

Nicht nur für eingefleischte Veganer

Artikel vom **25. November 2021**

Produktionsstoffe zur Herstellung von AfG

Themen wie gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit sind während der Corona-Pandemie für viele Verbraucher noch wichtiger geworden. Das gibt dem stetig wachsenden Markt für fleischlose Produkte zusätzliche Schubkraft – und auch der Nachfrage nach funktionellen pflanzlichen Inhaltsstoffen für Fleischalternativen. [Beneo](#), einer der führenden Hersteller funktioneller Inhaltsstoffe, hat daher eine neue Range an texturierten Weizenproteinen entwickelt – als Basis für überzeugende Alternativen zu Burger, Nuggets und Würstchen.



Die zart-saftige Textur von Hähnchen ist eine Herausforderung, die sich dank Weizenprotein-Zutat mit einem leicht verringerten Proteingehalt von mindestens 60 Prozent in der Trockenmasse meistern lässt (Bild: Shutterstock/Olga Miltsova).

In puncto Nachhaltigkeit hat die derzeitige Lage einer aktuellen Umfrage zufolge zu einem Paradigmenwechsel bei Verbraucherinnen und Verbrauchern geführt: Statt »Ich esse das, was gut für mich und für den Planeten ist« gelte nun: »Was gut für den

Planeten ist, ist auch gut für mich.« Gleichzeitig geben 85 Prozent der Befragten an, dass es ihnen wichtig sei, ihre Gesundheit langfristig zu unterstützen. Pflanzliche Alternativen erfüllen beide Anforderungen – und sind deshalb gefragt wie nie: 20 Prozent der Konsumenten weltweit sagen, dass sie aufgrund von Covid-19 mehr pflanzliche Lebensmittel in ihren Speiseplan integrieren wollen. Rechnet man die 25 Prozent hinzu, die bereits jetzt häufig Lebensmittel und Getränke auf pflanzlicher Basis konsumieren, dann zählt fast die Hälfte der Befragten zu den potenziellen Kunden für Fleischalternativen. Welche Anwendungen sind besonders gefragt?



Im Convenience-Segment müssen Zutaten für den Fleischersatz eine hohe Prozessstabilität aufweisen (Bild: Shutterstock/Bernd Juergens).

Laut [Health Focus International](#) greifen 37 Prozent der Teilnehmer gerne zu Fleischersatz, und pflanzliche Fertiggerichte stehen bei 25 Prozent hoch im Kurs.

Power aus Pflanzenkraft

Pflanzliche Proteine gelten aus Verbrauchersicht als natürliche, gesunde Zutaten, zum Beispiel durch geringen Gehalt an Cholesterin und gesättigten Fettsäuren. In aktuellen Erhebungen von [Mintel](#) steht bei Fleischsubstituten Weizen an der Spitze pflanzlicher Eiweißlieferanten, gefolgt von Sojabohnen, Hülsenfrüchten, Erbsen und Kartoffeln. Aktuelle Prognosen zufolge wird die weltweite Weizenproteinindustrie 2021 auf einen Umsatz von fast 2,4 Milliarden US-Dollar geschätzt. Bis 2026 soll dieser, bei einer durchschnittlichen jährlichen Wachstumsrate von fünf Prozent, auf 3,1 Milliarden US-Dollar steigen.

Doch warum ist Weizenprotein bei Herstellern so beliebt? In einer Studie von FMCG Gurus gaben 65 Prozent der Befragten an, dass sie Fleischalternativen aus Pflanzenprotein für weniger schmackhaft halten als das Original. Gerade in Sachen Geschmack will man also keine Kompromisse eingehen. Umso entscheidender für Hersteller ist daher die Wahl des richtigen Rohstoffs. Weizenprotein ermöglicht nicht nur eine Vielzahl möglicher Texturen, sondern eben auch ein neutrales Geschmacksbild. Im Vergleich zu anderen Proteinquellen wie Soja oder Erbsen ist vor allem dieser kaum wahrnehmbare Eigengeschmack ein Vorteil für Verbraucherinnen und Verbraucher.

Darüber hinaus ist Weizenprotein eine gute Quelle für viele Aminosäuren wie Cystein, Methionin, Phenylalanin, Tyrosin und Tryptophan.



