

**granini**<sup>®</sup>

*Zutat Zukunft*

UNSER WEG  
DER NACHHALTIGKEIT

# Die Welt der Fruchtsäfte

granini Saftschulung



# Vorwort

Deutschland ist seit vielen Jahren weltweit Saftland Nr. 1.

Im folgenden geben wir Dir einen Überblick über die relevanten Obstsorten, die zur Fruchtsaftherstellung geeignet sind.

Freu dich auf eine kleine, informative Warenkunde zu unserem Lieblingsthema: **Obst!**



# Die Obstsorten – ein erster Überblick

Wir unterscheiden das Obst in:

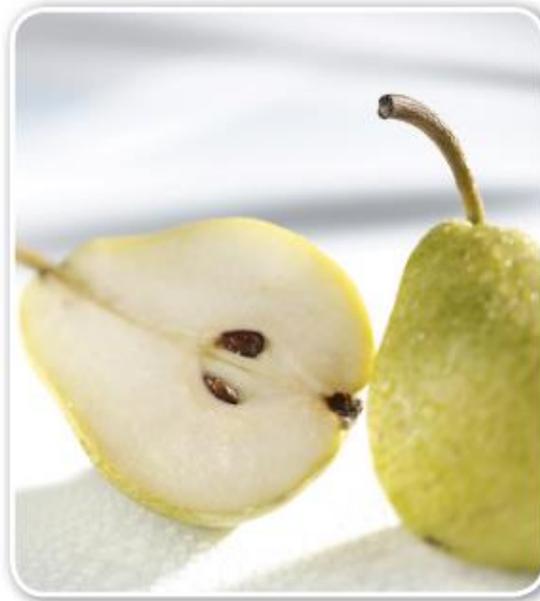
- Kernobst
- Steinobst
- Beerenobst
- Zitrusfrüchte
- tropische und subtropische Früchte

# Die Obstsorten – das Kernobst

Die typischen Vertreter dieser Gattung sind...



Apfel



Birne



Quitte

# Die Obstsorten – das Steinobst

Wichtige Steinfrüchte sind zum Beispiel:



Kirsche



Aprikose



Pfirsich



Pflaume

# Die Obstsorten – das Beerenobst

Wir unterscheiden hierbei zwischen ...

*Echten Beeren*  
und  
*Scheinfrüchten*



# Die Obstsorten – das Beerenobst

Zuerst einige Vertreter der so genannten ‚Echten Beeren‘:



Cranberry



Heidelbeere



Johannisbeere



Preiselbeere



Stachelbeere



Weintraube

# Die Obstsorten – das Beerenobst

und folgend die wichtigsten Vertreter der ‚Scheinfrüchte‘:



Boysenbeere



Brombeere



Himbeere



Erdbeere

# Die Obstsorten – die Zitrusfrüchte

Die wohl bekanntesten Vertreter der Zitrusfrüchte sind...



Grapefruit



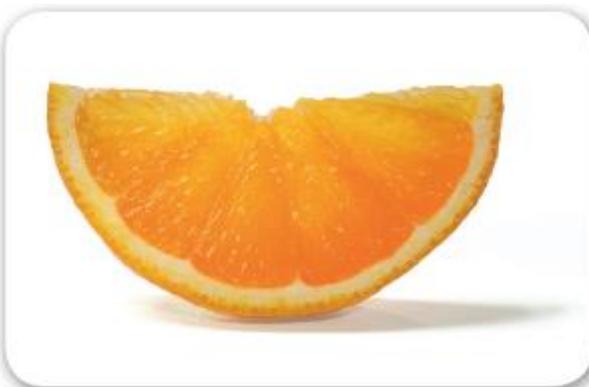
Kumquat



Limette



Mandarine



Orange



Zitrone

# Die Obstsorten – tropische & subtropische Früchte

Bekannte Vertreter sind...



Acerola



Ananas



Banane



Guave



Mango



Passionsfrucht

# Ein Blick in das Saftregal - Einleitung

## Saft ist Saft...?

**Keineswegs!**

Man unterscheidet in :

- Fruchtsäfte
- Fruchtnektare
- Fruchtsaftgetränke

Die deutsche Fruchtsaftverordnung sowie die EU-Fruchtsafttrichtlinie regeln den Fruchtanteil der verschiedenen Varianten.



