



Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti

*Die Stimme der VerbraucherInnen
la voce dei consumatori*

VZS-name

VZS-str

VZS-plz

VZS-tel

info@verbraucherzentrale.it

Wie gut ist Fruchtsaft aus Konzentrat?

Mon, 02/24/2020 - 10:26

Steht auf einer Verpackung die Bezeichnung „Fruchtsaft“, so werden weder Wasser noch Zucker zugesetzt und der Fruchtgehalt beträgt 100 Prozent. Je nachdem, wie der Saft hergestellt wird, handelt es sich entweder um Direktsaft oder um Saft aus Konzentrat.

Direktsaft wird im Ursprungsland gepresst, gefiltert, pasteurisiert und abgefüllt. Er kann, muss aber nicht als Direktsaft gekennzeichnet werden.

Im Unterschied dazu werden für Fruchtsaft aus Konzentrat dem frisch gepressten Saft unter Vakuum Wasser und Aroma entzogen. „Das Volumen des ursprünglichen Saftes wird dadurch auf rund ein Sechstel verringert“, erklärt Silke Raffener, Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol. Das Konzentrat und das entzogene Aroma werden getrennt voneinander in Tanks tiefgekühlt gelagert und transportiert. Der überwiegende Anteil des Orangensafts beispielsweise, der in Europa getrunken wird, stammt aus Brasilien. 80% der brasilianischen Orangernte wird zu Orangensaftkonzentrat verarbeitet, für den Transport werden spezielle Orangensaftkonzentrat-Tankschiffe eingesetzt. Am Bestimmungsort werden das Konzentrat und das Aroma wieder zusammengefügt und mit aufbereitetem Trinkwasser rückverdünnt, im Fachjargon rekonstituiert. Der so erhaltene Saft wird pasteurisiert und abgefüllt, er muss als Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat gekennzeichnet werden. Das Wasser für die Rückverdünnung ist nicht dasselbe Wasser, das zuvor entzogen wurde. Die Aromen müssen nicht von denselben Orangen stammen wie das Konzentrat. Unerwünschte Aromakomponenten (so genannte „off notes“) können entfernt und erwünschte Komponenten („top notes“) zugefügt werden. Aus diesen Gründen gilt Saft aus Konzentrat als weniger hochwertig als Direktsaft, auch wenn es in Bezug auf die enthaltenen Nährstoffe keine nennenswerten Unterschiede gibt. Ökonomische und vermutlich auch ökologische Vorteile ergeben sich jedoch bei Transport und Lagerung, da Konzentrate im Vergleich zum Direktsaft ein wesentlich geringeres Volumen haben. So können Transport- und Lagerkosten reduziert werden.