Bei der eingeweichten, unverarbeiteten Zutat ist gut die faserige, fleischartige Textur zu erkennen (Bild: Beneo).

Mit seinem texturierten Weizenprotein »Beneo Pro W-Tex« hat Beneo eine Zutat im Portfolio, mit der Hersteller die wachsende Nachfrage nach Vielfalt im fleischfreien Regal erfüllen können. Der Proteingehalt beträgt mindestens 65 Prozent in der Trockenmasse und sorgt durch eine besondere Struktur für eine fleischähnliche, saftige Textur. Die Zutat lässt sich in nur 5 bis 15 Minuten hydratisieren – lange Einweichphasen sind überflüssig – und ist damit besonders für die Herstellung von pflanzlichen Produkten mit einer fleischigen Textur sowie einer körnig-faserigen Struktur geeignet. Zudem lässt sich das Produkt flexibel mit einer Vielzahl von Geschmacksrichtungen, Kräutern und Gewürzen verfeinern.

Weizenprotein für alle Fälle

Je größer die Nachfrage nach Fleischalternativen ist, desto mehr Produkte finden ihren Weg in die Supermarktregale. Gleichzeitig wächst das Interesse an Abwechslung und Vielfalt. Hersteller suchen deshalb gezielt nach Zutaten, die ihnen größtmögliche Flexibilität bei der Feinabstimmung des organoleptischen Profils (Geschmack, Aussehen, Geruch und Haptik) und der Textur ihrer pflanzlichen Produkte bieten. Dementsprechend wurde eine Reihe von »Beneo Pro W-Tex«-Varianten für verschiedene Anwendungsbereiche neu entwickelt.

Grobes Hackfleisch: Mit einer Partikelgröße von etwa sieben Millimetern ist diese Variante besonders für Produkte geeignet, die grobes Rinderhack ersetzen sollen. Dabei ist auch die natürliche graubraune Färbung ein Vorteil. Darüber hinaus wurden neben Weizenprotein noch weitere pflanzliche Quellen unter die Lupe genommen, um maßgeschneiderte Compounds für neue Anwendungen bieten zu können – je nach Kundenwunsch und regionaler Ausrichtung.

Hackfleischersatz mit feiner Textur: Zusätzlich ist ein Texturat mit einer Partikelgröße

von durchschnittlich fünf Millimetern im Portfolio. Dieses ermöglicht zum einen eine feinere Hackfleischtextur, zum anderen können Hersteller diese Zutat auch für pflanzliche Würstchen nutzen.

Hähnchenersatz: Um Hähnchenfleisch in Nuggets oder Hähnchenbruststreifen zu imitieren, wurde eine Variante mit einem leicht verringerten Proteingehalt von mindestens 60 Prozent in der Trockenmasse entwickelt. Diese Weizenproteinzutat hat ein höheres Wasserbindevermögen und entwickelt eine weichere, saftigere, hähnchenartige Textur.

Fleischersatz für Fertigprodukte: Eine Variante aus reinem Weizeneiweiß mit einem hohen Eiweißanteil von mehr als 75 Prozent in der Trockenmasse rundet das neue Angebot ab. Die Struktur ist fester als bei den anderen texturierten Weizenproteinen von Beneo. Dadurch bleibt sie auch bei erschwerten Prozessbedingungen und Gefrier-Tau-Vorgängen stabil, weshalb sie sich für Anwendungen im Bereich Fertiggerichte empfiehlt, beispielsweise als Hackfleischersatz in tiefgekühlter veganer Lasagne.

Olivier Chevalier, Senior Product Manager Functional Proteins bei Beneo, erläutert dazu: »Menschen, für die Nachhaltigkeit und Gesundheit wichtige Faktoren bei der Kaufentscheidung sind, greifen verstärkt zu pflanzlichen Produkten. Und sie wollen Abwechslung: Der Genussmoment darf nicht zu kurz kommen. Unser Anliegen ist, Hersteller bei dieser Herausforderung zu unterstützen – mit einer Range an Zutaten, die ein Höchstmaß an Flexibilität bieten und damit die Basis für immer neue spannende Rezepturen darstellen.«



connecting nutrition and health

BENEО GmbH

Infos zum Unternehmen

BENEО GmbH

Maximilianstr. 10

D-68165 Mannheim

0621 421-150

contact@beneo.com

www.beneo.com
