# PRESSEINFORMATION\*

Weniger Salz, positiver Geschmack durch Einsatz von Sauerteig

**BÖCKER bestätigt wissenschaftliche Erkenntnisse durch hauseigene Versuche**

**Minden, 25.08.2023 – Sauerteig-Spezialist BÖCKER verifiziert durch Backversuche und Sensoriktests wissenschaftliche Ansätze zur** **gesellschaftlich und politisch geforderten Salzreduktion. Durch den Einsatz von Sauerteig kann die eingesetzte Gesamtsalzmenge bei Broten und Backwaren merklich gesenkt werden, da diese durch den Sauerteig nach wie vor geschmacklich akzeptiert werden. Er bringt mehr Aroma in das Weizenbrot und kann die Akzeptanz einer Salzreduzierung in Brot, besonders im Hinblick auf die „Clean Label“-Thematik, positiv beeinflussen. Sauerteig gezielt einzusetzen kann somit ein probater Lösungsansatz und eine Antwort auf den politischen Wunsch nach Salzreduktion in Broten und Backwaren sein.**

„Dass durch den gezielten Einsatz von Sauerteig in Broten und Backwaren eine Salzreduktion möglich ist, vor allem auch geschmacklich akzeptabel, ist schon von unterschiedlichsten Stellen in Wissenschaft und Forschung untersucht worden. Immer vor dem Hintergrund der gesellschaftlich und politisch geforderten Salzreduktion, weil ein übermäßiger Salzkonsum einen erhöhten Blutdruck bedingen kann und so auf lange Sicht zu koronaren Herzkrankheiten führt. Wir sind tiefer in das Thema eingestiegen und haben in einem Overview den aktuellen Stand der wissenschaftlichen Erkenntnisse rund um die Thematik zusammengestellt“, berichtet Cathleen Wedel, Entwicklung bei BÖCKER, von der Herangehensweise an die eigenen Versuche und Sensoriktests. Das Ergebnis war positiv, erklärt Cathleen Wedel: „Der Einsatz von Sauerteig kann eine Salzreduzierung in größeren Schritten zur schnellen Umsetzung der Ziele maskieren. Er bringt mehr Aroma in das Weizenbrot und hat so auch im Hinblick auf die ‚Clean Label‘-Thematik einen positiven Einfluss auf die Akzeptanz einer Salzreduzierung in Brot.“

**Im Test: geschmackliche Auswirkung der Salzreduktion in Broten bei gleichzeitigem Einsatz von Sauerteig**

Die Erkenntnisse der umfassenden Recherche wurden beim Sauerteig-Spezialisten BÖCKER im westfälischen Minden durch interne Backversuche und anschließende Sensoriktests mit einem Produkt aus dem bereits bestehenden Sortiment überprüft. Es wurden zwei Sensoriktests mit dem getrockneten Sauerteig BÖCKER M durchgeführt. Angelehnt an einen wissenschaftlich durchgeführten Versuch auf Roggenbasis enthält das Produkt ebenfalls Malzmehl. Da es sich beim getesteten Brot um ein reines Weizenbrot handelte, bestand auch der Sauerteig aus 100 Prozent Weizen. Um die Akzeptanz einer Salzreduzierung in der Bevölkerung authentisch zu beurteilen, wurde ein untrainiertes Panel eingesetzt.

In einem ersten Rangordnungstest wurden dem Panel zwei Reihen mit jeweils fünf Proben unterschiedlichen Salzgehaltes serviert. In einer Reihe wurden vier Prozent BÖCKER M zugegeben, die zweite Reihe wurde ohne Sauerteig dosiert. Beide Versuchsreihen enthielten dieselbe Abstufung von 0,2 Prozent im Salzgehalt. Die Aufgabe der Tester bestand darin, die Proben nach ihrem Salzgeschmack in absteigender Intensität zu ordnen. Die Auswertung mit dem Friedmann-Test ergab, dass in der Reihe ohne Sauerteig auf einem Signifikanzniveau α=0,05 ein signifikanter Unterschied geschmacklich erkennbar gewesen ist. Die Reihe mit Sauerteigdosierung ergab, ebenfalls auf einem Signifikanzniveau α=0,05, dass kein signifikanter Unterschied zu schmecken ist.

Als zweiter Test wurde ein Dreieckstest mit vier Probensätzen durchgeführt. Dem Panel wurden je zwei Probensätze ohne und zwei Probensätze mit vier Prozent BÖCKER M Sauerteig gereicht. Zusätzlich wurden die Brote mit geschmacksneutraler Lebensmittelfarbe eingefärbt, um ein mögliches Identifizieren der Probe aufgrund der intensiveren Farbe des gebackenen Brotes durch den Sauerteig zu verhindern. Anders als in dem Rangordnungstest wurden die Brote mit 1,3, 1,5 und 1,8 Prozent und untereinander mit 0,3 Prozent Salzunterschied gereicht. Bei allen vier Probensätzen konnte kein signifikanter Unterschied festgestellt werden.

