Eiweißreiche Lebensmittel

HOCHSCHULE ANHALT University of Applied Sciences



Gelbe Erbsen als hochwertige Proteinquellen

Regional erzeugte und verarbeitete gelbe Schälerbsen können durch ihren hohen Gehalt an wertvollen Proteinen zukünftig einen wichtigen Beitrag zu einer nachhaltigen und gesunden Ernährung leisten.

Weil die Verfahren zur Gewinnung von Konzentraten und Isolaten aus Erbsenmehl oft nicht geeignet sind, den bohnigen Geschmack zu reduzieren und die technofunktionellen Eigenschaften (Wasser- und Ölbindefähigkeit) zu erhalten, sind die Einsatzmöglichkeiten in vegetarischen und veganen Fleisch- und Wurstwaren zumeist begrenzt. Hybridprodukte mit Erbsenprotein zur Erhöhung des Eiweißgehalts, z.B. angereicherte konventionelle Fleisch- und Wurstwaren, sind bisher unüblich.

Um die regionale Erbse fit für die Zukunft zu machen, ist es Aufgabe im Projekt DiPisum:

- auf Basis neu gezüchteter Erbsensorten (bessere Sensorik, höhere ernährungsphysiologische Wertigkeit) und
- mittels neuer Verfahren zur Gewinnung und Aufkonzentrierung der Proteine (bestmögliche Technofunktionalität)
- spezifische Anforderungen an die Konzentrate und Isolate zu definieren und
- proteinreiche Hybridprodukte auf Grundlage konventioneller Rohstoffe sowie proteinbasierte alternative Fleisch- und Wurstwaren, Fischerzeugnisse, Fertiggerichte und Feinkostartikel zu entwickeln.

Damit die Wertschöpfungskette geschlossen wird, sollen auch Anwendungsmöglichkeiten für Erbsenstärke und Erbsenfaser herausgearbeitet werden. Das große Potenzial von Erbsenrohstoffen aus Sachsen- Anhalt könnte dann künftig besser ausgeschöpft und die regionale Landwirtschaft und Nahrungsmittelindustrie gefördert werden.

Förderung

Förderprogramm: **Modellregion zur Digitalisierung der pflanzlichen Wertschöpfungskette in Sachsen-Anhalt (DiP)**

Gefördert durch:

Bundesministerium für Forschung, Technologie und Raumfahrt

FKZ: 031B1444D

Laufzeit: 4/2024 — 12/2028

Kontakt

Prof. Dr. Wolfram Schnäckel
Fachbereich Landwirtschaft/Ökotrophologie/
Landschaftsentwicklung

wolfram.schnaeckel@hs-anhalt.de
+49 3471 355 1194
www.hs-anhalt.de/LEF

In Kooperation mit

dip

CFSE
Center of Food Science & Engineering