

Roh lacto-fermentiertes Gemüse – jetzt auch gewerblich erhältlich!



Gemüseverarbeiter und –anbauer können jetzt erfolgreich verschiedene, **roh** lacto-fermentierte Gemüse, Gewürze und Säfte produzieren. Diese Produkte können auf verschiedene Weise vermarktet werden:

- als gesunde Kost voller Nährstoffe und reich an „freundlichen Bakterien“
- als traditionelle Kost „wie bei Großmutter“
- für die Catering-Industrie, einschließlich Hotels, Restaurants und Institutionen
- als Komponente in Sandwiches, Salaten und Fertiggerichten
- für den normalen Verkauf in Supermärkten, an hochwertigen Kühltheken
- für Nischenmärkte wie Vegetarier, Weight Watchers, Rohkost-Liebhaber und viele andere

Unsere Technologie und Methoden basieren auf jahrelangen wissenschaftlichen Forschungen und praktischer Erfahrung. Wir arbeiten derzeit mit Kunden in Nordamerika, Europa und Japan, zu deren sowohl Bio- als auch Nicht-Bio-Produkten Sauerkraut, Karotten, Rüben, Rotkohl und sonstiges Gemüse zählen.

Die Herausforderung - Prozesssteuerung

Herkömmliche Lacto-Fermentation ist unkontrolliert und spontan. Die Ergebnisse sind unbeständig und können instabil sein. Das Endprodukt kann durch viele Faktoren beeinflusst werden, wie z. B.

- Frische und Qualität des Gemüses
- Fermentationszeit
- Temperatur
- Salzqualität und -gehalt
- sekundäre Fermentation

Essig, Pasteurisierung oder chemische Konservierungsstoffe werden häufig kommerziell genutzt, um gleich bleibende, lagerfähige Produkte herzustellen. Diese Methoden haben Auswirkungen auf die Qualität der Produkte, da

- sie ihren authentischen Geschmack, ihre Farbe und Textur verändern
- ihren Nährwert reduzieren
- die nutzbringenden Bakterien für die Milchsäureproduktion abtöten

Die Lösung

Die groß angelegte Produktion von traditionell lacto-fermentiertem Gemüse erfordert einen wissenschaftlichen Ansatz und einen präzise gesteuerten Produktionsprozess. Mit Hilfe unserer einzigartigen Starter und Methoden mit organisch oder konventionell gezogenem Gemüse können Sie:

- eine gleich bleibende, stabile Produktion ohne Pasteurisierung, Essig oder Konservierungsstoffe sicherstellen
- die Textur, den Geschmack und die Farbe von herkömmlich fermentiertem Gemüse beibehalten
- Verbrauchern eine ansehnliche Auswahl an Produkten mit unzähligen gesundheitlichen Vorteilen bieten
- Profitabilität steigern und Abfallprodukte reduzieren

Produktvergleich

Roh lacto-fermentiertes Gemüse ist in vielerlei Hinsicht seinen engsten Konkurrenzprodukten überlegen. Hier ist ein Vergleich mit frisch geschnittenem Gemüse (geraspelt, in Scheiben geschnitten usw.) und normal eingelegtem Gemüse:

Produktmerkmal	Frisch geschnittenes Gemüse	Normal eingelegtes Gemüse	Roh lacto-fermentiertes Gemüse
Lagerung	Gekühlt	Zimmertemperatur	Gekühlt
Haltbarkeit	Kurz	Lang	Lang
Hochwertige Nebenerzeugnisse	Nein	Nein	Ja (fermentierte Säfte)
Zusatzstoffe	Nein	Manchmal	Nein
Pasteurisiert/sterilisiert	Nein	Ja	Nein
Salzgehalt	Keiner	Hoch	Mittel
Freundliche Bakterien	Nein	Nein	Ja
Image	Gesund	Nährmittel	Sehr gesund

Praktische Erfahrung gestützt durch Wissenschaft

Vitality Foods Ltd. ist der Marketingpartner von Caldwell Bio Fermentation Canada Inc (CBFC).

CBFC ist in Zusammenarbeit mit Agriculture and Agri-Food Canada ([AAFC](#)) das erste Unternehmen, das fundierte mikrobiologische Forschung und praktisches Knowhow in der Produktion für das traditionelle Verfahren der Lacto-Fermentation anwendet. 2007 wurde das Team mit dem [FPTT Excellence in Technology Transfer Award](#) für die erfolgreiche Kommerzialisierung dieses Prozesses ausgezeichnet. Gemeinsam bieten wir eine unschlagbare Kombination aus Knowhow und Starter-Technologie an, die Ihnen hilft, Ihren Erfolg mit lacto-fermentiertem Gemüse zu optimieren.

Unsere Starter

Unsere Starter mit gemischten ("mixed-strain") Bakterienkulturen wurden speziell für lacto-fermentiertes Gemüse entwickelt. Sie werden von qualifizierten Mikrobiologen im Food Research and Development Centre in der Nähe von Montreal getestet und gepflegt. Diese kontinuierlichen Forschungen und Investitionen sichern unsere anhaltende Führungsposition in diesem Bereich. Die folgende Tabelle zeigt die Vorteile der Verwendung unserer Starter und präzise Produktionsmethoden für die Produktion von **roh** lacto-fermentiertem Gemüse auf:

Attribut	Ohne Starter	Mit unseren "Mixed-strain"-Startern
Fermentationsart	Spontan	Kontrolliert
Fermentationszeit (optimal)	21-30 Tage	7 Tage
Reifungszeit (optimal)	3-6 Monate	2 Monate
Azidifikationsrate	Variabel, langsam (> 3 Tage bis pH 4,0)	Schnell (< 1 Tag bis pH 4,0)
Finaler pH	3,2 - 3,6	3,2 - 3,6
Salzgehalt	2,0 - 2,5%	1,8%
Stabilität (gekühlt)	Variabel	1 Jahr Haltbarkeit
Letzte Hefestufen	Variabel	Unterhalb erkennbarer Grenze
Sekundäre Fermentation	Häufig	Keiner
Milchsäure-/Essigsäureanteil und -konzentrationen	Variabel	Fest
Geschmack, Farbe und Textur	Variabel	Beständig
Vitamin C-Gehalt	Reduziert um 50 %	100 % beibehalten
Sicherheit	Braucht Hitze (Pasteurisierung) oder Chemikalien (Sorbit/Benzoat)	Sicher ohne Hitze oder Chemikalien

Weitere Informationen erhalten Sie per E-Mail an info@vitalityfoods-eu.com, oder besuchen Sie unsere Website: www.vitalityfoods-eu.com.