


Multitalent Gerste



– nicht nur fürs Brauen geeignet!

Backwaren, Nudeln und Snacks aus Gerstenmehl beeinflussen unsere Gesundheit positiv, denn Gerste enthält sehr viel β -Glucan. Damit können Produkte aus Gerstenmehl einen wesentlichen Beitrag zur Prävention von Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Diabetes mellitus, Übergewicht und Darmkrebs leisten. Sie senken nachweislich den Cholesteringehalt des Blutes und verringern so das Risiko koronarer Herzerkrankungen. Auch der Insulinspiegel wird positiv beeinflusst: Nach dem Genuss β -glucanreicher Lebensmittel wird eine geringere Menge an Insulin ausgeschüttet als bei anderen kohlenhydratbasierten Lebensmitteln. **Schöner Nebeneffekt:** Man fühlt sich länger satt, denn das Hungergefühl setzt später ein.

Wichtige Ballaststoffe



Gerste ist das Getreide mit dem höchsten β -Glucan-Gehalt. Die löslichen Ballaststoffe machen das frühere Grundnahrungsmittel, das vor allem in Suppen und Breien eingesetzt wurde, so wertvoll. Bislang war Gerste als Getreidemehl z.B. in Brot jedoch uninteressant, galt sie doch als nicht backfähig und schwierig in der Verarbeitung. Hier konnten Wissenschaftler des Deutschen Instituts für Lebensmitteltechnik (DIL) in Quakenbrück und des Instituts für Lebensmittel- und Umweltforschung (ILU) in Nuthetal nun Abhilfe schaffen: Ihre Forschungsergebnisse führten zu einem Verfahren, das die Verarbeitung von Gerstenmehlen und deren Einsatz in Lebensmitteln nun möglich macht. Damit steht der Entwicklung einer breiten Palette innovativer, schmackhafter und gesundheitsförderlicher Backwaren und Snacks nichts mehr im Wege.

AiF-Forschungsvereinigung:

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

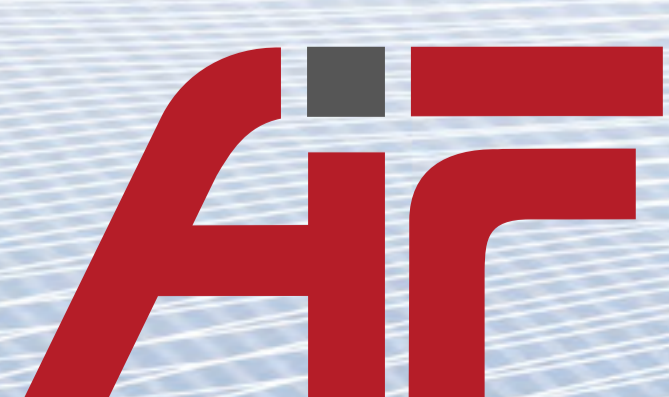
Forschungsstellen:

Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik (DIL), Quakenbrück;
Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung (ILU), Nuthetal

Programm:

IGF, Projekt AiF 16651 BG

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 Energie aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages gefördert.



Zur Projektbeschreibung:

