

Mehr als nur süß

Zucker ist eine wichtige Zutat in vielen Lebensmitteln. Er ist Geschmacksträger und verleiht den Produkten Körper und Textur. Jeder, der selbst schon gebacken hat, weiß, dass Zucker nicht nur süßt, sondern auch die Konsistenz des Teiges und die der Krume der Backware beeinflusst. Selbst der Sonntagsbraten erhält unter Verwendung von etwas Zucker eine schönere Kruste. Denn bei Bräunungsreaktionen ist auch Zucker mit im Spiel. Darüber hinaus ist Zucker bei der Herstellung von Alkohol, aber auch als Konservierungsmittel von Bedeutung – zum Beispiel beim Haltbarmachen von Konfitüren und Marmeladen. Eine weitere wichtige Funktion: Die Süße des Zuckers intensiviert den Geschmack verschiedener anderer Zutaten. Viele Früchte wie etwa Erdbeeren schmecken mit einer Prise Zucker besonders gut, weil das Zusammenspiel von Süße und Fruchtsäure angenehme Geschmacksakkorde erzeugt. Zucker in Lebensmitteln zu ersetzen, ohne dass Geschmack oder Textur darunter leiden, ist somit gar nicht so einfach. Die Forscher arbeiten in diesem Zusammenhang unter anderem an der Entwicklung von sogenannten Kontrasteffekten, eine Methode, bei der starke und schwache Geschmacksreize zusammentreffen. Denn durch eine geschickte Verteilung von Salz- und Zuckerkonzentrationen ist es möglich, den absoluten Gehalt beider Stoffe in Lebensmitteln zu verringern.