Thema:
„Verfahrensentwicklung zur standardisierten Herstellung einer allergenfreien veganen eiweißreichen Grundmasse als Alternative zu Soja bei Verwendung in Lebensmitteln – AVEGru“

Problem- und Zielstellung:

Das Ziel des Projekts war es, ein innovatives Verfahren zur Herstellung einer allergenfreien, veganen und eiweißreichen Grundmasse zu entwickeln, die als vielseitige Alternative zu Soja eingesetzt werden konnte. Diese Grundmasse sollte sensorisch neutral, formstabil und thermoreversibel sein und durch die Verwendung von Hydrokolloiden strukturiert werden. Darüber hinaus wurden zwei Produktmuster auf Basis dieser Grundmasse entwickelt, um deren Prozessierbarkeit und Anwendungsmöglichkeiten zu demonstrieren.

Ergebnisse:

Im Rahmen des Projektes wurde erfolgreich eine allergenfreie, vegane und eiweißreiche Grundmasse (AVEGru) (s. Abb. 1) entwickelt, die als Alternative zu Soja dient. Die Grundmasse besteht aus einer Basis von gelben Linsen, Erbsenprotein und Sonnenblumenkernmehl. Zur Strukturierung wurden die aus Algen gewonnenen Hydrokolloide Carrageen und Agar-Agar eingesetzt. Diese Kombination gewährleistet eine formstabile, leicht elastische Konsistenz, die bei Raumtemperatur erhalten bleibt und bei Erwärmung thermoreversibel ist. Das entwickelte Produkt zeichnet sich durch einen hohen Proteingehalt von 9,5 g pro 100 g aus, was es zu einer attraktiven pflanzlichen Eiweißquelle macht. Neben der Grundmasse wurden auch zwei Produktmuster in den Geschmacksrichtungen „orientalisch“ (s. Abb. 2) und „maritim“ (s. Abb. 3) entwickelt. Diese Aufstriche können vielfältig verwendet werden und eignen sich auch zur Herstellung von Soßen.

Abbildung 1: Produkt AVEGru

Abbildung 2: Aufstrich „Orientalisch“

Abbildung 3: Aufstrich „Maritim“

Insgesamt stellt das Projekt einen wichtigen Schritt in der Entwicklung innovativer, veganer Lebensmittel dar, die sowohl gesundheitliche als auch geschmackliche Vorteile bieten. Die Forschungsergebnisse tragen dazu bei, neue, marktfähige Produkte zu schaffen, die eine Lücke im Bereich der allergenfreien, pflanzlichen Ernährung schließen.

Ausblick:

Der erfolgreiche Abschluss des Projekts legt den Grundstein für zukünftige Entwicklungen im Bereich veganer, allergenfreier Lebensmittel. Die entwickelten Verfahren und Produkte bieten Potenzial für die Markteinführung innovativer, pflanzlicher Alternativen, die eine hohe Akzeptanz bei Konsumenten finden könnten. Der Technologietransfer in Praxisbetrieb ist ein wichtiges Ziel, um die breite Anwendung der Forschungsergebnisse zu fördern und wirtschaftliche Effekte zu maximieren.

Gefördert durch:
Bundesministerium für Wirtschaft und Energie
aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

Dieses Projekt (Förderkennzeichen: 49MF210034) wurde durch das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages gefördert.

www.frankenfoerder-fg.de

Frankenförder Forschungsgesellschaft mbH
Geschäftsführerin:
Dipl.-Agraring. D. Sparborth
Potsdamer Str. 18 a
14943 Luckenwalde
Tel.: (0 33 71) 40 22 77
info@frankenfoerder-fg.de
Amtsgericht Potsdam
HRB 6499
Deutsche Bank
IBAN DE34 1007 0000 0874 7271 00
BIC DEUTDEBBXXX
VR-Bank Fläming e.G.
IBAN DE20 1606 2008 2105 1364 00
BIC GENODEF1LUK
Wissenschaftsbereich Berlin:
Meeraner Str. 1
12681 Berlin
Tel.: (0 30) 28 09 19 31
Fax: (0 30) 28 09 19 40