# Ein Blick in das Saftregal - Fruchtsaft

- das natürlichste Produkt in der Familie Fruchtgetränke
- unverdünnt 100 % Fruchtgehalt
- ohne Zusatzstoffe

## Direktsaft

Saft wird am Ernteort aus der Frucht gewonnen und abgefüllt

## Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat

Dem ursprünglich gewonnenen Saft wird schonend das Wasser entzogen und vor der Abfüllung wieder zugesetzt



# Ein Blick in das Saftregal - Fruchtnektar

Fruchtsäfte & Fruchtmark + Wasser + Zucker = Fruchtnektar

- die Eigenschaften mancher Früchte (viel Fruchtsäure, zu viel Fruchtfleisch) machen unverdünnt den Verzehr ungenießbar  
  
z.B. bei Johannisbeeren, Sauerkirschen, Aprikosen, Bananen oder Maracuja
- der Zusatz von Wasser + Zucker ist erforderlich



# Ein Blick in das Saftregal - Fruchtnektar

Der vorgeschriebene Mindestfruchtgehalt liegt, je nach Fruchtart, zwischen 25 und 50 Prozent Fruchtsaft oder Fruchtmark.

- Orangennektar :  $\geq 50$  Prozent
- Aprikosennektar :  $\geq 40$  Prozent
- Sauerkirschnektar :  $\geq 30$  Prozent
- Johannisbeernektar :  $\geq 25$  Prozent

Diese Zahlen sind Mindestwerte, die meisten Nektare bieten einen höheren Fruchtgehalt. Genaueres verrät das Etikett.

# Ein Blick in das Saftregal - Fruchtsaftgetränke

- Früchte liefern den Geschmack
- Hauptzutaten: Wasser, Zucker, Fruchtaromen, ggf. Genussäuren
- zählen zu den Erfrischungsgetränken
- Mindestfruchtgehalt, je nach Fruchtart, zwischen 6% - 30%



# Ein Blick in das Saftregal – Fruchtsaft-Schorlen

- erfrischendes, kohlenensäurehaltiges Fruchtgetränk
- Fruchtsaft + Mineralwasser (Ausgangsprodukt unterliegt Bestimmungen von 100-% Fruchtsaft)
- keine weiteren Zutaten
- Apfelsaftschorlen z.B. haben einen Fruchtsaftgehalt von mind. 50 %; granini FruchtSchorle Apfel hat sogar 60 % Frucht



# Gesunder Genuss

- trinken ist lebenswichtig
- mindestens 1,5 Liter sollte der Mensch jeden Tag trinken
- 1 Glas Orangensaft (0,2 L) deckt 70% des Tagesbedarfes an Vitamin C
- die besten Durstlöscher:
  - Mineralwasser
  - Ungesüßter Tee
  - Fruchtsaft-Schorlen (liefern wichtige Mineralstoffe + Vitamine)



# Gesunder Genuss

- Fruchtsäfte pur genießen!  
→ einzigartiger Geschmack der verschiedenen Sorten

→ gesunde Inhaltsstoffe:

- Vitamin C – Stärkt das Immunsystem, gesunde Haut, Knochen und Zähne
- B-Vitamine
- Pro-Vitamin A
- Vitamin E
- Mineralstoffe: Kalium, Calcium, Magnesium



→ Multivitaminsaft ist der Gesundcocktail schlecht hin –  
schützt vor Krebs, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Grauer Star

# Zusammenfassung: Saft ist Saft...?

In der deutschen Fruchtsaftverordnung ist genau festgelegt, wie viel Fruchtanteil bei verschiedenen Varianten enthalten sein müssen und was bei der Herstellung zu beachten ist.

## Fruchtsaft

- Besteht zu **100 %** aus Obst
- **Keine Zusätze** (Farb- oder Konservierungsstoffe)
- Natürlicher Fruchtzucker
- Aus **Direktsaft**: wird aus der Frucht gewonnen
- Aus **Konzentrat**: dem ursprünglich entzogenen Fruchtsaft wird wieder Wasser zugesetzt

## Fruchtnektar

- Manche Früchte schmecken als 100% Saft nicht, deswegen werden sie **mit Wasser und Zucker gemischt**, z.B. Johannisbeere
- Der **Mindestfruchtgehalt** liegt je nach Frucht zwischen **25 % und 50 %**

