

Die vegetarische Alternative

ES SIND NICHT NUR DIE VEGETARIER, DIE UM FLEISCHFÜLLUNGEN IN SNACKS EINEN BOGEN MACHEN. AUCH GESUNDHEITS- UND FITNESSORIENTIERTE VERBRAUCHER SOWIE JUNGE FRAUEN MEIDEN HÄUFIG FLEISCH. TEXTURIERTE WEIZENPROTEINE SIND EINE ALTERNATIVE FÜR HERZHAFT FÜLLUNGEN, LASSEN SICH ABER AUCH SÜSS VARIIEREN.



++ Bild 1
Die aus Wheatmeat® produzierten Füllungen sind frost- und taustabil.

+ Die belgische Stadt Gent hat im Mai 2009 den Donnerstag zum Veggietag erklärt und ihre Einwohner aufgefordert, an diesem Tag weder Fisch noch Fleisch zu essen, sondern sich ausschließlich vegetarisch zu ernähren.

Fleisch gilt nicht erst seit der öffentlichen Kenntnisnahme der Klimakrise als problematisch. Die weltweite Fleischherstellung ist für 18% der von Menschen verursachten Treibhausgase verantwortlich, so Dr. Rajendra Pachauri, Vorsitzende des UNO-Weltklimarates (Intergovernmental Panel on Climate Change, IPCC, Genf). Die Fleischproduktion verbraucht enorme Mengen von Wasser und pflanzlichen Agrarrohstoffen, die direkt eingesetzt einen wesentlich größeren Beitrag zur Ernährung der Menschheit leisten könnten, als die daraus erzeugte Fleischmenge.

Ernährungsmediziner machen rotes Fleisch mit verantwortlich für eine Reihe von Zivilisationskrankheiten. Beispielsweise weist die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE), Bonn, in ihrem Ernährungsbericht

2008 auf die erhöhte Wahrscheinlichkeit einer Krebserkrankung bei Verzehr von Rind-, Schweine- und Schafffleisch hin. Andere Experten empfehlen, den Konsum drastisch einzuschränken und es als Genussmittel zu betrachten, das selten und in kleinen Dosen zu sich genommen werden sollte.

Mit wachsender Nachfrage steigt auch das Qualitätsspektrum. Die abgenudelten Käse- oder Feta-Spinatfüllung allein werden dieser Nachfrage nicht gerecht. Sojaprodukte, einst Lieblingseiweißquelle der Vegetarier, sind dank Monsanto & Co. inzwischen zum Inbegriff von Gen-Food geworden und deshalb auch keine Lösung mehr.

Eine Alternative, die auch backtechnisch etwas zu bieten hat und zudem froster- und taustabil ist, bieten texturierte Weizenproteine, wie sie beispielsweise die Kampffmeyer Food Innovation, Hamburg, im Programm hat.

Das Produkt – Handelsname Wheatmeat – ist ein aus hoch proteinhaltigen Weizenmehlfraktionen hergestelltes Texturat. Durch die Ein-



16. Internationale Fachmesse für Bäckerei & Konditorei

www.modernbakery-moscow.com

- > Leitmesse für Russland & die GUS-Staaten
- > Die Nummer 1 für neue Geschäftskontakte
- > Treffen Sie die Entscheider der russischen Branche

INNOVATIONS
FOR BAKERY & CONFECTIONERY

**MODERN
BAKERY
MOSCOW**



>> 11. – 14. OKTOBER 2010



OST-WEST-PARTNER GmbH
Tel.: +49 (0)961 38977-70
www.modernbakery-moscow.com

Marktinformationen:
OWPbakery.com
International Business Portal for Russia

Internationaler Premium Mediapartner:
f2m

- Unterstützer:
- Ministerium für Landwirtschaft der Russischen Föderation
 - ASSAGROS
 - Russischer Bäckerverband
 - Union der Mühlen- und Getreidebetriebe
 - Staatliches Wissenschaftsinstitut
 - „Staatliches R&D Institut für industrielle Bäckerei“
 - Internationale Industriekademie, Moskau
 - Institut für Ernährung RAMS
 - SRC der Konditoreiindustrie des RAA

EXPOCENTRE



++ Bild 2



++ Bild 3

++ Bild 2 + 3

Um das Produkt zu verarbeiten, muss es rehydriert werden. Die Masse lässt sich anschließend z.B. als Füllung für Snacks verwenden.

