



Vom Kraut zum Bonbon

Rohstoffe

Bonbons bestehen hauptsächlich aus Zucker und Glukose. Glukose ist ein dickflüssiger Sirup, der aus der Stärke von Mais, Weizen und Kartoffeln hergestellt wird. Ohne Glukose würden die Bonbons rasch Wasser aufnehmen und sich in Form und Aussehen verändern.





Vom Kraut zum Bonbon

Zahnschonende Bonbons

Für zahnschonende Bonbons wird der Zucker durch Zuckeraustauschstoffe ersetzt. Diese werden aus natürlichen Rohstoffen hergestellt. Um die reduzierte Süßkraft der Zuckeraustauschstoffe zu ergänzen, werden Süßstoffe wie zum Beispiel Saccharin verwendet. Bei zahnschonenden Lebensmitteln darf der Säuregehalt einen bestimmten Wert nicht überschreiten. Nur wenn diese Bedingung erfüllt ist, darf das Zahnmännchen abgebildet werden.



Vom Kraut zum Bonbon

Geschmackstoffe



Damit die Konsumenten aus einer Vielzahl von Bonbons auswählen können, werden der Grundmasse verschiedene Geschmackstoffe beigefügt. Früchte und Fruchtextrakte, Kräuter- und Pflanzenextrakte, Honig, Zitronensäure, Kakao und vieles mehr verleihen jedem Bonbon seinen eigenen Geschmack.



Vom Kraut zum Bonbon

Kochen

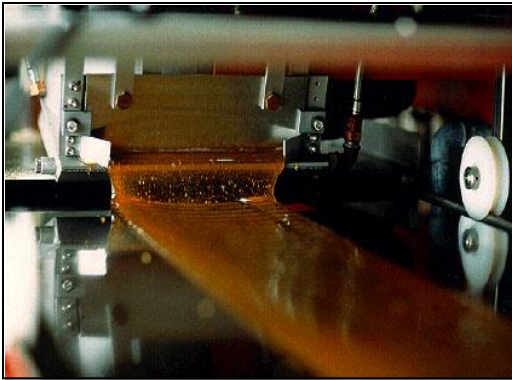


Zucker und Glukose werden in Kupferkesseln mit Wasser aufgelöst und gekocht. Durch das Entziehen von Wasser unter Vakuum entsteht eine feste, aber noch knetbare Masse.



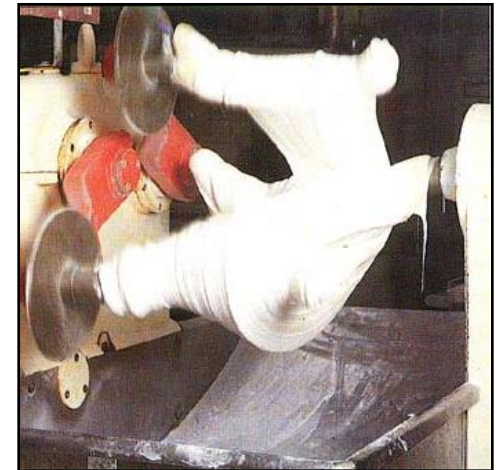
Vom Kraut zum Bonbon

Kneten und ziehen



Auf dem Kühltisch wird die heisse Masse abgekühlt. Unter stetem Kneten werden ihr die Zusatzstoffe wie Geschmack- und Farbkomponenten zugesetzt.

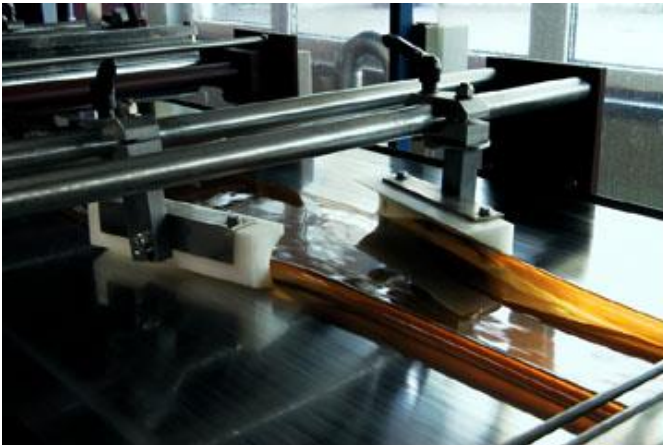
Bei der Herstellung von Weich-bonbons wird die heisse Masse auf einer speziellen Ziehmaschine abgekühlt.





