

# Die Rolle von Akaziengummi in der heutigen Lebensmittelindustrie

PARIS, 04. Juli 2016/PRNewswire/ --

## **Akaziengummi, ein natürlicher Mehrzweckzusatzstoff, erfüllt Verbrauchererwartungen an natürliche und nachhaltige Lebensmittel.**

Verschiedene Lebensmittelkrisen haben in den letzten Jahren die öffentliche Meinung auf der ganzen Welt beeinflusst und das Bewusstsein der Verbraucher alarmierend gehoben. Verbraucher achten immer aufmerksamer auf ihre Ernährung, die Qualität der Nahrungsmittel und die Auswirkung ihres Essens auf ihre Gesundheit. Mehrere Studien zeigen, dass Verbraucherängste Ernährungstrends auslösen wie zum Beispiel die zunehmende Verbreitung der vegetarischen Ernährung, die Suche nach Natürlichkeit und Bio-Lebensmitteln oder die Ablehnung von GVO und künstlichen Geschmacksstoffen. Die Bedeutung der Produktqualität und einer gesunden Ernährung spiegelt sich in Verbraucherentscheidungen wider.

Da die Besorgnis der Verbraucher zunimmt, informieren sie sich heute auch besser und drücken sich mithilfe der technologischen Hilfsmittel unserer Zeit auch deutlich aus, indem sie Warnungen versenden und Allianzen bilden. Käufer nehmen ihre Rolle sehr ernst und wollen gehört werden. Ihr Verhalten prägt unaufhörlich die Marketing-Botschaften und große Unternehmen in der Lebensmittelindustrie folgen den Trends und formulieren ihre Produkte neu, um die Erwartungen der Konsumenten zu erfüllen.

Zu den Bedenken der Verbraucher gehören auch Zusatzstoffe und der Begriff „Zusatzstoff“ ist mit einem Stigma behaftet und kann Ängste wecken. Der Verbrauchertrend geht in Richtung des Wunsches, Produkte mit zu vielen Zusatzstoffen zu minimieren und Produkte, die in größeren Verzehrmenngen ungesund oder umweltschädlich sind, zu begrenzen.

Doch es ist wichtig, bei Zusatzstoffen nach ihrem Ursprung und ihren Auswirkungen auf die Gesundheit Unterscheidungen zu treffen. Manche Zusatzstoffe sind völlig natürlich, für den Körper völlig ungefährlich und umweltfreundlich. Dies ist der Fall beim Akaziengummi, einem völlig sicheren Zusatzstoff, der viele funktionale Eigenschaften hat.

Auch bekannt als E414 ist Akaziengummi eine natürliche Substanz des Akazienbaumes, die nach einem Schnitt aus der Akazie austritt, was ihre Ernte auch völlig natürlich und nachhaltig macht. Akaziengummi wird schon seit Jahrtausenden von Menschen genutzt und findet sich heute in kleinen Dosen in einer Vielzahl von alltäglichen Produkten, einschließlich Wein, Süßigkeiten, Kosmetik, alkoholfreien Getränken und Aromen. Es dient als Beschichtungsmittel für Konditorwaren, als Emulgator und Stabilisierungsmittel in Getränken sowie als Ballaststoff in Diätprodukten. Der Status von Akaziengummi als Ballaststofflieferant bedeutet, dass diese Substanz auch wertvolle Eigenschaften besitzt: sie bietet eine sehr gute Verdauungsverträglichkeit und hat eine wissenschaftlich nachgewiesene präbiotische Wirkung.

Als natürlicher Mehrzweck-Zusatzstoff erfüllt Akaziengummi die Erwartungen der Konsumenten an natürliche und nachhaltige Lebensmittel.

[VOLLSTÄNDIGEN BERICHT HERUNTERLADEN](#)

Weitere Informationen über Gum Acacia können Sie von Alland & Robert anfordern, den seit 1884 weltweit bekannten internationalen Experten für Akaziengummi.

<http://www.allandrobert.com>