**Bestätigt: Salzreduzierung durch Einsatz von Sauerteig geschmacklich akzeptiert**

Das Ergebnis einer Dissertation der TU München war, dass das Empfinden zur Salzwahrnehmung stark von dem absoluten Salzgehalt abhing. Je niedriger der absolute Salzgehalt im Brot, desto besser wurden Dosierunterschiede wahrgenommen. Bei einer Dosierung von 1,3 Prozent und 1,6 Prozent konnte ein trainiertes Panel in der paarweisen Vergleichsprüfung keinen signifikanten Unterschied wahrnehmen[[1]](#footnote-1). Die im Hause BÖCKER ermittelten Ergebnisse des Dreieckstests bestätigen dies. Allerdings konnte eine geringere Differenz der Salzkonzentration in der Rangordnungsprüfung von einem untrainierten Panel erkannt werden. Da bei dieser Prüfung das Rückverkosten erlaubt war, ist der absolute Salzgehalt, der in den Proben eingesetzt worden ist, größer gewesen. Dies bestätigt, dass die Auswahl der Prüfmethode einen großen Einfluss auf das Ergebnis hat. Dennoch lässt sich aufgrund des ersten Versuches die Aussage tätigen, dass der Einsatz vom Sauerteig BÖCKER M das Potenzial hat, eine Salzreduzierung schwieriger erkennen zu lassen. Geht man von einer stufenweisen Reduktion in den Backwaren aus, so hat man nicht zwangsläufig einen Vergleich.

\* Zugunsten der besseren Lesbarkeit wird ausschließlich die männliche Form verwendet; weiblich und divers sind jedoch stets mitgemeint.

**Bildmaterial**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Bildunterschrift:** Rosenbrötchen, gebacken mit BÖCKER Sauerteig M; Produkt mit Potenzial zur Salzreduktion durch Einsatz von Sauerteig ohne sensorische Einschränkungen  **Dateiname:** Pressefoto\_BOECKER\_M\_Rosenbroetchen.jpg (2.791 KB)  **Quellenangabe Foto:** BÖCKER **Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und von BÖCKER zu verwenden. |
|  | **Bildunterschrift:** BÖCKER Sauerteig M im Einsatz bei Backversuchen  **Dateiname:** Pressefoto\_BOECKER\_M\_Schale.jpg (93 KB)  **Quellenangabe Foto:** BÖCKER **Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und von BÖCKER zu verwenden. |
|  | **Bildunterschrift:** Im Test: geschmackliche Auswirkung der Salzreduktion in Broten bei gleichzeitigem Einsatz von Sauerteig  **Dateiname:** Pressefoto\_BOECKER\_Salzreduktion\_Sauerteig\_Triangeltest.jpg (972 KB)  **Quellenangabe Foto:** BÖCKER **Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und von BÖCKER zu verwenden. |

**Über die Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG**

Bei BÖCKER, dem Spezialisten für Sauerteig, dreht sich seit der Unternehmensgründung 1910 alles um das Thema Sauerteig. Das inhabergeführte Familienunternehmen in der vierten Generation fermentiert und versendet weltweit hochwertige Sauerteig-Produkte. Mit heute 194 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die in den unterschiedlichen Standorten in und um das westfälische Minden beschäftigt sind, ist BÖCKER anerkannter Innovationsführer für natürliche Sauerteig-Produkte. Das Unternehmen hat durch die Kombination von Rohstoffen, Mikroorganismen, Fermentationsparametern und – je nach Produkt – Trocknungsverfahren frühzeitig eine Reihe neuartiger Produkte entwickelt und als Marktführer somit den Gattungsbegriff Sauerteig-Produkte ins Leben gerufen. BÖCKER hat über 160 natürliche Sauerteig-Produkte im Sortiment – von Spezial-Backmischungen über maßgeschneiderte Produktlösungen bis hin zu fertig gebackenen glutenfreien Backwaren.

Weiterführende Informationen unter www.sauerteig.de.

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

|  |  |
| --- | --- |
| **kommunikation.pur GmbH**  Sandra Ganzenmüller  Sendlinger Straße 31, 80331 München  Telefon: +49.89.23 23 63 50 Mail: ganzenmueller@kommunikationpur.com | **Ernst Böcker GmbH & Co. KG.**  Susanne Masch/Saskia Spelly  Ringstraße 55-57, 32427 Minden/Westf.  Telefon: +49.571.83 799 -53/-57  Mail: susanne.masch@sauerteig.de/saskia.spelly@sauerteig.de |

1. Braschi, A., Gill, L., Naismith, D.J., (2009): Partial substitution of sodium with potassium in white bread: feasibility and bioavailability. Int. J. Food Sci. Nutr. 60 [↑](#footnote-ref-1)