

# Gesund und schön dank Functional Food?

**Gelatine ist wohl das bekannteste Beispiel von Kollagenproteinen in Lebensmitteln. Innovative Verwandte der Gelatine sind als Kollagenpeptide funktionale Inhaltsstoffe und auf dem Weg, den Markt für Functional Food und Nahrungsergänzungsmittel zu erobern.**

Unsere Ernährungsgewohnheiten haben sich im Laufe der Jahre sehr verändert. Hatte die Generation unserer Grosseltern noch Zeit, um zu kochen und gemeinsam zu essen, erledigen wir die Nahrungsaufnahme oftmals zwischendurch. Und wenn wir dann doch mal zum Kochlöffel greifen, sollte es schnell gehen und trotzdem gut schmecken. Mit Convenience Food hat die Lebensmittelindustrie auf die veränderten Gewohnheiten reagiert und bietet vollständige Gerichte an, die sich in kurzer Zeit zubereiten lassen. Doch vielen Konsumenten reicht es nicht, Essen schnell kochen zu können, sie wollen auch etwas für ihr Wohlbefinden und ihre Gesundheit tun. Lebensmittel mit speziellen Inhaltsstoffen wie beispielsweise probiotischen Kulturen, Vitaminen oder Mineralstoffen liegen stark im Trend und haben sich als Functional Food einen interessanten Markt erschlossen.

**Funktionale Inhaltsstoffe.** In den asiatischen Märkten hat sich in den letzten zehn Jahren Kollagen als Mehrwert in Lebensmitteln etabliert. Kollagen ist ein Strukturprotein, das in tierischem Bindegewebe (Knochen, Schwarte, Knorpel, Haut) enthalten ist. Auch im menschlichen Körper ist es mit über 30 Prozent Anteil am Gesamtgewicht aller Eiweisse das am meisten verbreitete Eiweiss. Es ist Hauptbestandteil des Bindegewebes und der Haut und sorgt mit seinen langen Proteinketten für Zugfestigkeit,

da die kollagenen Fasern ein feines Netz bilden und so für Festigkeit und Elastizität sorgen. In Asien hat sich die Lebensmittelindustrie diese Tatsache zunutze gemacht und Produkte entwickelt, die sich positiv auf Knorpelgewebe und Haut

auswirken sollen. Die mit Kollagen angereicherten Lebensmittel versprechen – bei regelmässiger Einnahme einer bestimmten Dosis – eine glattere Haut und gesündere Gelenke.

Dieser Trend beschränkt sich aber nicht nur auf Asien, sondern ist mittlerweile auch in den USA und Europa erkennbar. Nahrungsergänzungsmittel mit Kollagen erobern das Internet und die Verkaufsregale. Als Zutat in Functional Food bietet Kollagen auch einen Markt für die Lebensmittelindustrie.

**Kollagenproteine für neue Produkte.** Kollagenproteine sind schon lange funktionale Zutaten. Aufgrund ihrer Eigenschaften setzt sie die Lebensmittelindustrie überall dort ein, wo Gelmittel, Stabilisatoren, Bindemittel, Emulgatoren, Filmbildner, Schaumbildner und Aufschlagmittel nötig sind. Zudem verbessern sie die Produktstabilität wie auch die Textur und verleihen ein angenehmes Mundgefühl. Ausserdem lassen sich Kollagenproteine zur Eiweissanreicherung, Reduzierung von Fett und Kohlenhydraten sowie als Trägerstoff nutzen.

Ein weiteres Einsatzgebiet sind Gesundheitsprodukte, die die Funktion von Gelenken und Knochen erhalten sollen oder für eine jünger aussehende Haut sorgen. Mit den Produkten Fortigel und

Verisol hat sich Gelita auf den Anwendungsbereich der Gesundheitsprodukte eingestellt. Dazu hydrolysiert der Hersteller aus nativem Kollagen kurzkettige

Eiweissbausteine (Kollagenpeptide). Je nach eingesetztem Hydrolyseverfahren entsteht ein heterogenes Gemisch von Kollagenfragmenten, die sich hinsichtlich ihrer Wirksamkeit deutlich von einander unterscheiden können.

Bioaktive Kollagenpeptide sind geschmacks- und geruchslos und lösen sich auch leicht in kalten Flüssigkeiten





Für Fortigel sind laut Hersteller die Kollagenpeptide dahingehend optimiert, um die Gewebekonstruktion im Knorpel anzuregen. Bei regelmässiger Einnahme einer Tagesdosis von 5 g versprechen die wissenschaftlichen Studien einen signifikanten Anstieg des Knorpelgewebemetabolismus.

Für eine elastischere Haut bietet der Hersteller das Kollagenpeptid Verisol an. Die bioaktiven Eiweissbausteine beeinflussen von innen den Kollagenstoffwechsel der Haut. Das bioaktive Kollagenpeptid erhöht den Feuchtigkeitsgehalt der Haut und sorgt so für ein elastischeres Gewebe und weniger Falten.

**Mehrwert für Lebensmittel.** Als Zutaten in Produkten wie beispielsweise Müesliriegel, Getränke oder Schokolade öffnen sich der Lebensmittelindustrie neue Anwendungsgebiete und Absatzmärkte. Da es sich bei Kollagenpeptiden um einen natürlichen Rohstoff handelt, können Unternehmen ihre Produkte mit einem Clean-Label auszeichnen. Rechtlich ist Kollagen als Lebensmittel einge-

stuft, sodass es in der Zutatenliste als Kollagen beziehungsweise Speisekollagen deklariert sein muss. Eine E-Nummer ist daher nicht erforderlich.

Hinsichtlich der Verwendung eines Health Claims hat Gelita ihre Produkte zur Überprüfung an die EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) eingereicht, wartet derzeit aber noch auf ein Resultat.

### **Kollagenpeptide bieten Vorteile für Haut und Gelenke**

Für die Entwicklung neuer Produkte unterstützt der Produzent seine Kunden. Das Unternehmen sieht sich nicht nur als Rohstofflieferant, sondern auch als Partner für die Planung und Umsetzung. Mit der Entwicklung von Beispielrezepturen zeigt der Hersteller, wie sich die Ingredienzien einsetzen lassen und wie sie funktionieren. Zudem unterstützen die Spezialisten auf Wunsch die Produktentwicklung ihrer Kunden.

Redaktion 

**Weitere Informationen:**

**GELITA AG**

[www.gelita.com](http://www.gelita.com)