## Fruchtsaftgetränke

- Hier liefern die Früchte meist **nur einen Geschmack**
- Der **Mindestfruchtgehalt** liegt, abhängig von der Fruchtart, bei **6 % bis 30 %**
- Sie zählen zu den **Erfrischungsgetränken** und enthalten Fruchtsaft, Wasser, Zucker und natürliche Aromen

## Fruchtsaft - Schorle

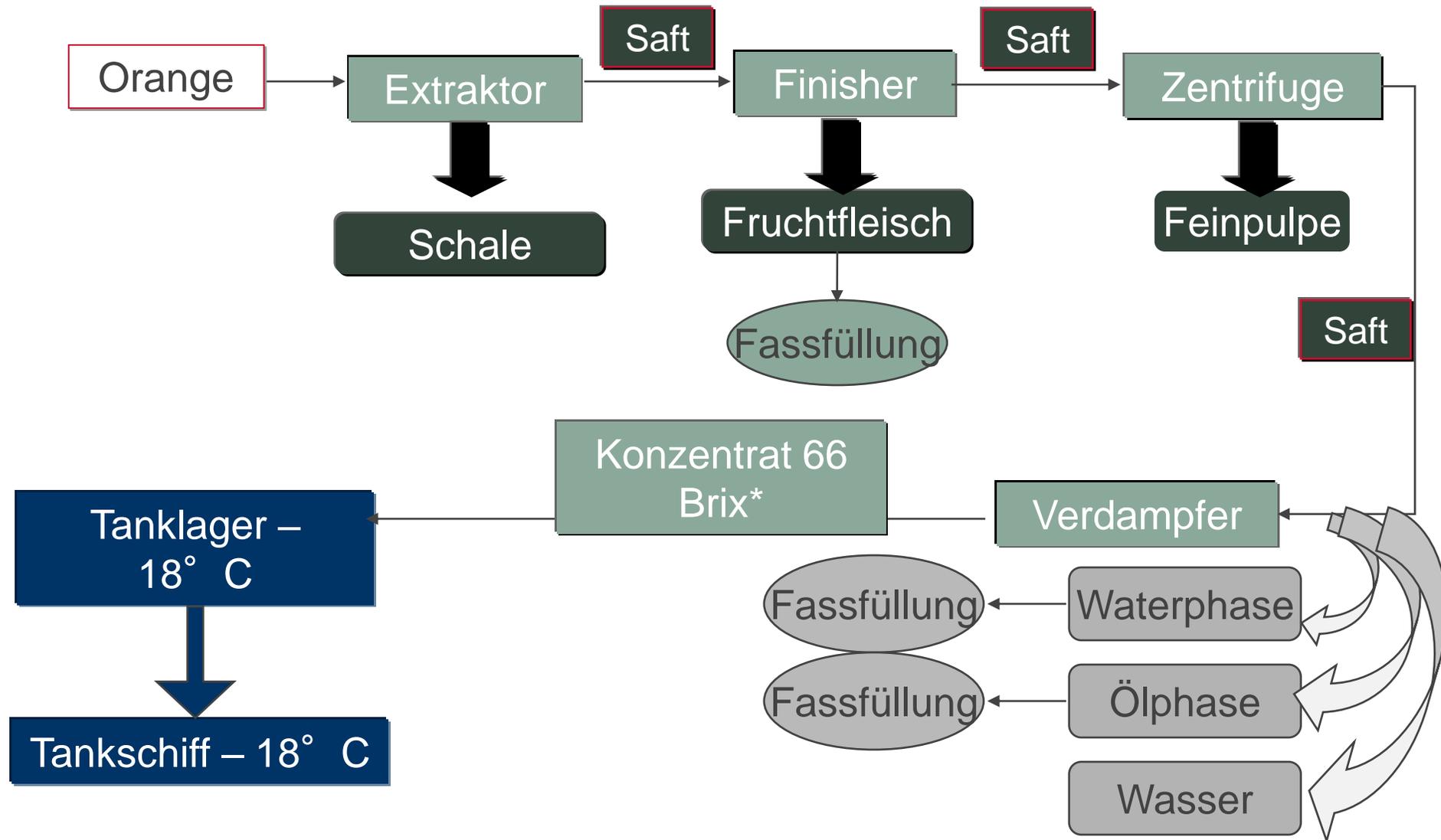
- Bestehen aus **Fruchtsaft und Mineralwasser**
- Der Fruchtsaft muss 100 % sein
- Mit Wasser gemischt muss eine Schorle einen **Fruchtsaftgehalt von mindestens 50 %** haben

