



9. Mai 2018

Das sollte man über Fruchtsäfte und Co. wissen

Anmoderationsvorschlag:

Gerade in den warmen Monaten sind leckere, kalte Säfte bei uns sehr beliebt. Ob exotische oder regionale Früchte, es gibt kaum ein Obst, das nicht zu Saft verarbeitet wird. Aber Säfte sind nicht gleich Säfte. Marco Chwalek hat sich für uns schlau gemacht:

Sprecher: Säfte sind mit unterschiedlichen Labels unterwegs. Wir wollten vom TÜV SÜD-Lebensmittelexperten Dr. Andreas Daxenberger wissen: Was ist das Qualitätsmerkmal von einem Saft mit der Bezeichnung Fruchtsaft:

O-Ton Andreas Daxenberger: 18 Sekunden

„Fruchtsaft und Fruchtsaftkonzentrat bestehen zu 100 Prozent aus Frucht. Sie haben keinen Zuckerzusatz und auch keinen Zusatz von Farb-, Aroma- oder Konservierungsstoffen. Darauf sollte man achten: Geöffnete Säfte halten sich im Kühlschrank circa eine Woche und sollten immer wieder gut verschlossen werden.“

Sprecher: Fruchtsäfte bestehen also aus 100 Prozent Obst. Anders sieht es bei Fruchtnektar oder Fruchtsaftgetränken aus:

O-Ton Andreas Daxenberger: 20 Sekunden

„Der Fruchtanteil liegt bei Fruchtnektar bei 25 bis 50 Prozent, dazu kommen Wasser und 10 bis 20 Prozent Zucker. Fruchtsaftgetränke bestehen aus Wasser, Zucker, Aromen und Fruchtsäuren. Aus manchen Früchten lässt sich auch nur schwer ein 100 prozentiger Saft herstellen, wie zum Beispiel schwarze Johannisbeere. Der Saft wäre nämlich zu dickflüssig.“

Sprecher: Hat man viel Obst im Garten, kann man Saft auch selber herstellen. Allerdings sollte man diese Tipps berücksichtigen:

O-Ton Andreas Daxenberger: 17 Sekunden

„Die Früchte müssen sauber, voll ausgereift sein und dürfen keine Fäulnisstellen haben. Frisch ausgepresst hält sich der Saft nur für einige Stunden, solange er nicht erhitzt wird. Durch das spezielle Verfahren des Heißensaftens können selbsthergestellte Säfte auch haltbar gemacht werden.“

Abmoderationsvorschlag: Will man Saft nicht selber herstellen, gibt es viele private Keltereien, die Obst annehmen und zu Säften verarbeiten, berichtet TÜV SÜD.

FÜR DIE REDAKTEURE:

Ein extra Service für Sie: Den dazugehörigen Podcast finden Sie auf der Homepage von TÜV SÜD.

www.tuev-sued.de/audio-pr .

Pressekontakt:

Carolin Eckert TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 15 92 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail carolin.eckert@tuev-sued.de Internet www.tuev-sued.de
---	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 24.000 Mitarbeiter sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. www.tuev-sued.de