

Worauf Sie beim Kauf von Fruchtsäften achten sollten.

Bei jedem Fruchtgetränk muss der Saftanteil auf dem Etikett angegeben sein – meistens geschieht das allerdings nur Kleingedruckt. Deshalb können auch nur 4 von 10 Personen Fruchtsäfte richtig einschätzen – nämlich als die Produkte, die **unverdünnt** und **nur aus Früchten** hergestellt werden. Alle anderen Personen verwechseln Fruchtsäfte mit „Nektar“ oder „Fruchtsaftgetränk“.

100% Fruchtsaft

Fruchtsaft ist der durch das Auspressen der Frucht gewonnene Saft mit allen charakteristischen Eigenschaften der Fruchtart, aus der er stammt. Diese Produktbeschreibung steht immer für 100% Saft ohne jede Beigabe von Zucker oder Wasser und ohne fremde, insbesondere chemische, Zusätze zur Haltbarmachung (Konservierung oder Färbung).

Bei Saftkonzentrat werden im Erzeugerland das Wasser und das Aroma entzogen und dann im Verlauf der Verarbeitung wieder zugefügt. Diese Volumensparende Art des Rohstofftransportes und der Lagerung ist besonders von Bedeutung bei Säften, deren Rohstoffe von weit her kommen. Beispiel: Orangensaft. 80% davon wachsen in Brasilien. Fruchtsaftkonzentrat ist somit eingedickter Fruchtsaft.

Fruchtnektare

Fruchtnektar wird aus Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat oder Fruchtmark durch Zusatz von Wasser und Zucker (bei diätetischen Erzeugnissen auch Zuckeraustauschstoffe wie z.B. Süßstoffen) hergestellt. Der Mindestanteil an Fruchtsaft bzw. Fruchtmark ist für einzelne Arten (unterschiedlich) festgelegt. Auch für Fruchtnektar sind alle fremden Zusätze zur Haltbarmachung oder Färbung nicht erlaubt.

Fruchtnektare sind also Fruchtsäfte + Wasser + Zucker.

Der Mindest-Fruchtsaftgehalt liegt zwischen 50% (Orangennektar) und 25% (schwarzer Johannisbeer Nektar).

Fruchtsaftgetränke

Fruchtsaftgetränke haben einen vorgeschriebenen Mindestfruchtanteil von 30% bei Kernobst und Trauben, 10% bei allen anderen Früchten und 6% bei Zitrusfrüchten. Zusätzlich zu Wasser und Zucker darf die Industrie den Fruchtsaftgetränken auch Genussäuren und Aromen als Geschmacksgeber zusetzen.

Unterschied „aus Konzentrat“ und „Direktsaft“

Die Herstellung eines Fruchtsaftes aus Fruchtsaftkonzentrat am Beispiel eines Orangensafts aus Konzentrat:

1. Pressen der Orangen
2. Abtrennung des Fruchtfleisches vom Saft; Tiefkühlung
3. Abtrennung der Aromastoffe vom Saft, Aufspaltung in eine wasserlösliche und eine fettlösliche Komponente
4. Entzug des fruchteigenen Wassers aus dem Saft
5. Tiefkühlung des Konzentrats
6. Auftauen des Konzentrates
7. Verdünnung des Konzentrates mit Trinkwasser
8. Zugabe von Orangenaroma
9. Zugabe des aufgetauten Fruchtfleisches
10. Füllung der Flaschen und Pasteurisierung

Durch die Verwendung einzelner Komponenten lässt sich ein immer gleich schmeckender, technologischer Saft komponieren.

Die Herstellungsschritte eines Direktsaftes am Beispiel eines Orangen-Direktsaftes:

1. Pressen der Orangen
2. Abtrennung des Fruchtfleisches vom Saft (technologisch bedingt)
3. Kurzzeitige Kühlung des Saftes auf 2-3°C
4. Wiedertzugabe des Fruchtfleisches für den Abfüllvorgang
5. Füllung in Flaschen und Pasteurisierung

Ein Direktsaft ist ein Saft, in dem sich ausschließlich die ursprünglichen, fruchteigenen Bestandteile der verarbeiteten Früchte wiederfinden. Eine Standardisierung des Geschmacks und Aromas ist nicht möglich. Gewisse Schwankungen in Geschmack und Aroma müssen in Kauf genommen werden, weil die Natur nicht vom Menschen künstlich geschaffenen Standards gehorcht.