



Messe Neuheiten: Gesundheitsbewusstsein und bewusster Konsum im Fokus

Elmshorn, 15. Dezember 2023 – Vor dem Hintergrund eines wachsenden Gesundheitsbewusstseins und einer immer besser informierten Verbraucherbasis stellt CAPOL, Anbieter funktioneller Ingredient-Lösungen, auf der ProSweets 2024 innovative Veredelungs- und Farblösungen für Süßwaren vor. Das Ziel: Hersteller dabei zu unterstützen, auf die Branchentrends und Veränderungen im Zusammenhang mit diesem Gesundheitsbewusstsein zu reagieren.

Die Süßwarenindustrie wird seit einigen Jahren maßgeblich vom vorherrschenden Gesundheits- und Wellnesstrend beeinflusst. Verbraucher leben zunehmend gesundheitsbewusster und greifen eher zu Produkten, die ihren Ernährungsbedürfnissen und ihrem individuellen Lebensstil entsprechen. Diese Veränderung des Verbraucherverhaltens hat zu einer höheren Nachfrage nach gesünderen Süßwaren geführt, die sich durch einen reduzierten Zuckergehalt, natürlichere Zutaten und ernährungsphysiologische Vorteile auszeichnen. Clean Labels, also Hinweise auf nicht enthaltene Zusatzstoffe, sowie transparente Zutatenlisten sind zum Aushängeschild einer Bewegung von Verbrauchern geworden, die sich ihrer Ernährungsentscheidungen zunehmend bewusst sind.

Functional Gummies als Wachstumstreiber

Das Interesse an Süßwaren, die gesundheitliche Vorteile bieten und etwa Vitamine, Mineralien oder andere Wirkstoffe enthalten, nimmt zu. Darüber hinaus erkennen Verbraucher zunehmend, dass neben den physiologischen Bedürfnissen auch die geistige Gesundheit und das emotionale Wohlbefinden Beachtung finden sollten. Unter den aufkommenden Trends verzeichnet die Kategorie der sogenannten Functional Gummies, also mit Nährstoffen angereicherte Fruchtgummis, einen bemerkenswerten Popularitätsschub. Sie sind ein wichtiger Treiber für die weitere Expansion des Marktes für funktionelle Süßwaren.

Um einwandfreie Hygienestandards zu gewährleisten und Kreuzkontaminationen bei der Herstellung von Functional Gummies zu verhindern, geben Hersteller dem puderlosen Gießen in der Gummiwarenherstellung zunehmend den Vorzug vor der klassischen Mogulproduktion. Während in der traditionellen Mogulanlage die Formen, in welche die Gummimasse gegossen wird, in einem Bett aus Stärke ausgeformt werden, kommen im stärkefreien Verfahren feste Formen, wie beispielsweise aus Silikon, Metall oder Polycarbonat zum Einsatz.

Puderloses Gießen erfordert eine optimierte Produktveredelung

Im Rahmen der Umstellung auf das puderlose Gießen sind die leichte Entnahme der Fruchtgummis aus den Formen sowie ein appetitliches Erscheinungsbild mittels Beölung zu einem wichtigen Schwerpunkt geworden. „In enger Zusammenarbeit mit unseren Kunden haben wir festgestellt, dass die stärkefreie Herstellungstechnologie mit zusätzlichen, kritischen Anforderungen in Bezug auf die Oberflächenbehandlung von Functional Gummies einhergeht“, erklärt AJ Khoury, Technical Director bei CAPOL. „Hersteller stoßen beispielsweise häufig auf Probleme mit Fruchtgummis, die übermäßig beölt wurden. Dies beeinträchtigt sowohl die Produktattraktivität als auch die Effizienz.“

Um die Herausforderungen im Zusammenhang mit dem puderlosen Gießen anzugehen, hat CAPOL ein innovatives Veredelungssystem entwickelt, das speziell auf Gummiwaren

ausgelegt ist, die ohne Stärkebett ausgeformt wurden. Die neue Lösung wird auf der kommenden ProSweets/ISM im Januar 2024 erstmals vorgestellt.

