



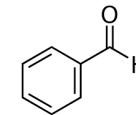
Fermentation von Sauermolke und Sojaserum zur Erzeugung von interessanten Aromen und Mycoprotein

Sauermolke und Sojamelke fallen in großen Mengen bei der Käse- oder Tofuherstellung an. Ihre Verwendung in der Lebensmittelindustrie ist jedoch sehr begrenzt, da die sensorischen Eigenschaften von den Verbrauchern nicht wirklich akzeptiert werden. Daher ist die Industrie gezwungen diese Abfallprodukte Kosten- und Energieintensiv zu entsorgen. Da die Abfallprodukte jedoch immernoch einen geringen Anteil an Mineralstoffen enthalten, soll ein neuer Weg zur Verwertung der Nebenprodukte gefunden werden, um die verbleibenden Nährstoffe optimal nutzen zu können.

Ziel dieses Projektes ist es durch Fermentation von Sauermolke und Sojaserum mit Basidiomyceten (Ständerpilze) natürliche Aromen und Mycoprotein herzustellen. Die Hauptforschungsarbeit erstreckt sich über drei Themenfelder: Fermentationsmodulation, fortgeschrittene Aromaanalyse und Funktionalität von Mycoprotein. Hierfür soll die Fermentation verbessert werden um die maximale Ausbeute an Aroma und Myzel bei der Verwendung von Sojaserum und Sauermolke zu erreichen. Die Aromaprofile der flüssigen Phase und des Myzels sollen qualitativ und quantitativ mithilfe sensorischer und instrumenteller (GC-MS-O) Aromaanalyse untersucht werden. Zudem sollen die technofunktionelle Eigenschaften der flüssigen Phase und des Myzels charakterisiert werden.



Mycoprotein als alternative Proteinquelle



Gewinnung von natürlichen Aromen

Kontakt

M. Sc. Lea Hannemann

E-Mail: lea.hannemann@uni-hohenheim.de

Tel: 0711-459 24872