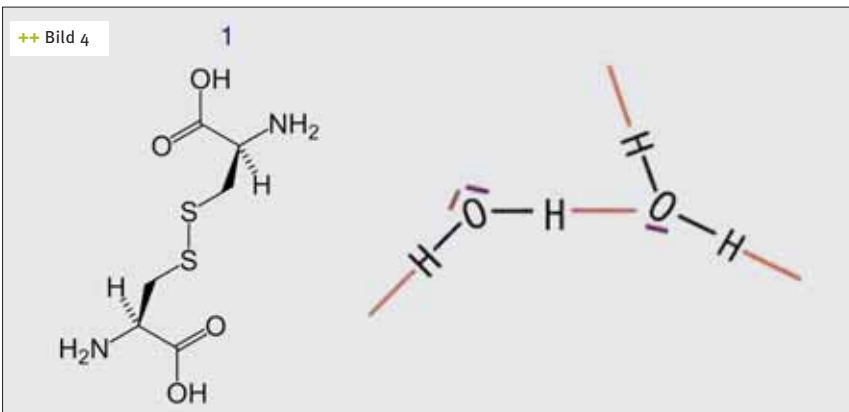
flüsse während der Extrusion werden die Bindungen des Proteins gelöst, neu ausgerichtet und wieder hergestellt. Dabei handelt es sich um Wasserstoffbrücken und Disulfidbindungen.

Während des Extrusionsprozesses wird das Protein Dampf, Temperatur und Scherkräften für einen definierten Zeitraum ausgesetzt, wodurch die bestehenden Bindungen aufgebrochen werden. Die jeweilige Kombination der Parameter streckt die Proteine und lagert sie in laminaren Schichten aneinander. Die Beschaffenheit dieser laminaren Schichten ist maßgeblich für das Bissverhalten, die Textur und das Quellvermögen des Produkts verantwortlich. Ähnlich laminierte Strukturen der Proteinmoleküle sind kennzeichnend für Fleisch, wohingegen sich die Struktur pflanzlicher Proteine eher als Knäuel darstellt.

Das Produkt wird in verschiedenen Granulaten von Dunst – Korngröße kleiner als 0,5 mm – bis hin zu Chunks von 6 bis 11 mm angeboten. Es hat ein hohes Wasserbindungsvermögen, das auch Gar-, Frost- und Tauprozesse aushält. Der Geschmack ist angenehm „getreidig“, und Zubereitungen daraus lassen sich wie Fleisch kross anbraten und entwickeln entsprechende Bräune und Röstaromen.

Vor der Verarbeitung muss Wheatmeat rehydriert werden. Das Mischverhältnis zum Wasser beträgt 1 zu 3 bis 3,5 Teile. Anschließend muss die Masse ca. 20 Min. quellen. Das so entstandene Produkt kann mit Gemüse vermischt und herzhaft gewürzt als Füllung von Snacks verwendet werden, die, anders als die Feta-Spinatfüllung, keine Hohlräume nach dem Backen entstehen lässt.

Zusammen mit weicheren Massen koextrudiert, lassen sich daraus frittierte Bällchen oder Kroketten à la Falafel kreieren und auch für süße Füllungen kann das Produkt als Basis dienen. +++



++ Bild 4

++ Bild 4

Durch die Extrusion lösen sich die Bindungen des Proteins und richten sich neu aus.



Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.