# Orangensaft – lass die Sonne rein

- 1 Liter Orangensaft = ca. 2 kg Orangen
- ist der Inbegriff von Gesundheit und Genuss
- beliebt wegen seines vollfruchtigen Aromas
- berühmt für seinen hohen Vitamin-C-Gehalt
- Orangensaft ist außerdem klassischer Mixpartner für eine Vielzahl fruchtiger Cocktails mit und ohne Alkohol
- die Früchte für den in Deutschland abgefüllten Orangensaft stammen heute zu 80 % aus Brasilien



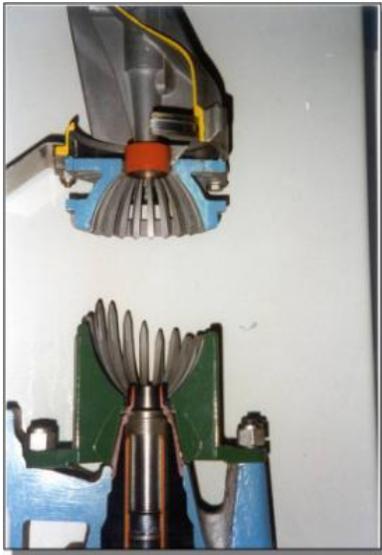
# Orangensaft – von der Orange zum Konzentrat



\* Brix: Zuckeranteil an 100g Gesamtprodukt, also 66g Fruchtzucker auf 100g Konzentrat

# Orangensaft – der Extraktor

## Der Extraktor



## Produktionsstraße



# Orangensaft – vom Konzentrat zum fertigen Saft

- in Deutschland wird dem Konzentrat wieder Trinkwasser zugefügt
- haltbar wird der Orangensaft durch Pasteurisation
- durch die Konzentratherstellung können wir:
  - einen günstigen Preis
  - gleichbleibender guter Geschmack
  - hohe Qualität
  - vollen Vitamingehalt garantieren