Gesundheitsbewusstsein treibt die Innovation von Inhaltsstoffen voran

„Die zunehmende Entwicklung hin zu gesünderen Snacks und bewusstem Konsum bleibt einer der Haupttreiber bei der Auswahl von Inhaltsstoffen und ist ein wichtiger Innovationsmotor in der Süßwarenindustrie“, so Ann-Christin Meier, Head of Marketing and Communications bei CAPOL. Ausschlaggebend für diesen Trend sind in erster Linie die Präferenzen der Verbraucher. Gesundheitsaspekte finden darüber hinaus auch in der globalen Dynamik des Süßwarenmarkts einen wachsenden Einfluss, wobei sich regulatorische Vorschriften zunehmend auf die Wahl der Inhaltsstoffe auswirken. Jüngste Entwicklungen wie das Verbot des roten Farbstoffs „Red Nr. 3“ in Kalifornien, das tiefgreifende Auswirkungen auf die gesamte US-amerikanische Lebensmittelindustrie hat, sowie die anhaltenden Diskussionen über den Einsatz des Weißungsmittels Titandioxid unterstreichen diesen Wandel. CAPOL verfügt über langjährige Erfahrung in der Entwicklung natürlicher Lösungen für die Süßwarenindustrie. Mit effektiven Alternativlösungen unterstützt das Unternehmen Süßwarenhersteller bei der Reformulierung ihrer Produkte im Zuge regulatorischer Änderungen.

Natürliche Farblösungen richten sich an bewusste Verbraucher

Vor dem Hintergrund, dass Verbraucher künstliche Zusatzstoffe als Widerspruch zu ihrem gesundheitsbewussten Lebensstil wahrnehmen, können natürliche Farben den Unterschied machen. CAPOL hat kürzlich die Produktlinie ihrer natürlichen Farbpigmente VIVAPIGMENTS® erweitert und ein neues Gelb eingeführt, das aus der Färberdistel gewonnen wird und den EU-Vorschriften zu färbenden Lebensmitteln entspricht. Mit dieser Ergänzung bietet das Unternehmen nun ein volles Portfolio an Primärfarben, die mit der firmeneigenen VIVAPIGMENTS® Technologie entwickelt wurden und gleichzeitig den Standards färbender Lebensmittel entsprechen. Die VIVAPIGMENTS® Technologie ermöglicht die Herstellung von Farbpigmenten auf natürlicher Basis, welche in ihren Eigenschaften synthetischen Farbpigmenten ähneln.

Mit einem breiten Anwendungsspektrum im Süßwarenssegment kommen die natürlichen Farbpigmente VIVAPIGMENTS® der wachsenden Nachfrage nach gesünderen Inhaltsstoffen entgegen. Interessierte Besucher können auf der ProSweets 2024 am Stand von CAPOL in **Halle 10.1, Stand D018** mehr über diese Lösungen erfahren.



Um den Anforderungen im Zusammenhang mit dem puderlosen Gießen in der Fruchtgummiproduktion gerecht zu werden, hat CAPOL ein innovatives Veredelungssystem entwickelt, das auf der kommenden ProSweets/ISM im Januar 2024 erstmals vorgestellt werden soll.

Anwendung des neuen Farbstoffs auf Basis von Färberdistel in einer Süßwarenauswahl. Dieser Neuzugang ergänzt das CAPOL Portfolio natürlicher Farben, die als färbende Lebensmittel klassifiziert sind und mit der unternehmenseigenen VIVAPIGMENTS® Technologie entwickelt wurden.

Über Capol

Die Capol GmbH wurde 1975 gegründet und ist heute weltweit als Experte für Spezialanwendungen auf Basis natürlicher Ingredients in der Lebensmittelindustrie tätig.

Mit über 250 innovativen Glanz-, Trenn- und Versiegelungsmitteln zählt das Unternehmen zu den weltweit führenden Anbietern für Oberflächenveredelungen in der Süßwarenindustrie. Die Produkte sind unter Markennamen wie CAPOL®, CAPOLAN®, CAPOLEX® und FIX GUM® bekannt.

Mit umfangreicher Anwendungsexpertise im Bereich der Oberflächenbehandlung stellt CAPOL zudem gebrauchsfertige Produktlösungen, wie Überzugs- und Trennmittel, für eine Vielzahl von Anwendungen in der Lebensmittelindustrie bereit. Unter dem Markennamen VIVAPIGMENTS® vertreibt CAPOL natürliche Farbpigmente, deren Herstellungsprozess patentiert ist. Individuelle, natürliche Aromakompositionen in kundenindividueller Entwicklung runden das Portfolio ab.

Die Produktherstellung an den unternehmenseigenen Produktionsstandorten in Europa und Nordamerika folgt strengsten Standards der Qualität und Lebensmittelsicherheit, die regelmäßig durch externe Zertifizierungen bestätigt werden. Das Unternehmen ist mit einem Netzwerk aus eigenen Gesellschaften bzw. über Agenten und Handelsunternehmen weltweit aktiv und beschäftigt rund 100 Mitarbeiter.

Seit 2013 gehört die CAPOL Gruppe zu Freudenberg Chemical Specialities, einer Geschäftsgruppe der Freudenberg SE, Weinheim.

Capol GmbH
Otto-Hahn-Str. 10
25337 Elmshorn
Deutschland

Telefon: +49 (0) 4121 4774-0
E-Mail: info@capol.de

Besuchen Sie uns online: www.capol.de und www.vivapigments.com