
Nicht nur Bier und Hefeextrakt - Brauereihefe als hochwertige Inhaltsstoffquelle

Prof. Dr. Tomas Kurz

ProteinDistillery GmbH, Ostfildern

Zum Unternehmen:

ProteinDistillery entwickelt eine neue Generation funktioneller Proteinzutaten durch die Aufwertung von Brauereihefe, einem bislang weitgehend ungenutzten Nebenstrom der Bierproduktion. Das Unternehmen verbindet Prinzipien der Kreislaufwirtschaft mit moderner Lebensmitteltechnologie, um Clean-Label-Zutaten zu schaffen, die Funktionalität, Nährwert, Versorgungssicherheit und wirtschaftliche Wettbewerbsfähigkeit vereinen. Mit Standorten in Ostfildern und Heilbronn hat ProteinDistillery einen proprietären Prozess entwickelt, der aus untergenutzter Biomasse Protein- und Ballaststoffzutaten für Anwendungen in Backwaren, Molkerei- und Käsealternativen, Sporternährung, Saucen sowie Fleisch- und Fleischalternativprodukten erzeugt. Im Vortrag wird gezeigt, wie Upcycling von Nebenströmen zur Stärkung resilienzfähiger Lebensmittelsysteme beitragen, die Abhängigkeit von importierten Proteinquellen reduzieren und die Entwicklung nachhaltiger, verbraucherfreundlicher Lebensmittel ermöglichen kann, ohne Kompromisse bei Geschmack oder Funktionalität einzugehen.

Zum Vortrag:

ProteinDistillery entwickelt funktionelle Lebensmittelzutaten aus Brauereihefe und erschließt damit das Potenzial industrieller Nebenströme für die menschliche Ernährung. Im Fokus des Vortrags stehen technologische Ansätze zur Gewinnung hochwertiger Protein- und Ballaststofffraktionen, deren Einsatzmöglichkeiten in verschiedenen Lebensmittelanwendungen sowie ihr Beitrag zu einer nachhaltigeren und resilienteren Proteinversorgung. Anhand aktueller Entwicklungen wird aufgezeigt, wie Kreislaufwirtschaft und Lebensmittelinnovation zusammenwirken können, um funktionelle und sensorisch attraktive Produkte für den Markt bereitzustellen.