

Funktionelle Hülsenfruchtmehle

Artikel vom **20. Juli 2022**

Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe



Funktionelle Hülsenfruchtmehle sind eine ressourcenschonende Basis für proteinreiche Fleischalternativen (Bild: Müller's Mühle).

Die funktionellen Mehlkonzentrate der »Smart Pulses Pro«-Reihe von [Müller's Mühle Business Solution](#) weisen dank ihres speziellen Herstellungsverfahrens einen hohen Proteingehalt von bis zu 65 % auf. Damit eignen sie sich laut Hersteller besonders als Rohstoff für Fleischalternativen-Texturate und optimieren das Nährwertprofil von pflanzlichen Konzepten sowie Hybrid-Applikationen mit reduziertem Fleischanteil. Die Konzentrate lassen sich dank ihres hohen Proteingehalts und ihrer strukturbildenden Eigenschaften besonders gut zu Texturaten weiterverarbeiten, die als Grundlage für pflanzliche Fleischersatzmassen dienen. Neben pflanzlichem Eiweiß liefern die Hülsenfruchtmehle auch Ballast- und Mineralstoffe, B-Vitamine und Spurenelemente. Hergestellt werden die Konzentrate auf einer Windsichtungsanlage. Mit dieser Technologie werden die proteinreichen Fraktionen der gemahlenden Hülsenfrüchte separiert, die entstehenden Hochproteinmehle können anschließend zu texturierten Pflanzenproteinen weiterverarbeitet werden. Hierfür überführt man die Mehle per Nass- oder Trockenextrusion in eine faserförmige Struktur, um eine fleischähnliche Textur zu erreichen. Je nach Anforderung und Produktkonzept können angepasste Komplettlösungen inklusive Färbung und Würzung hergestellt werden. Das

Unternehmen unterstützt Lebensmittelhersteller dabei mit seinem Anwendungswissen.

Hersteller aus dieser Kategorie
