gesünder angesehen wird.

Endverbraucher wünschen Backwaren zum Genießen in einem angemessenen Preis-Leistungsverhältnis. Ein Wunsch, dem Mélangeprodukte entgegenkommen.

Verarbeiter beziehen eine Mélange mit 20% Butteranteil in der Fettphase um die Hälfte günstiger als Butter. Eine Mélange mit 51% Butteranteil ist immerhin noch 1/3 günstiger als Butter.

Die nebenstehende Grafik zeigt die Unterschiede zwischen einer Spezialmargarine für den Einsatz bei laminierten Gebäcken zwischen Ziehbutter, Spezialmargarine und einer Ziehmélange.

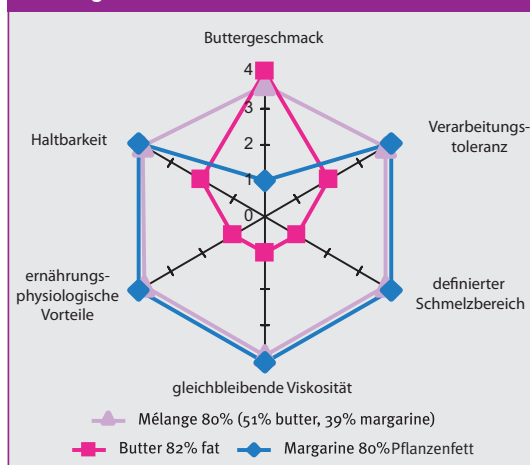
Beim Einsatz von Mélange kann der Butteranteil im Gebäck ausgelobt werden und trägt zur höheren Wertschöpfung des Endprodukts bei. Die gezielte Auswahl der eingesetzten pflanzlichen Fette und Öle ist die Grundlage der Funktionalität. Dabei werden, ähnlich wie bei Spezialmargarinen, unterschiedliche Fettkompositionen und maßgeschneiderte Rezepturen für den Einsatz auf industriellen Linien vorgesehen.

### Lebensmittelrecht

Lebensmittelrechtlich ist die Deklaration von Mischfetterzeugnissen eindeutig geregelt.

Ein Plundergebäck, hergestellt aus einer Plunder-Mélange, darf als „Plundergebäck mit Butter“ bezeichnet werden. Bei verpackter Ware muss zusätzlich der eingesetzte Butteranteil ausgelobt werden.

### Vergleich von Ziehmélange, Ziehbutter und Ziehmargarine



Backwaren, die als Buttergebäcke wie z.B. Butter-Plunder oder Butter-Stollen ausgelobt werden, dürfen nicht mit einer Mischfettzubereitung hergestellt sein, sondern müssen reine Butter beinhalten. ■

Anzeige



## Mit uns kriegen Sie's gebacken!

Sichere Produktion durch angepasste Verfahren zur

- ▲ Personalhygiene
- ▲ Betriebshygiene
- ▲ Kistenwäsche

Eine gelungene Hygiene-Kombination aus Chemie, Technik und Know-How.

Ecolab Deutschland GmbH  
 Postfach 13 04 06 • 40554 Düsseldorf  
 Phone +49 (0)211 9893 0 • [www.ecolab.com](http://www.ecolab.com)  
 Email: [commercial-services.de@ecolab.de](mailto:commercial-services.de@ecolab.de)