

## Vegane Ernährung



## Shiitake- pflanzenbasierte vegane Alternativen

Themen rund um die Ernährung, Ernährungssicherung und Entwicklung sind global von sehr großer Bedeutung. Der Ernährungstrend weg von Fleisch und tierischen Produkten und hin zu pflanzlichen Alternativen findet seinen Ursprung in den klimatischen Veränderungen (CO<sub>2</sub>- Fußabdruck), sowie Regionalität und Nachhaltigkeit. In diesem Zusammenhang beschäftigt sich die HSA Lebensmitteltechnologie mit pflanzenbasierten Alternativen und Pflanzenproteinen. Ein Beschäftigungsfeld stellen Shiitake Pilze (*Lentinus edodes*) dar.

Shiitake Pilze nehmen in der weltweiten Produktion zweiten Platz ein. Sie sind ein bedeutender Bestandteil der asiatischen aber auch der europäischen Küche, und bieten als Nahrungsquelle hochwertige Proteine, Minerale, bioaktive Inhaltsstoffe, sowie Geschmacksstoffe. Shiitake Pilze eignen sich als Zutat in fleischalternativen Lebensmitteln, sowie als Geschmacksträger in würzigen Anwendungen. Damit bietet der Pilz eine vielseitige Anwendung in der Lebensmittelindustrie. Der Pilz lässt sich regional und nachhaltig züchten, so dass die Rohstoffverfügbarkeit gewährleistet ist.

Aktuell wird an sensorischen und an bioaktiven Eigenschaften der Shiitake Pilze geforscht. Pilz- Extrakte werden auf ihr antioxidatives Potential und auf die Bioverfügbarkeit getestet. Außerdem werden die Extrakte sensorisch beurteilt und der Einsatz als Geschmacksträger geprüft.



### Kontakt

Prof. Dr. Elvira Mavric- Scholze

Fachbereich Angewandte Biowissenschaften und  
Prozesstechnik

✉ [elvira.mavric-scholze@hs-anhalt.de](mailto:elvira.mavric-scholze@hs-anhalt.de)

☎ +49 3496 67 2557

🌐 [www.hs-anhalt.de](http://www.hs-anhalt.de)

