

Babynahrung im Glas: Verzehrfertiger Brei



Verarbeitung für die Sicherheit von Babys und Kleinkindern.

Die **ersten drei Lebensjahren** sind geprägt von raschem Wachstum und intensiver Entwicklung. In dieser Zeit durchlaufen Babys und Kleinkinder **außergewöhnliche Veränderungen** und entwickeln Ernährungspräferenzen, die später im Leben Einfluss auf die Gesundheit nehmen können.

Im Alter von etwa **4 – 6 Monaten** benötigen Babys **Beikost** (andere Nahrung als Muttermilch oder Säuglingsnahrung) z. B. Obst, Gemüse, Fleisch und Getreide, um ihren Nährstoffbedarf zu decken.



Es kann schwierig sein, mit den **Ernährungsbedürfnissen** eines sich schnell entwickelnden Kindes mitzuhalten und Babys benötigen **besonders sichere Lebensmittel**.

Aus diesem Grund ist Babynahrung, sobald die Pädiater die Einführung von Beikost empfehlen, eine **gezielte, ausgewogene und gut geeignete Option**, um eine angemessene Nährstoffzufuhr sicherzustellen. Gleichzeitig können die Babys **neue Entwicklungsfähigkeiten erlernen**, wie das **Essen mit einem Löffel** anstelle des Saugens. Babynahrung unterliegt außerdem strengen Vorschriften, unter anderem hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit.



Verarbeitungstechniken

Jeder Verarbeitungsschritt gewährleistet, dass Babynahrung sicher, nährstoffreich und für **Säuglinge und Kleinkinder geeignet** ist:

- 1 Rezeptentwicklung**

Entsprechend den Ernährungsbedürfnissen der jeweiligen Altersgruppen während der Beikostphase (z. B. wenig Zucker und Salz, richtige Menge an Proteinen, Vitaminen und Mineralien, hochwertige Öle als Quelle für essentielle Fettsäuren).
- 2 Landwirtschaft & Zutatenwahl**

Die Zutaten werden sorgfältig geerntet, vorsortiert, gewaschen, bei Bedarf geschält, vorgeschnitten und sortiert, um Fremdkörper, Verunreinigungen, ungenießbare Teile und/oder unerwünschte Substanzen zu entfernen. Anschließend werden sie gekocht, damit sie weich und Bakterien abgetötet werden.
- 3 Reinigung, Zubereitung und Kochen**

Die flüssige Mischung wird schnell zu Pulver getrocknet, um es keimfrei zu halten und die Produktstabilität sowie die richtige Textur und den richtigen Geschmack für Babys zu gewährleisten.
- 4 Pürieren & Mixen**

Gekochte Zutaten werden zerkleinert und zu einer altersgerechten Konsistenz püriert, die für Babys und Kleinkinder geeignet ist. Durch verschiedene Zutaten können spannende Geschmacksrichtungen kreiert werden.
- 5 Konservierungstechniken**

Techniken zur Lebensmittelkonservierung wie Wärmebehandlung und Druck werden angewendet, um Mikroorganismen zu eliminieren und das Püree während seiner gesamten Haltbarkeit zu konservieren. Es werden keine Konservierungsstoffe verwendet.
- 6 Verpacken und Verschließen**

Die Pürees können je nach verwendeter Konservierungstechnik vor oder nach der Wärmebehandlung in Behälter abgefüllt und verschlossen werden. In jedem Fall gewährleistet ein ordnungsgemäßes Verschließen die Hermetizität des Behälters (Glas) und schützt das Püree während der gesamten Haltbarkeitsdauer vor Verderb.
- 7 Kennzeichnung & Lagerung**

Die fertigen Produkte werden mit allen erforderlichen Informationen (z. B. Zutatenliste, Nährwertangaben, Mindesthaltbarkeitsdatum, Verzehrshinweis) gekennzeichnet und unter kontrollierten Bedingungen gelagert, bevor sie in den Vertrieb gelangen.