

Für das Gelbe im Ei ideal!



Neue Trennmethode ermöglicht die Herstellung innovativer Eigelbhaltiger Produkte ohne Zusatzstoffe.

Natürliches Eigelb ist weit mehr als das Gelbe vom Ei: Es ist ein außerordentlich komplexes Lebensmittel und ein Rohstoff für die Herstellung anderer Lebensmittel. 80% des Eigelbs bestehen aus einer wasserlöslichen Plasma-Fraktion. Die restlichen 20% entfallen auf die so genannte Granula-Fraktion, die vor allem für die strukturgebenden Eigenschaften des Eigelbs verantwortlich ist. Dazu gehören die Stabilität von Eigelb-Produkten, deren Textur, Geschmack, Geruch und nicht zu vergessen: das „Mundgefühl“ des Eigelb-Produkts.

Ein Karussell fürs Eigelb

Bislang waren beide Fraktionen nur gemeinsam einsetzbar, auch wenn nur eine der beiden Fraktionen benötigt wurde. Das neue Fraktionierungsverfahren auf Grundlage einer zentrifugalen Trenntechnik – quasi ein Karussell fürs Eigelb – ermöglicht nun erstmals eine Trennung der Eigelbfraktionen, die sich für den industriellen Einsatz eignet. Und damit endlich eine optimale Nutzung der natürlichen Funktionen von Eigelb ermöglicht. Das heißt für den Verbraucher: Dressings, Mayonnaisen, Speiseeis, Backmischungen und viele andere Feinkostprodukte kommen demnächst mit weniger Zusätzen aus. Darüber hinaus lassen sich ganz neue innovative Produkte herstellen:

Zum Beispiel cholesterinfreie Mayonnaise ohne Stabilisatoren oder extra-cremig, aber trotzdem fettarmes Speiseeis.



Dekantierzentrifuge



AiF-Forschungsvereinigung:

Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI), Bonn

Forschungsstelle:

Technische Universität München, Zentralinstitut für Ernährungs- und Lebensmittelforschung (ZIEL), Abt. Technologie

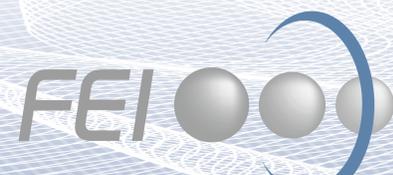
Programm:

Industrielle Gemeinschaftsforschung (IGF), Projekt AiF 16009 N

Das o.g. IGF-Vorhaben der Forschungsvereinigung Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI), Godesberger Allee 142-148, 53175 Bonn wurde über die AiF im Rahmen des Programms zur Förderung der Industriellen Gemeinschaftsforschung (IGF) vom Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages gefördert.

 Bundesministerium
für Wirtschaft
und Technologie

 ALLIANZ
INDUSTRIE
FORSCHUNG

 FEI
FORSCHUNGSKREIS
DER ERNÄHRUNGSINDUSTRIE E.V.

Zur Projekt-
beschreibung:

