



Produkt-Information

Was ist Speisewürze, Hefeextrakt und Maltodextrin?

Speisewürze

Allgemein: Ausgangsstoff für die Gewinnung von Speisewürze sind hygienisch einwandfreie eiweißreiche Rohmaterialien pflanzlicher oder tierischer Herkunft.

Die in der **MORGA Gemüse Bouillon konventionell (+ den Sojawürfeln** eingesetzte Speisewürze wird **ausschließlich aus pflanzlichem Eiweiß (Soja / Mais)** gewonnen. Das Eiweiß wird bei erhöhtem Druck mit Salzsäure (HCl) hydrolytisch in seine Bestandteile, die Aminosäuren, aufgespalten. Die Aminosäuren – u. a. *Glutaminsäure* - liegen nun in freier Form vor (→ dieser Vorgang ähnelt dem im menschlichen Magen. Dort wird das in den Speisen befindliche Eiweiß durch die Magensäure in Aminosäuren aufgespalten). Die Salzsäure (HCl) wird mit Natronlauge (NaOH) oder Soda neutralisiert. Dabei entstehen *Kochsalz* (NaCl) und Salze der Aminosäuren unter anderem *Natriumglutamat*. Vor allem das Salz und Natriumglutamat sind maßgeblich für den würzigen Geschmack verantwortlich. In Japan wird Glutamat als fünfte Geschmacksrichtung (neben süß, sauer, salzig, bitter) mit „Umami“ benannt.

Speisewürze gibt Speisen einen typischen, kräftig-würzigen Geschmack. Für Kunden, die ein Suppenpulver ohne Speisewürze verzehren möchten, bieten wir unsere **Bouillons instant fettfrei und hefefrei sowie die Bouillon Paste** an.

Hefeextrakt

Ein Rohstoff unserer Produkte **Bouillon fettfrei sowie der Paste** ist Hefeextrakt. Dies ist ein Konzentrat des wasserlöslichen Hefezellsaftes. Ausgangssubstanz ist Hefe – im Gegensatz zu Soja/Mais bei der Speisewürze. Die Hefe wird auf *Rübenmelasse* (Rückstand der Zuckergewinnung) gezüchtet. Der Nährboden aus Rübenmelasse wird für ein optimales Wachstum der Hefen mit Mineralsalzen und Vitaminpräparaten versetzt.

Nach Abschluss des Hefewachstums wird diese gewaschen, mit Kochsalz und Wasser versetzt und auf ca. 50°C erwärmt. Dabei stirbt die Hefezelle ab, die zelleigenen Enzyme zerlegen das Hefeeiweiß in seine Bestandteile, die Aminosäuren. Der Prozess wird Autolyse („Selbstaflösung“) genannt. D.h. die Hefezelle zerstört sich selbst unter Kochsalz- und Temperatureinfluss. Der so gewonnene Hefezellsaft wird anschließend im Vakuum eingedampft. Die Würzkraft von Hefeextrakt beruht (analog der Speisewürze) u .a. auf der in der Hefe natürlicherweise vorkommenden Aminosäuren, die unter Zugabe von Kochsalz Salze bilden, wie zum Beispiel das Salz der Glutaminsäure, das Natriumglutamat genannt wird.

Für all unsere Hefeprodukte haben wir eine schriftliche Zusicherung, dass diese mit keinerlei genmanipulierten Mikroorganismen oder anderen Stoffen behandelt/hergestellt werden.

Glutaminsäure/Glutamat

Die Würzkraft der Speisewürze und des Hefeextraktes beruht u. a. auf der im Proteinkonzentrat Soja oder Hefezellsaft vorkommenden Glutaminsäure. Die Aminosäure Glutaminsäure kommt *natürlicherweise* in fast allen Eiweißstoffen unserer Lebensmittel vor (Getreide, Soja, Käse, Tomaten, sogar in Muttermilch). Sie wird vom menschlichen Organismus u. a. zur Körpereiweißsynthese (sie ist keine essentielle Aminosäure) verwendet und spielt auch eine Rolle als Neurotransmitter (Botenstoff zur Übertragung von Signalen im Gehirn).

