

AFC**LAB-NEWS***Erfassen. Prüfen. Empfehlen.*

TOP NEWS

Müsli

Sehr geehrte Damen und Herren,

der Jahreswechsel bringt traditionell die „guten Vorsätze“ mit sich, die nicht selten die Ernährung und körperliche Fitness betreffen. Haferflocken mit Zusätzen wie Nüssen und Obst gelten dabei als gesundes Frühstück und in Form von Riegeln auch als guter Snack für unterwegs. In den neuesten Lab-News rund um Müsli berichten wir über aktuelle Meldungen aus den Medien, stellen Untersuchungen aus unserem Labor und dem Probierhaus vor und vermitteln Ihnen Hintergrundinformationen zu Herkunft und Varianten.

Ihr Team der AFC Quality & Lab



NEWS

1. Sowohl in Müsli als auch in anderen Getreideprodukten werden bei Untersuchungen immer wieder Pestizidrückstände gefunden.
2. Nicht alle Zusätze eignen sich zum Rohverzehr in Müsli: Verpackungshinweis bei Leinsamen soll vor der Aufnahme von Blausäure warnen.
3. Nicht nur für Fitness-begeisterte Menschen: Auch Ferkel mögen gerne Müsli.



Unter dem Mikroskop



Für die Qualität des Inhalts spielt die Gestaltung und Unversehrtheit der Verpackung eine wichtige Rolle. In unserem Labor wird die Verpackung daher genau unter die Lupe genommen, denn Löcher können unter anderem zur Oxidation einiger Komponenten führen und Nüssen beispielsweise einen ranzigen Geschmack verleihen. Im nächsten Schritt wird das Füllgewicht untersucht sowie die deklarierten Einzelkomponenten sortiert und ausgewogen. Dabei werden verschiedene Qualitätsparameter der Bestandteile analysiert. Die Größe von Obststücken, Nüssen und Knusperzusätzen und der Anteil an Bruchstücken und Verklumpungen werden dokumentiert. Auch der Anteil an Getreidestaub, der sich am Boden der Tüte absetzt, ist ein relevanter Faktor für viele Verbraucher:innen. Zuletzt werden, abhängig von Zusammensetzung des Müslis und Zielsetzung der Untersuchung, die Konsistenz und das allgemeine Mundgefühl im

Gesamten oder jeweils einzelner Komponenten von sensorisch geschultem Personal analysiert und bewertet.

Während bei uns im Labor Produkte optisch, technisch und geschmacklich aus Verbrauchersicht, aber von sensorisch geschultem Personal untersucht werden, werden die Produkte bei unserem Partner im Probierhaus von einer großen Menge an Verbraucher:innen betrachtet. Normec hat sich auf quantitative Verbraucher-Marktforschung für die Lebensmittelindustrie spezialisiert und lässt täglich ihr Verbraucherpanel Produkte im Probierhaus testen.



Immer wieder sehen sich Müslihersteller damit konfrontiert, ihre Rezeptur vor dem Hintergrund der Zuckerreduzierung anzupassen. Dabei soll industrieller Zucker durch natürliche Süße ersetzt werden. Im Probierhaus werden, um die optimale Rezeptur herauszufinden, verschiedene Rezepturen miteinander verglichen. Bei den Verkostungen durch das Verbraucherpanel, welches einen repräsentativen Querschnitt der Supermarktbesucher widerspiegelt, wird das Müsli auf alle sensorischen Attribute wie beispielsweise Farbe, Geschmack, Knusprigkeit oder Intensität bestimmter Zutaten getestet. Zu guter Letzt werden die Verbraucher:innen um ihre Einschätzung gebeten, welches Produkt am besten geschmeckt hat.

Gut zu wissen



Müslis gibt es in den unterschiedlichsten Zusammensetzungen: Haferflocken, Flakes, Crispies oder knuspriges Granola, mit Nüssen, Obst oder Schokolade aller Art. Die Kombinationsmöglichkeiten sind endlos und für jeden Geschmack individuell anpassbar. Manche Mischungen gelten als gesund, andere als wahre Zuckerbomben.

