

Pflanzliche Proteine

als Basis für sättigende und leckere
Bio-Produkte und ein immer noch
kommender Massenmarkt

Dr. Klaus-Jürgen Holstein. Foodscout bei Foodexpertise

Wo wir
herkommen

Die Urform
dieser
Produkte
waren
Sojaschnetzel

- Sojaschnetzel als Grundlage etwas für ein Chili sin Carne sind dem Biomarkt seit Jahrzehnten bekannt und als Produkt geläufig.
- Während in Frankreich und Österreich diese Produkte auch heute noch eine hohe Reputation im Biomarkt aufgrund eines guten eigenen Bioanbaus genießen, ist Soja im Laufe der letzten Jahren in Deutschland deutlich weniger akzeptiert.
- Auch Fertiggerichte aus Bio-Sojagranulat in Form von geformten Nuggets und anderen Produkten haben die Konsumenten aufgrund zu schlechten Geschmacks nicht überzeugen können.

Auf der Suche nach Alternativen zu Soja als Ausgangs- produkt

- Wir konzentrieren uns hier auf die wichtigsten Ansätze und vor allem auf diejenigen Pflanzenprodukte, die mit einer Zwischenverarbeitung zum Extrudat ein sättigendes und schmackhaftes Produkt erzeugen, dass vom Ernährungswert Fleisch ersetzen kann.
- Ich lasse an diesem Punkt alle sonstigen Versuche der Herstellung von Ersatzprodukten etwa aus Nüssen oder Pilzen aus, weil die in Art und Geschmack mit den übrigen Produkten schwer vergleichbar sind.
- Allerdings kommt es aus meiner Sicht bei pflanzlichen Proteinen nicht darauf an, dass sie in Form und Geschmack Fleischprodukte möglichst kopieren oder ähnlich sind.

Die Suche nach alternativen Ausgangs- stoffen begann bereits vor fünf Jahren

- **Ausgangspunkt für Ansätze waren anfangs die unterschiedlichen Proteinmehle**

Dabei dachte man zunächst theoretisch vor allem an Pressreste von Bio-Ölen wie Sonnenblume, Raps, Hanf, Mandel, Kürbiskern und ähnliche Grundstoffe

In zweiter Linie merkte man bei der Zwischenverarbeitung der Mehle, dass man durch Separierung der proteinreichen Bestandteile von z.B. Hülsenfrüchten, aber auch Ölsaaten wie Hanf zu hochwertigeren Endprodukten kam.

Man lernte vor allem, dass hochwertige Proteinmehle alles andere als eine einfache Resteverwertung sind, sondern in der Regel ein eigener Zwischenverarbeitungsschritt.

Ein eigentlich toller heimischer Protein- Kandidat: die Sonnenblume

- **Bio-Sonnenblumenprotein**
Grundsätzlich sehr erfolgversprechend, weil aus heimischer Herkunft darstellbar, und vor allem, weil der Geschmack bei richtiger Verarbeitung gut ist.
- **Der gravierende Nachteil**
Beim derzeitigen Stand der Herstellung kann nur Ausgangsmaterial verwendet werden, das in sehr hohem Maße entfettet ist. Die notwendige Entfettung ist im Biobereich aufgrund der sinnvollen Verfahren sehr teuer und sorgt dafür, dass das Endprodukt entsprechend teuer ist.

Den Takt für die Alternativen zu Soja gab die Entwicklung der konventionellen Produkte an.

- Im Bio-Bereich hingen viele Produzenten an Soja, weil auch Tofu aus Soja im Fleischersatz eine große Rolle spielt.
- In der konventionellen Herstellung setzen immer mehr Player auf Erbsenprotein als Rohstoff. Für geformten Produkte lässt sich der Eindruck von Festigkeit im Biss entweder dadurch erzeugen, dass man ein ISOLAT aus China verwendet oder starke Binde- und Festigungsmittel einsetzt.
- Wichtig für die Wahl der Rohstoffe ist dabei auch, dass es sich dabei nicht zwangsläufig um Allergene handelt, was bei Soja und Lupine etwa der Fall wäre.

Wohin könnte der Weg im Biobereich gehen ?

- **Halten wir vorab die Ausgangsparameter fest:**

Für eine Bioproduktion kommt vor allem eine Produktion aus heimischen Rohstoffen infrage.

Die Verarbeitung dieses Rohstoffes bei der Formung und Aromatisierung sollte ausschließlich mit natürlichen Zutaten möglich sein.

Ein Proteingehalt von 40 bis 50 % reicht durchaus zur Sättigung aus, weil Naturprodukte eher 20 bis 30 % Protein enthalten.

Der Preis der Zutaten sollte das Produkt nicht unmäßig verteuern, weil Käufer veganer Produkte etliche Bioangebote bereits als zu teuer empfinden.

Eine Lösung aus Bio- Erbsen- und Bohnenprotein zeichnet sich ab

- **Die technische Lösung liegt offenbar darin, dass man die Verarbeitungstechniken dem verfügbaren Granulat anpasst**

Sehr oft werden in Verarbeitung und Aromatisierung gelernte Verfahren gewählt, weil eine Umstellung zu kompliziert erscheint.

Folgt man jedoch in Verarbeitung und Herstellung den Möglichkeiten des Materials, kann man damit eine Fülle wohlschmeckender und sättigender Produkte herstellen, die selbst bei strenger Betrachtung als beste Bioqualität zu bezeichnen sind.

Interessant ist, dass inzwischen viele der internationalen Entwickler an ähnlichen Lösungen arbeiten.

Eine Lösung
aus Bio-
Erbsen- und
Bohnenprotein
zeichnet sich
ab



Damit Sie mitreden können und sich selbst ein Urteil bilden können, gibt es ein AMI-Webinar am 6. Oktober

Dazu bekommen Sie bei rechtzeitiger Anmeldung bis zum 1. Oktober das Rohmaterial und ein paar Anleitungen zur Verarbeitung frei Haus.

Wir freuen uns, Sie am 6. Oktober bei unserem Webinar zu treffen.

[https://www.ami-akademie.de/events/details?tx_cartevents_events\[event\]=113&cHash=4d9fcd91b79612added4f32466070355](https://www.ami-akademie.de/events/details?tx_cartevents_events[event]=113&cHash=4d9fcd91b79612added4f32466070355)

Details zum Thema finden sich auch in unterschiedlichen Rubriken unter

<https://ein-herz-fuer-bio.org/innovative-bio-produkte/>