Glutaminsäure und Natriumglutamat entstehen natürlicherweise bei der *Spaltung von Eiweißen*. Dies geschieht z.B. auch beim Backen eines Eies in der Pfanne. Es stellt sich immer die Frage: steht eine Substanz im *natürlichen Verbund* mit dem Lebensmittel oder wird sie isoliert zugesetzt. In der Speisewürze und im Hefeextrakt befinden sich die Glutaminsäure und das Glutamat im natürlichen Verbund. Die Wirkung ist demnach nicht mit der Zugabe der Reinsubstanz zu vergleichen, wie es häufig bei konventionellen Vergleichsprodukten der Fall ist. Dazu kommt, dass im konventionellen Markt das Glutamat als Salz der Glutaminsäure häufig biotechnologisch (mit Hilfe von z.T. gentechnisch veränderten Bakterien) hergestellt wird. Bei weniger hochwertigen Produkten wird häufig ein hoher Anteil an reinem Glutamat zugesetzt, damit durch den

Geschmacksverstärkenden Eindruck der Anteil qualitativ hochwertiger Zutaten wie Kräuter oder Gewürzen reduziert werden kann.

Maltodextrin

Maltodextrine sind verdauliche Kohlenhydrate, die wegen ihrer geschmacksneutralen Eigenschaften zur Konsistenzverbesserung und Flüssigkeitsbindung Lebensmitteln zugesetzt werden. Maltodextrin wird auf enzymatischem Weg aus z.B. Maisstärke gewonnen.

SCHLUSSBEMERKUNG:

Hefeprodukte sind durch ihren intensiv würzigen Geschmack als Würzmittel kaum mehr wegzudenken.

Für Verbraucher, die weder Speisewürze noch Hefeprodukte verwenden wollen, steht mit der **MORGA Bouillon hefefrei** ein schmackhaftes Alternativprodukt zur Verfügung. Eine Anmerkung zum Thema Glutamat: Durch die vielen Veröffentlichungen ist es schwer zu unterscheiden, was auf wissenschaftlichen Erkenntnissen beruht und was Erzählung ist. Wie bereits erläutert, ist Glutaminsäure eine natürliche Substanzen, die sowohl im menschlichen Körper als auch in vielen Lebensmitteln vorkommen. Und wie bei vielen Substanzen: Die Dosis macht das Gift. Wenn also im Übermaß verarbeitete Lebensmittel verzehrt werden, kann es durchaus zu einer Überdosis und damit Symptomen wie z.B. dem China-Restaurant-Syndrom (Kopfschmerzen, Übelkeit) kommen. Gerade im konventionellen Bereich wird der Geschmacksverstärker teilweise in hohen Mengen eingesetzt – weil er Geschmack billig macht. Der Anteil von Glutamat in unserer Bouillons liegt aber weit unter diesen Mengen, die u. a. Störungen wie das China-Restaurant-Syndrom auslösen können. Unbestritten bleibt aber, dass empfindliche Personen selbst schon auf kleinste Mengen reagieren. Dazu besteht sicherlich weiterhin Forschungsbedarf für den Einfluss von übermäßigen Verzehr oder dem Einsatz von isolierten Substanzen (nicht im natürlichen Verbund von Lebensmitteln) auf den menschlichen Stoffwechsel.

Stand: Oktober 2010

MORGA BOUILLON SORTIMENT

Paste

1438	Gem.Bouillon Paste Bio 200 g	BIO
1439	Gem.Bouillon Paste Bio 400 g	BIO
6296	Gem.Bouillon Paste konv. 400 g	
1440	Gem.Bouillon Paste Bio 1 kg	BIO
6297	Gem.Bouillon Paste konv. 1 kg	
2213	Gem.Bouillon Paste Bio 5 kg	BIO

Würfel

6541	Gem.Bouil.Würfel natriumarm 8er Bio	BIO
6540	Gem.Bouillon Würfel Bio 8-er	BIO
1442	Sojawürfel für Klare Suppe 25	

Instant

1434	Gem.Bouillon Instant 150 g	
1435	Gem.Bouillon Instant 600 g	
3792	Gem.Bouillon Instant 4 kg	
2741	Gem.Bouillon fettfrei Bio 150g	BIO
5371	Gem.Bouillon natriumarm 200 g	
8836	Gem.Bouillon hefe-/fettfrei 200 g	BIO
3362	Gem.Bouillon fettfrei Bio 500g	BIO
3774	Gem.Bouillon fettfrei 7kg	BIO
8920	Gem.Bouillon hefe-/fettfrei 7kg	BIO