

Forschungsprojekt für pflanzliche Proteine auf Basis von Hülsenfrüchten

Artikel vom **31. Oktober 2022**
Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe

Gemeinsam mit der Universität Wageningen and Research (WUR) hat die [Symrise-Division »Taste, Nutrition und Health«](#) ein Projekt gestartet, das sich mit geschmacklich und funktional optimalen Hülsenfrüchten beschäftigt. Es deckt die gesamte Lieferkette vom Saatgut bis zum Produkt ab.



Bild: Symrise.

Lebensmittelindustrie und Verbraucher setzen zunehmend auf Proteine aus Hülsenfrüchten wie Erbsen und Ackerbohnen, z. B. als Ersatz tierischen Eiweißes in Fleisch- und Milcherzeugnisalternativen. Zudem sollen diese Produkte und Produktbestandteile aus verantwortungsvoll beschafften und verarbeiteten Rohstoffen stammen. Um diese Nachfrage zu decken, wollen Symrise, die Universität Wageningen sowie weitere Partner ein umfassendes Ökosystem aufbauen, das von der

Saatgutproduktion bis zur Sicherstellung der Verbraucherakzeptanz von Fleisch- und Milchalternativen reicht. Mit dem Projekt wollen die Beteiligten mittels Züchtung von Hülsenfrüchten mit optimiertem Geschmack und optimierter Funktionalität einen Beitrag zum Übergang zu alternativen Proteinen leisten. Die Arten, auf die sich das Projekt konzentriert, gedeihen dabei sehr gut im europäischen Klima und eignen sich gut als Proteinquellen für den menschlichen Verzehr. Da sie gute Erträge liefern und Stickstoff im Boden binden, sind Leguminosen (bestimmte Hülsenfrüchtler mit getrockneten essbaren Samen) als Eiweißpflanzen attraktiv.

Biodiversität durch Vielfalt

Derzeit fehlt es Leguminoseproteinen oft an Geschmack und Funktionalität für die Verwendung in Verbraucherprodukten. Im Rahmen dieses Projekts arbeiten Symrise, Pflanzenwissenschaftler, Lebensmittelwissenschaftler und andere Partner zusammen. Sie wollen die Situation verbessern, indem sie ihr Fachwissen speziell für die Verwendung in komplexen Lebensmitteln kombinieren. »Die Investition von Symrise und den anderen Konsortiumpartnern verbessert die Produktqualität und fördert die biologische Vielfalt durch die Züchtung besserer Hülsenfruchtsorten wie Erbsen und Ackerbohnen. Das Projekt soll ein signifikantes Wachstum in der europäischen Hülsenfrüchte-Lieferkette ermöglichen. Außerdem soll es die Entwicklung verantwortungsvoller Inhaltsstoffe vorantreiben, die Qualität und Geschmack auf dem Markt für alternative Proteine verbessern«, so Dr. Melanie Stuert, Forschung & Technologie bei der Symrise AG. Zu den Beteiligten gehören Organisationen wie Emsland Gruppe, GDM Seeds, Plant & Bean, Symrise AG, Unilever, Vandinter Semo, Van Waveren, Vion Food Nederland BV und Westland Kaas. Ein zweites öffentlich finanziertes Projekt mit der WUR, an dem auch Symrise beteiligt ist, zielt darauf ab, Verständnis für die Mechanismen zu entwickeln, die die Wahrnehmung von Geschmack und Textur von Fleischäquivalenten bestimmen. Von den Ergebnissen soll die gesamte Lieferkette profitieren, indem die sensorische Qualität von Fleischäquivalenten verbessert wird. Auch an diesem Projekt beteiligen sich verschiedene Konsortialpartner.

Hersteller aus dieser Kategorie

Palatia Malz GmbH
Kurfürsten-Anlage 52
D-69033 Heidelberg
06221 6466-0
info@bestmalz.de
www.bestmalz.de
[Firmenprofil ansehen](#)
