

Innovative Ansätze für die optimierte Nutzung von Pflanzenproteinen in spezifischen Lebensmittelanwendungen

Dr. Gerhard Kramer

Symrise AG, Holzminden

Der erfolgreiche Einsatz pflanzlicher Proteine bei der Entwicklung von zukunftsorientierten Lebensmittelkonzepten erfordert die gezielte Umsetzung einer Reihe von Strategien zur Verbesserung von technofunktionellen Eigenschaften.

So spielt beispielsweise für die Entwicklung pflanzenproteinbasierter Milchalternativen die Emulgierbarkeit eine besondere Rolle.

Ein besonderer Schwerpunkt liegt dabei auf den sensorischen Eigenschaften wie Mundgefühl, Geruch und Geschmack. Neben der Reduktion und Eliminierung von Fehlnoten ist insbesondere auch die effekte Anpassung von natürlichen Aromen und auch von Topnoten wichtig.

In diesem Vortrag wird eine Reihe von Schlüsselkriterien und Herangehensweisen für die Entwicklung von schmackhaften Lebensmitteln auf der Basis von pflanzlichen Proteinen beschrieben.