

Fermentation mit filamentösen Pilzen zur Produktion von Lebensmitteln

Prof. Dr. Martin Rühl

Universität Gießen

Institut für Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie

Pilze spielen in der menschlichen Ernährung seit Jahrtausenden sowohl in der westlichen Hemisphäre, aber vor allem auch in der asiatischen Lebensweise eine wichtige Rolle. Derzeit erleben Lebensmittel auf Basis filamentöser Pilze eine neue Begeisterung sowohl bei den Konsumenten als auch in der angewandten Forschung. Der Vortrag wird die Brücke schlagen zwischen den traditionellen Lebensmitteln auf Basis von Pilzen hin zu den aktuellen Entwicklungen und dabei unterschiedliche fermentative Verfahren vorstellen.