# Apfelsaft – Liebling der Nation

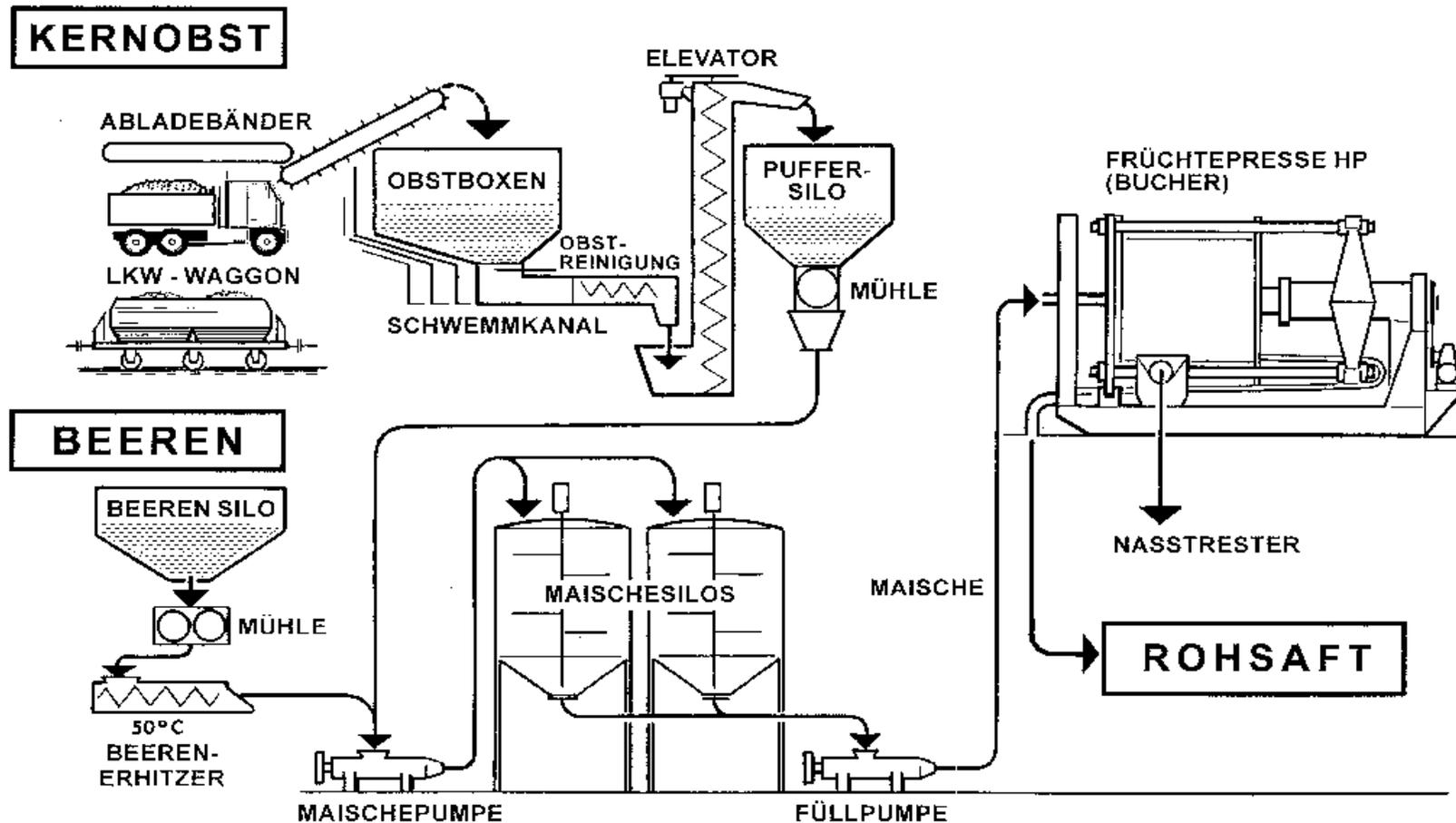
## Apfelsaft

- ist unangefochtene Lieblings-saft der Deutschen
- Hauptgrund : sein guter Geschmack
- enthält jede Menge Vitamine und Mineralstoffe
- als Schorle - ein schneller Durstlöscher für Groß und Klein
- für Sportler ein maßgeschneiderter Fitnessdrink



# Fruchtsaftherstellung am Beispiel Apfelsaft

1 Liter Apfelsaft = 1,5 kg Äpfel



# Fruchtsaftherstellung am Beispiel Apfelsaft

- vor der Herstellung:  
→ Qualitätsprüfung
- Ergebnis nach der Abfüllung:  
→ Apfelsaft naturtrüb bzw. Apfelsaft mit Fruchtfleisch  
→ für klaren Apfelsaft muss der Saft zentrifugiert und gefiltert werden
- Saft haltbar machen:  
→ Pasteurisation – Erhitzen des Saftes  
→ Erhalt der wertvollen Inhaltsstoffe
- Abfüllung:  
→ in Glasflaschen  
→ in Karton-Verpackungen  
→ in PET-Flaschen



# Fruchtsaftherstellung am Beispiel Apfelsaft

Wasserstraße



Sortierer



# Wer wird Apfelsaft-Experte?

Du erhältst Fragen mit jeweils vier Antwortmöglichkeiten.

Für die Richtige Antwort gibt es jeweils 15 Sekunden Bedenkzeit.

Es geht los !



# Wer wird Apfelsaftexperte – Frage 1

Botanisch betrachtet ist der Apfel ...

