

Alternative Proteinquellen

Gefördert durch die Adalbert-Raps-Stiftung recherchierten Wissenschaftlerinnen der Friedrich-Alexander-Universität in Erlangen-Nürnberg, welche Proteinrohstoffe nicht tierischer Herkunft aktuell für den Einsatz in Lebensmitteln in der Entwicklung sind und welche Vor- und Nachteile sie jeweils mit sich bringen.



Die Ergebnisse zeigten, dass es zwar eine Vielzahl an Möglichkeiten gibt, um tierisches Protein in der menschlichen Ernährung zu ersetzen, dass diese Produkte aber noch keine Marktreife haben und verschiedenen Herausforderungen gegenüberstehen, darunter Verbraucherakzeptanz, Lebensmittelsicherheit, Zulassung und Wirtschaftlichkeit.

Je nachdem aus welchen Gründen sich Verbraucher vegetarisch

oder vegan ernähren, schließen sie bestimmte Rohstoffe für Fleischsubstitute aus. So wird beispielsweise ein Konsument, der Fleischprodukte aus ethischen Gründen ablehnt, auch Produkte auf Basis von Insektenproteinen weniger akzeptieren. Für Verbraucher hingegen, die aus gesundheitlichen Gründen auf Fleisch verzichten, wäre es eine Alternative. Je nach Zielgruppe müssen also entsprechende Proteinquellen genutzt werden. Die Möglichkeiten dafür sind vielfältig: künstliche Muskelfasern aus in vitro Kulturen, Einzellerprotein aus Bakterien, Algen oder Hefen, Pilzprotein oder Insekten.

Welche Vor- und Nachteile die jeweiligen Fleischersatzprodukte aus nicht tierischen Proteinquellen und Insekten haben und in welchem Status ihre Entwicklung ist, tragen Dr. Sabrina Gensberger-Reigl und Ingrid Weigel in ihrem Forschungsbericht übersichtlich zusammen.

Auf der Website der Adalbert-Raps-Stiftung steht die Forschungsarbeit kostenfrei zum Download bereit: www.rapsstiftung.de

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at