Erfunden wurde das Müsli ursprünglich als [Apfeldiätspeise](#) vom Schweizer Arzt Maximilian Oskar Bircher-Benner. Rund um das Jahr 1900 sollte der Brei aus eingelegten Haferflocken, geriebenem Apfel, Zitronensaft und gezuckerter

Kondensmilch, garniert mit Nüssen, ein leicht verdauliches Abend-essen sein. Bei der [Umweltbewegung](#) Ende der 60er Jahre erlebte Müsli dann europaweiten Anklang als Ausdruck eines ökologischen und alternativen Lebensstils.

Durch die Mischung aus Kohlenhydraten und Ballaststoffen im Getreide, ungesättigten Fettsäuren in Nüssen und Vitaminen im frischen Obst ist Müsli auch heute noch eine schmackhafte Speise, die sich positiv auf die [Gesundheit](#) auswirken kann. Ballaststoffe gelten dabei als besonders gut für den Darmtrakt.

Wie sich das leichte Abendessen zu einem energiebringenden Frühstück gewandelt hat, ist unklar. Fakt ist, dass Abwandlungen wie Porridge, Overnight Oats und selbst gemachtes Granola in den letzten Jahren zu wahren Trendfoods wurden. Unterschiedlich sind hierbei die [Zubereitungsarten](#) der Haferflocken. Porridge wird aufgekocht und warm verzehrt. Omas Haferschleim macht auch mit hipper Bezeichnung lange satt und gilt als Hausmittel gegen Bauchschmerzen. Overnight Oats werden hingegen lange eingeweicht und kalt gegessen. Das Einweichen reduziert den natürlichen Gehalt an Phytinsäure im Hafer. Dadurch können Vitamine und Nährstoffe besser vom Körper aufgenommen werden.

Granola ist eine leicht gebackene Form von Haferflocken. Mit Hilfe eines Bindemittels werden hierbei kleine [Knusperklümpchen](#) aus Haferflocken und Saaten oder Nüssen hergestellt.

Wer wir sind

Die AFC Quality & Lab ist als Tochterunternehmen der Risk & Crisis Consult Teil des Beratungsteams und des Knowledge-Centers der AFC Consulting Group AG. Wir sind darauf spezialisiert, im Rahmen von Store Checks ausgewählte Produkte nach definierten Erwartungen von Verbrauchern im Lebensmitteleinzelhandel zu erwerben, um diese dann in unserem Labor in Bonn hinsichtlich sensorischer und technischer Parameter zu untersuchen. Das Produktportfolio umfasst nahezu alle Lebensmittel und Near Food Artikel, die am Point of Sale verfügbar sind. Anhand spezifischer Analysen bieten wir unseren Kunden sehr kurzfristig einen Einblick in die Performance ihrer Produkte am PoS. So lassen sich zeitnah Anpassungen u. a. am Produkt selbst, der Verpackung, der Warenlogistik oder Warenpräsentation definieren und umsetzen. Diese Überprüfung erfolgt, um eine möglichst hohe Kundenzufriedenheit sicherzustellen und Erwartungen von Verbrauchern zu erfüllen und nicht zuletzt, um Reklamationen zu vermindern und einer Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken.



Die Überprüfung der Qualität von Produkten wird seit Januar 2021 durch „Das Probierhaus“ der Normec Foodcare GmbH ergänzt. Mit einem Verbraucherpanel von mehr als 1.000 Probanden werden Produkte in der hauseigenen Versuchsküche zubereitet und mittels standardisierter wie auch individueller Verzehrtests validiert. Getreu dem Motto: erst checken, dann schmecken.

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Ihr Team der AFC Quality & Lab

MANAGING YOUR SUCCESS SINCE 1973



AFC QUALITY & LAB GMBH

Dottendorfer Straße 82 • 53129 Bonn
Telefon: +49 228 98579-0 • info@afc.net
Sitz der Gesellschaft: Bonn,
eingetragen: AG Bonn HRB 19193
Geschäftsführer: Dr. Michael Lendle,
Prof. Dr. Otto A. Strecker, Anselm Elles

TIME FOR A CHANGE

Wenn Sie diesen Newsletter nicht mehr zugestellt haben möchten, klicken Sie bitte [hier](#).

Impressum | Datenschutz