...nur eine  
Scheinfrucht,  
die zu den  
Rosengewächsen  
gehört

... eigentlich  
der Familie der  
Zitrusfrüchte  
zugehörig

... eines der  
ältesten uns  
bekannten  
Laubgewächse

... eine Unterart  
des Apple  
Macintosh



## Wer wird Apfelsaftexperte – Frage 2

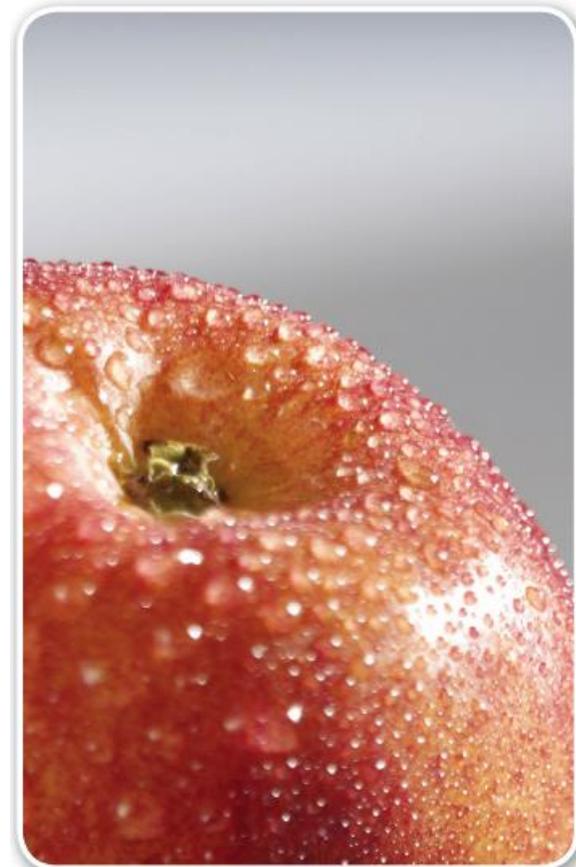
Dass man aus Äpfel Apfelwein und schmackhafte Gerichte machen kann, das wussten bereits ...

... die  
Steinzeitmenschen

... Adam und Eva

... die Römer  
und Griechen

... die Menschen  
erst seit dem  
12. Jahr. n. Chr.



# Wer wird Apfelsaftexperte – Frage 3

Heute gibt es weltweit ...

... über 1.000  
Apfelsorten

... über 5.500  
Apfelsorten

... über 500  
Apfelsorten

... über 10.000  
Apfelsorten



# Wer wird Apfelsaftexperte – Frage 4

Der Apfel fällt nicht weit vom ...

... Stuhl

... Birnbaum

... Saft

... Stamm



# Wer wird Apfelsaftexperte – Frage 5

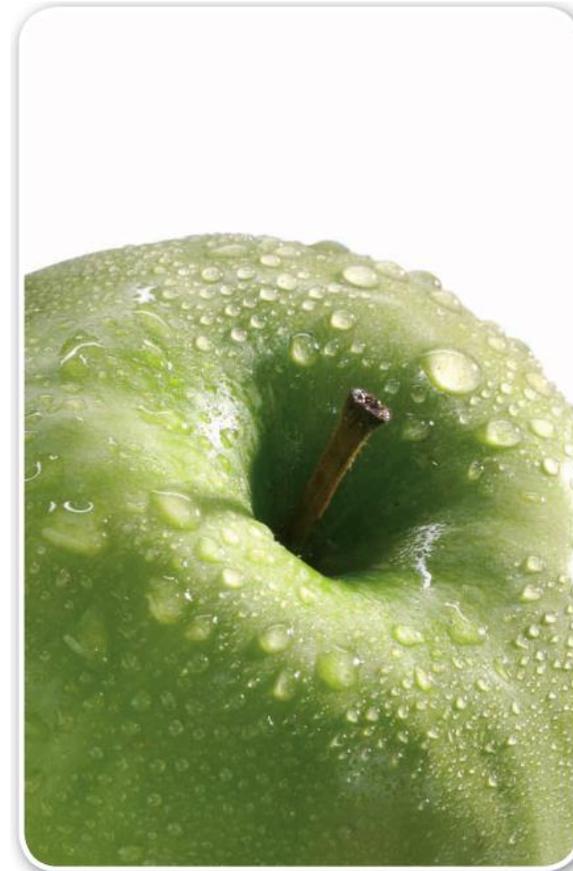
In den ... Apfel beißen!

... gesunden

... sauren

... fruchtigen

... süßen



# Wer wird Apfelsaftexperte – Frage 6

Welche bekannte Lebensweisheit weist auf das ausgewogene Verhältnis von Vitaminen und Mineralstoffe bei Äpfel hin?

Never change  
a winning  
apple

An apple a day  
keeps the doctor  
away

Just eat an apple  
and your sorrows  
fly away

It's not like there's  
anything special  
happening in the  
Apple world now



# Wer wird Apfelsaftexperte – Frage 6

Welcher dieser Äpfel ist eine Frucht?

Zankapfel

Apfelbäckchen

Augapfel

Cox Orange



# Wer wird Apfelsaftexperte – Frage 6

Welche Weltstadt nennt man auch „Big Apple“?

Castrop-Rauxel

London

New York

Sydney



**Vielen Dank für die Aufmerksamkeit!**