Produkte aus alternativen Proteinen

Artikel vom **16. April 2025**
Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe

Auf der diesjährigen Iffa zeigt das Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV am Stand des VDMA in Halle 11, Stand C31, wie aus alternativen Zutaten und texturierten Proteinen Fleischersatzprodukte mit der typischen Fleischstruktur entstehen.



Mit der speziellen Extrusionstechnologie entstehen Fleischalternativen, z. B. aus Erbse, Lupine, Weizen oder Bohne mit einer faserigen und fleischähnlichen Textur (Bild: Fraunhofer IVV).

Herstellern von Lebensmitteln und -zutaten bietet das Fraunhofer IVV mit seinem Know-how im Bereich alternativer Proteine umfangreiche Unterstützung, von der Rohstoffauswahl über die Prozessentwicklung bis zum marktreifen Lebensmittel. Auf der Iffa 2025 informiert das Institut darüber, wie mit neu entwickelten Extraktionsverfahren aus unterschiedlichen pflanzlichen Rohstoffen wie Leguminosen, Ölsaaten sowie aus Nebenströmen der Lebensmittelindustrie hochwertige Proteine und Ballaststoffe als funktionelle Zutaten gewonnen werden. Durch eine spezielle Extrusionstechnologie erhalten Proteine wie Erbse, Lupine, Weizen oder Bohne eine faserige und fleischähnliche Textur für den Einsatz in schmackhaften und proteinreichen

Fleischalternativen. Die langjährige Expertise im Bereich der Extraktions- und Extrusionsprozesse ermöglicht die Entwicklung hochfunktioneller und sensorisch neutraler Lebensmittelzutaten, die sich für Clean-Label-Produkte eignen.

Technikum für den Start im Pilotmaßstab

Das im Fraunhofer IVV zur Verfügung stehende Ingredients- und Lebensmitteltechnikum bietet der Lebensmittelindustrie vielfältige Möglichkeiten. Zur Herstellung von Lebensmittelzutaten und Produktmustern können alle Prozessschritte durchgeführt werden, von der Entwicklung oder Reformulierung von Produkten bis zur Musterproduktion vom Kleinst- bis in den Technikumsmaßstab. Für die Rohstoffauswahl stehen moderne Analysemethoden zur Bewertung einzelner Rohstoffe hinsichtlich ihrer Zusammensetzung, funktionellen Eigenschaften und Sensorik zur Verfügung. Auch Veränderungen der Produkte während der Lagerung können im Fraunhofer IVV direkt vor Ort in Lagertests und durch ein speziell ausgebildetes Sensorikpanel überprüft werden. Zudem entwickelt das Institut für jedes Lebensmittel ein maßgeschneidertes Verpackungskonzept. Die Iffa findet vom **3. bis 8. Mai 2025** in Frankfurt/M. statt.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag