

Gesund genießen dank nutriCARD

Der Kompetenzcluster nutriCARD hat auf dem Mitteldeutschen Ernährungsgipfel erste Forschungsergebnisse in Form von herzgesünderen Lebensmitteln präsentiert. Zu der Veranstaltung in der Rotkäppchen-Sektkellerei in Freyburg/Unstrut kamen mehr als 200 Teilnehmer aus der Ernährungsbranche. nutriCARD gab während der eintägigen Veranstaltung einen Einblick in die Arbeit verschiedener Teilprojekte und suchte den Dialog mit Branchenvertretern.

25. Oktober 2016 Freyburg/Unstrut, Rotkäppchen-Sektkellerei



(Quelle: Dr. Tobias D. Höhn)

Am nutriCARD-Stand konnten unter anderem Eier mit einem gesteigerten Vitamin D-Gehalt probiert werden. Für deren Erzeugung wird in der Legehennenhaltung ergänzend UV-Licht eingesetzt, so dass die körpereigene Vitamin D-Bildung bei den Tieren angeregt wird. Der Hintergrund: Studien zeigen, dass ein Großteil der deutschen Bevölkerung nicht ausreichend mit Vitamin D versorgt ist. Ein verminderter Vitamin D-Spiegel geht z. B. mit einem erhöhten Risiko für Erkrankungen der Knochen und des Herz-Kreislauf-Systems einher. Möglicherweise bietet der Einsatz von UV-Licht auch in weiteren Bereichen der primären Lebensmittelproduktion eine vielversprechende Alternative zur Steigerung des Vitamin D-Gehaltes.



(Quelle: Dr. Anita Fechner)

Ferner ist die westeuropäische Ernährungsweise unter anderem durch einen Verzehr von Lebensmitteln mit einem hohen Gehalt an gesättigten Fetten gekennzeichnet, wobei Wurst zu einem erheblichen Teil dazu beiträgt. Gesättigte Fettsäuren erhöhen das Risiko von Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Hier setzt sowohl das Projekt des Institutes für Lebensmittelhygiene der Universität Leipzig als auch der Qualitätsmanagement & Produktentwicklungs (QMP) GmbH

Jena an. Ziel der Forscher ist es, das ernährungsphysiologische Profil der Wurstwaren zu verbessern.

In den vorgestellten Wurstwaren der Universität Leipzig wurde deshalb ein Teil des Fettes durch pflanzliche Proteine ausgetauscht. Diese übernehmen auf Grund ihrer technofunktionellen Eigenschaften die Aufgabe des Fettes und wirken sich nachweislich positiv auf die Senkung kardiovaskulärer Risikofaktoren aus. Vorgestellt wurden neben einer Standardbrühwurst, die um zehn Prozent fettreduziert war, eine zehn Prozent fettreduziert und zugleich mit vier Prozent Proteinen angereicherte Variante.



(Foto: Dr. Tobias D. Höhn)

Darüber hinaus gab es auch verschiedene weitere mit Pflanzenprotein und ~fasern angereicherte Lebensmittel zur Verkostung, die innerhalb eines vorausgehenden Projekts der Universität Leipzig hergestellt wurden. Sie belegen das Potenzial und die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten pflanzlicher Eiweiße und Fasern zur Produktion ernährungsphysiologisch verbesserter Lebensmittel.

Im Rahmen des Projektes „Entwicklung ballaststoff-angereicherter Wurstwaren“ der QMP GmbH Jena wurden ebenfalls zwei Brühwurstvarianten vorgestellt, die fettreduziert und mit einer Mischung aus hochwertigen Ballaststoffen angereichert waren, so dass sich auch hier der Anteil an gesättigten Fettsäuren reduziert. Damit ergibt sich für die Wurst eine verbesserte Nährstoffzusammensetzung unter Erhalt einer hohen sensorischen Qualität. Mit den vorgestellten Produkten konnte gezeigt werden, dass es möglich ist, Brühwürste mit einem Ballaststoffgehalt von drei Prozent („Ballaststoffquelle“) und reduziertem Fettgehalt so herzustellen, dass sie zu einem handelsüblichen Vergleichsprodukt konkurrenzfähig sind.



(Foto: Dr. Anita Fechner)

Die Besucher, unter anderem Geschäftsführer/Hersteller von Fleischerzeugnissen, waren von der sensorisch überzeugenden Produktpalette des nutriCARD-Standes positiv überrascht und haben weiteres Interesse bekundet.

Im Rahmen von Forschungs Kooperationen mit Lebensmittelherstellern soll im nächsten Schritt die Etablierung von Pilotlebensmittel erfolgen. Hierfür können weitere Informationen über das Innovationsbüro nutriCARD erfragt werden:

Dr. Toni Meier/Dr. Katrin Thamm

Tel. 0345-55 22 650

toni.meier@landw.uni-halle.de

Der 2. Mitteldeutsche Ernährungsgipfel unter dem Motto „Zukunft Gestalten“ am 25. Oktober 2016 wurde von den drei Ernährungsnetzwerken aus Sachsen-Anhalt, Sachsen und Thüringen veranstaltet. Umrahmt von zahlreichen Vorträgen stellten nutriCARD sowie weitere Anbieter aus der und um die Ernährungsbranche ihre Produkte und Dienstleistungen vor.