Innovation für eine sichere Produktion

CONDETTA SECOA

Kakao ist die weltweit populärste Geschmacksrichtung bei Milchmischprodukten und pflanzlichen Alternativen. Im Herstellungsprozess können jedoch hitzebeständige Sporen überleben und im Endprodukt große Produktschäden verursachen. Mit der Kakaomarke CONDETTA SECOA ist dem Unternehmen CONDETTA der Durchbruch für keimarme Produkte gelungen und damit verbunden eine erhöhte Produktsicherheit und -qualität.

„CONDETTA SECOA ist eine echte Produktinnovation", sagt Dr. Wolfgang Weber, Geschäftsführer des unabhängigen ifp, Institut für Produktqualität GmbH, über das neu entwickelte Kakaopulver von CONDETTA. „Diese Pulvermischung verfügt über ein noch nie da gewesenes Qualitätsniveau". Was ihn an der Kreation so begeistert, ist die Lösung eines immer wiederkehrenden Problems in der kakaoverarbeitenden Industrie: Der empfindliche Rohstoff Kakao ist ein Naturprodukt, das nicht frei von Mikroorganismen wie bestimmten Bacillus-Arten ist. Diese wiederum bilden Sporen aus, die den industriellen Fertigungsprozess überdauern können – mit der unangenehmen Folge, dass das Qualitätsniveau der Endprodukte sinkt und es zu Verderbnisprozessen kommen kann.

Um dem vorzubeugen, setzen Lebensmittel-Unternehmen bisher unter anderem die energetisch aufwändige Vorerhitzung ein, um Sporen auskeimen zu lassen und in deren vegetative und damit thermosensible Form zu überführen. Jetzt, nach zwei Jahren Entwicklungsarbeit, ist den Entwicklern von CONDETTA ein Meilenstein gelungen.

Robuster und sicherer

Das Unternehmen CONDETTA hat nachweislich keimarmes Kakaopulver entwickelt. Das Pulvergemisch CONDETTA SECOA bietet damit die Chance, die energetisch aufwändige Vorerhitzung zu hinterfragen. Verarbeitende Molkereien und Exportgeschäft sind damit weniger Risiken ausgesetzt: Die gefertigten Milchmischprodukte

CONDETTA Leiter der Produktentwicklung und Qualitätssicherung Karsten Stieg und seine Mitarbeiterin Carina Knipper bei der sensorischen und instrumentellen Beurteilung der Kakaoqualität.

CONDETTA SECOA Coat
Anwendungsbereiche:
Süßwaren
Coating

sind robuster gegen schwankende Umgebungstemperaturen beim Transport. Das ist umso attraktiver für die exportorientierten Molkereien. Das Team um Karsten Stieg, Leiter der Produktentwicklung und Qualitätssicherung, hat CONDETTA SECOA zu Marktreife gebracht: „Wir wollen damit eine höhere Fertigungstiefe bieten und noch flexibler auf Markt-Trends reagieren", sagt Stieg. Deshalb setze er die Ressourcen der Abteilung stärker in Forschung und Entwicklung ein, um das Produkt und dessen Qualität als Teil der Entwicklung zu optimieren, mit dem „strategischen Ziel, einen höheren Zusatznutzen für den Kunden zu generieren."

So sind nahezu sterile Produkte im Portfolio rund um hochwertige Kakaopulver von CONDETTA entstanden, die in jeder Hinsicht der europäischen Richtlinie 2000/36/EG über Kakao- und Schokoladenerzeugnisse entsprechen. Nach Prüfung durch umfassende Qualifizierungs- und Validierungsprozesse gibt es drei neue Artikel im Angebot: CONDETTA SECOA Coat für die Süßwaren- und Coating-Industrie, CONDETTA SECOA Sweet für die Eis-, Back-, Instant und Zubereitungsindustrie und CONDETTA SECOA Drink für die Molkereiindustrie.

Die Einstellung der gewünschten Farbwerte und Keimgehalte gelingt bei CONDETTA SECOA durch ein angepasstes Herstellungsverfahren.

Überzeugende Ergebnisse

Die Zeichen für einen Erfolg stehen positiv: Das ifp in Berlin analysierte bereits diverse Standardqualitäten von Kakaopulvern im Vergleich zum neuen CONDETTA SECOA. Das Ergebnis: Grundsätzlich sind in den herkömmlichen Standardqualitäten zwar geringe mikrobiologische Belastungen (<300 KBE/g) nachgewiesen worden, es ließen sich aber in Anreicherungen eine deutliche Vermehrung und somit hohe Keimzahlen an mesophilen und thermophilen Sporenbildnern erzielen. Außerdem wurde wiederholt ein Wachstum von Sporenbildnern wie *Bacillus subtilis* und *Bacillus circulans* in Ansätzen nachgewiesen. Aktuell werden Sporen nur unzureichend spezifiziert, auch streiten die Experten über die Auswirkungen unterschiedlichster Stämme und deren Effekte auf das Endprodukt.

