

# Produktentwicklung eines innovativen Joghurts

## Fruchtjoghurt mit weniger Zucker durch Verwendung von Steviolglycosiden

Im Rahmen des Projektes wurde ein zuckerreduzierter Fruchtjoghurt entwickelt. In der Projektlaufzeit kamen zahlreiche kleintechnische Versuche zur Durchführung.



Produktabbildungen Quelle: HERZGUT Landmolkerei eG

Abb. 1: Verschiedene Varianten des im Rahmen des Projektes entwickelten, zuckerreduzierten Fruchtjoghurts „Jovia“ der HERZGUT Landmolkerei eG

## Ergebnisse

Ziele dieser Versuche waren:

1. das Herausfinden der optimalen Kombination verschiedener Zuckerarten und Steviolglycoside sowie deren Mischungsverhältnis,
2. die Auswahl geeigneter Fruchtzubereitungen, die zur Kombination mit Steviolglycosiden geeignet sind,
3. die Optimierung des Geschmacks ausgewählter Fruchtzubereitungen,
4. die Prüfung der geschmacklichen Stabilität der Fruchtzubereitungen bis zum gewünschten Haltbarkeitsdatum durch wöchentliche Verkostungen.

Im Anschluss folgten großtechnische Versuche mit den Zielen: die zukünftige Produktion zu simulieren, den Geschmack der Produkte zu prüfen, Haltbarkeitsdatum mittels Lagertests zu bestätigen,

Produkttests mit Kunden durchzuführen sowie das Produkt extern analysieren und bewerten zu lassen.

Im Ergebnis haben wir einen fettarmen Premium Fruchtjoghurt (Jovia) mit weniger Zucker (40 % weniger als ein herkömmlich gesüßter Joghurt, Süße aus Rüben und Stevia) und vollem Geschmack (weitestgehend natürliche Fruchtzubereitungen, 10 % Fruchtanteil) entwickelt.

Jovia gibt es in den Geschmacksrichtungen Erdbeere, Kirsche, Granatapfel-Orange und Mango-Guave (Abb. 1 und 2).

Angeboten wird Jovia in einem hochwertig etikettierten, mit einer glatten Platine versiegelten 125 g Becher.

Jovia wurde auf den Grünen Tagen 2014 in Erfurt erfolgreich vorgestellt.



Abb. 2: Vier Varianten des im Rahmen des Projektes entwickelten, zuckerreduzierten Fruchtjoghurts „Jovia“ der HERZGUT Landmolkerei eG

Foto: Sabine Sotzmann

**Projekttitle**  
„Produktentwicklung eines mit Steviolglycosiden gesüßten Joghurts/Trinkjoghurts“

**Projektlaufzeit**  
20.09.2013 - 30.09.2014

**Zuwendungsempfänger**  
HERZGUT Landmolkerei eG |  
Blankenburger Straße 18  
07407 Rudolstadt  
info@herzgut.de  
www.herzgut.de

**Weitere Projektpartner**  
Agrargenossenschaft Catharinau e.G. |  
Adolf Darbo Aktiengesellschaft |  
fzmb GmbH |  
MTP e. V. |  
maaja Design |