Vom Kraut zum Bonbon

Rollen und Formen

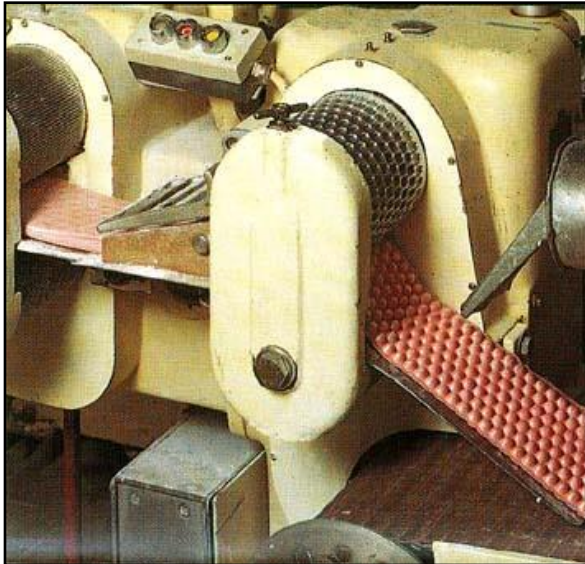


Kegelroller und Strangausziehautomaten formen aus der immer noch recht heißen Bonbonmasse einen etwa fingerdicken Strang.



Vom Kraut zum Bonbon

Formen und Kühlen



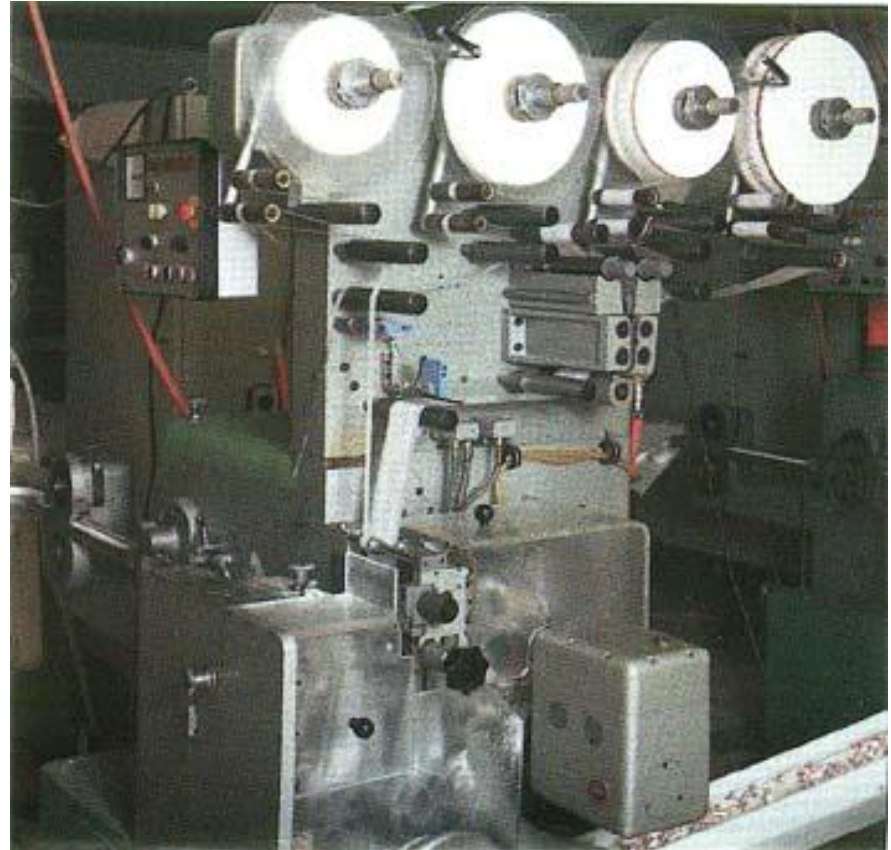
Im Prägeautomat erhält das Bonbon seine Form und Grösse. Gewisse Bonbons müssen vor dem Wickeln und dem Verpacken in einem Kühlregal ausgekühlt werden.



Vom Kraut zum Bonbon

Wickeln

Mit hoher Geschwindigkeit versehen moderne Wickelmaschinen die einzelnen Bonbons mit einer Umhüllung in unterschiedlicher Form und Grösse.





Vom Kraut zum Bonbon

Verpacken und Wägen



Raffinierte Zähl- und Wägeeinrichtungen stellen sicher, dass der Packungsinhalt mit dem deklarierten Gewicht auf der Verpackung übereinstimmt.



Vom Kraut zum Bonbon

Abpacken der Bonbon-Packungen

Ein vollautomatischer Prozess füllt die fertigen Packungen in die entsprechenden Umkartons.

Diese werden zu Paletten gestapelt und verschickt oder ans Lager gelegt.

