

Thema:

„Produkt- und Verfahrensentwicklung eines innovativen veganen Grill-/ Brat-Snacks“

Problem- und Zielstellung:

Ziel des Projektes war es, einen veganen Snack zu entwickeln, welcher aus einer Backware und einer produktspezifisch entwickelten veganen Füllung besteht. Die vegane Füllung ist auf Basis verschiedener Lebensmittel und Hydrokolloide hergestellt worden. Das innovative Produkt soll als einfach zuzubereitender Snack für die kleine Mahlzeit zwischendurch angeboten werden. Es soll als Halbfabrikat hergestellt und durch den Verbraucher mittels eines küchentechnisch unkomplizierten Verfahrens, wie z. B. Backen, verzehrfertig gemacht werden.

Ergebnisse:

- erfolgreiche Entwicklung von dreierlei Prototypen veganer Füllungen
- eingesetztes Hydrokolloid Gellan (E418) ist der einzig verwendete Zusatzstoff
- Entwicklung eines einfach manuell verarbeitbaren Teiges
- Erreichen sehr zufriedenstellender sensorischer Eigenschaften in Aussehen und Geschmack
- Gewährleistung von analytisch und mikrobiologisch sicheren Endprodukten
- Ermittlung einer Haltbarkeit von drei Wochen in gekühltem Zustand
- Festlegung der Formgebung und Mengeneempfehlungen für das Herstellungsverfahren
- Ausarbeitung von Herstellungsverfahren für verschiedene Unternehmensgrößen, manuell und maschinell
- einfache Zubereitung durch den Endanwender durch Fertigbacken
- warm und kalt verzehrbar sowie schneidfähig



**Ausgebackener veganer
Snack mit einer
Kürbiscrème-Füllung**

Prototypen veganer Füllungen:



Rote Bete



Kürbiscrème mit Karotten



Kartoffeln mit Röstzwiebeln

Ausblick:

Bei der Entwicklung der Prototypen veganer Füllungen kristallisierte sich heraus, dass keine stückigen Komponenten eingesetzt werden können, da beim Schneiden diese aus dem Gel herausbrechen und die Gelstruktur zerstören. Dennoch ist eine große Variabilität an veganen Füllungen möglich, die von künftigen Herstellern selbst kreiert werden können. Das selbe gilt für die Zusammenstellung der Teigkomponenten. Des Weiteren konzentriert sich die Frankenförder Forschungsgesellschaft mbH auf die Überführung der Herstellung in die Praxis und somit auf eine erfolgreiche Markteinführung des Produktes.