Fruchtsäfte:

Frucht- und Gemüsesäfte werden aus frisch gepressten Säften bzw. aus Saftkonzentraten hergestellt.

# Konservierung:

## Pasteurisierung

Bei diesem Verfahren wird der Saft einige Sekunden auf 80 °C erhitzt und dann abgekühlt.

So werden die Bakterien und Keime abgetötet, die Vitamine bleiben jedoch Großteils erhalten.

## Eindicken (konzentrieren)

Dem Saft wird im Vakuumverdampfer bei 10-20 °C Wasser entzogen und er wird dadurch auf mindestens die Hälfte des Volumens konzentriert. Bei der Rückverdünnung wird der eingedickte Saft wieder mit Wasser versetzt. Dieses Verfahren Spart Lager- und Transportkosten.

## Chemische Konservierung

Eine weitere Möglichkeit wäre die chemische Konservierung, jedoch beeinflusst diese meist ein wenig den Geschmack.

## Tiefkühlung

Dieses Verfahren wird vor allem für Fruchtkonzentrate verwendet.

# Zusätze:

## Erlaubte Zusätze

Erlaubte Zusätze sind zum Beispiel Zucker, wenn er mit der Angabe „gezuckert“ oder „mit Zuckerzusatz“ gekennzeichnet.

Ebenfalls erlaubt sind Honig, Wasser, Genusssäuren wie zum Beispiel Zitronensäure, Speisegelantine und Fruchtfleisch wenn es ebenfalls auf der Packung gekennzeichnet ist.

## Verbotene Zusätze

Verbotene Zusätze sind chemische Konservierungsstoffe, Farbstoffe, Emulgatoren und Stabilisatoren.

# Arten von Fruchtgetränken:

## Fruchtsaft-Direktsaft 100%

Direktsaft enthält 100% Saftanteil und ist ein aus gesunden und reifen Früchten gewonnenes Erzeugnis bei dem Farbe, Aroma und Geschmack die charakteristischen Eigenschaften der verwendeten Fruchtart aufweisen müssen.

## Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat 100%

Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat enthält 100% Saftanteil und im Gegensatz zum Direktsaft wird er zunächst eingedickt. Vor der Abfüllung wird das entzogene Wasser wieder zugefügt.

## Fruchtnektar 25-50%

Besteht aus Wasser, Fruchsaft oder Fruchtmark und Zucker oder Honig.

Der Mindestanteil an Fruchtsaft ist für jede Fruchtart vorgeschrieben, jedoch muss der Nektar mindestens 25% Fruchtsaft der Namensgebenden Frucht enthalten.

Der Fruchtnektar darf mit bis zu 5% anderem Fruchtsaft versetzt werden

## Fruchtsaftgetränk 6-30%

Das Fruchtsaftgetränk muss einen Fruchtsaftanteil von mindestens 6% bei Zitrusfrüchten enthalten und bei Kernobst oder Trauben mindestens 30%.

Weitere Zutaten sind Wasser, Zucker, Süßstoffe und Lebensmittelzusatzstoffe, wie Aromastoffe und Säuerungsmittel.

## Sirupe:

Sirupe sind Dicksäfte mit hohem Zuckergehalt, die durch Verdünnen mit Wasser trinkfähig gemacht werden. Der Verdünnungsfaktor muss angegeben werden (zb. 1:6)