Qualifizierter Beleg für die erzielte Sporenreduktion

Proben-bezeichnung	Mesophile Gesamt-keimzahl, aerob	Thermophile Gesamt-keimzahl, aerob	Sporen aerober Sporen-bildner, mesophil	Sporen aerober Sporen-bildner, thermophil	thermoresistente Sporen aerober Sporenbildner, mesophil	thermoresistente Sporen aerober Sporenbildner, thermophil	aerobes mesophiles Wachstum	aerobes thermophiles Wachstum
			10min 80°C	10min 80°C	30min 100°C	30min 100°C	3 Tage, 30 ± 1°C	3 Tage, 55 ± 1°C
	[KBE/g]	[KBE/g]	[KBE/g]	[KBE/g]	[KBE/g]	[KBE/g]	(pro 10g)	(pro 10g)
Kakao Standardqualität								
Sofortansatz	$1{,}0 \times 10^2$	< 10	$1{,}8 \times 10^2$	< 10	< 10	< 10	-	-
2 h Raum-temperatur	$1{,}5 \times 10^2$	< 10	$3{,}9 \times 10^2$	< 10	< 10	< 10	-	-
24 h bei 30°C	-	-	$1{,}9 \times 10^5$	$6{,}0 \times 10^2$	< 10	< 10	nicht nachweisbar	nicht nachweisbar
48 h bei 30°C	-	-	$5{,}3 \times 10^6$	$3{,}0 \times 10^4$	< 10	< 10	nachweisbar	nachweisbar
7 d bei 30°C	-	-	$3{,}0 \times 10^6$	$3{,}0 \times 10^4$	< 10	< 10	nachweisbar	nachweisbar
CONDETTA SECOA Coat								
Sofortansatz	< 10	< 10	< 10	< 10	< 10	< 10	-	-
2 h Raum-temperatur	< 10	< 10	< 10	< 10	< 10	< 10	-	-
24 h bei 30°C	-	-	< 10	< 10	< 10	< 10	nicht nachweisbar	nicht nachweisbar
48 h bei 30°C	-	-	< 10	< 10	< 10	< 10	nicht nachweisbar	nicht nachweisbar
7 d bei 30°C	-	-	< 10	< 10	< 10	< 10	nicht nachweisbar	nicht nachweisbar

Quelle: Auszug aus ifp Prüfberichten vom 29.05.2020 und 10.07.2020

Demgegenüber wies CONDETTA SECOA in den Untersuchungen extrem niedrige Ausgangskeimzahlen mit <10 KBE/g auf. Selbst nach 24 bis 48 Stunden Bebrütungszeit unter Idealbedingungen wurde in einer Vielzahl von Anreicherungen kein Wachstum von Sporenbildnern oder hitzeresistenten Sporenbildnern nachgewiesen. Angewandt wurden akkreditierte Methoden zur Keim- und Sporenzahlbestimmung, Dilution, Hitzebehandlung, Keimzählung und Identifizierung (MALDI Biotyper) und zusätzlich Anreicherungsansätze zum Nachweis des Wachstumsvermögens vorhandener Sporen durchgeführt.

Für den branchenbekannten Lebensmittelchemiker Dr. Wolfgang Weber handelt es sich um einen „Gamechanger", weil CONDETTA die deutliche Reduktion thermobeständiger Sporen erreicht hat.

CONDETTA trifft damit den Zeitgeist. Das internationale Marktforschungsunternehmen Innova Market Insights unterstreicht, dass Neueinführungen von kakaohaltigen Milchmischgetränken und deren pflanzlichen Alternativen sich weltweit großer Beliebtheit erfreuen. So weise Kakao indexbezogen ein Wachstum von ca. 7% im Zeitraum von 2015 bis 2020 auf. Damit bietet CONDETTA das passende Produkt in der Geschmacksrichtung Nr. 1 an.

Individueller Kundenservice

Das bei internen Sensoriktests als schokoladig und abgerundet beschriebene Geschmacksprofil macht Geschäftsführer Jan Herbert sehr stolz und überzeugt ihn von der Neuentwicklung CONDETTA SECOA, um ein immanentes Risiko zukünftig besser beherrschen zu können: „Wir möchten bei unseren Kunden mit einer hohen Produktsicherheit zum Schutz von Konsumenten, Markenvertrauen und Image beitragen." Egal wo die keimarme Pulvermischung zum Einsatz kommt, CONDETTA liefert nicht nur einen wertvollen Rohstoff, sondern begleitet den Kunden mit individuellen Lösungen – als Partner auf Augenhöhe.

CONDETTA SECOA Sweet
Anwendungsbereiche:
Speiseeis
Backwaren
Zubereitungen
Instant

CONDETTA SECOA Drink
Anwendungsbereiche:
Molkerei

Übersicht der Kakaoartikel und Zuordnung zu spezifischen Anwendungen

CONDETTA
Milchprodukte, Backwaren, süße Desserts oder Speiseeis: In zahlreichen Lebensmitteln stecken Grundstoffe von CONDETTA. Das Tochterunternehmen des Süßwarenherstellers August Storck KG mit Sitz in Halle (Westfalen) fertigt pulverförmige Komponenten, die Geschmack, Farbe, Süßung und Konsistenz geben. Kunden aus der Lebensmittelindustrie in über 50 Ländern vertrauen auf das Know-How aus über 70 Jahren Erfahrung in der kakaoverarbeitenden Lebensmittelbranche. CONDETTA vertreibt jährlich viele tausend Tonnen an Grundstoffen und ist auch für die Herstellung von Produkten in Bio-, Halal-, Koscher- und VLOG-Qualität zertifiziert. **condetta.de**