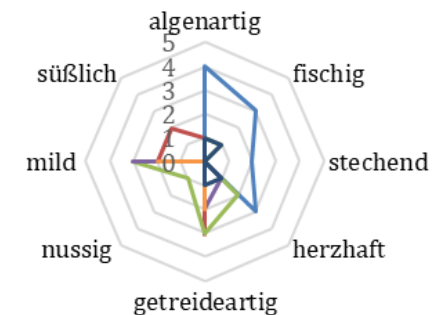
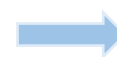
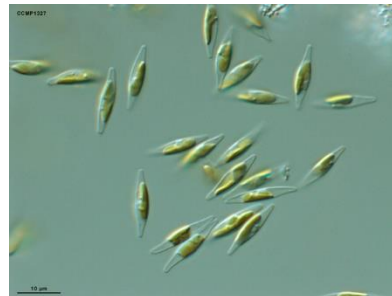




Projektarbeit – Bachelorarbeit – Masterarbeit

Sensorische Verbesserung von Mikroalgen durch Fermentation mit Basidiomyceten

Immer mehr Menschen überdenken ihr Konsumverhalten und suchen nach pflanzlichen Milchalternativen, Brotaufstrichen und Fleischersatzprodukten. Die Frage ist nun, was kann alternativ zu Fisch gegessen werden? Geschmacklich lässt sich Fisch vor allem durch Algen ersetzen, wie Nori, Wakame, Seetang, sowie Chlorella. Vereinzelt werden Fischersatzprodukte wie vegane Fischstäbchen/-burger verkauft, die z.B. aus Weizen- oder Sojaprotein hergestellt werden. Durch den großen Anteil an Soja in den Produkten, ist der Proteingehalt meist gut, jedoch nicht vergleichbar mit konventionellem Fisch. Mikroalgen sind hier eine vielversprechende Alternative, da sie sowohl einen hohen Protein-, als auch Omega-3-FS-Gehalt haben. Allerdings wird das Aroma von Mikroalgen nicht sehr angenehm empfunden. Durch Fermentation mit Basidiomyceten (Ständerpilze) soll das Aroma der Mikroalgen (*Phaeodactylum* ssp.) verändert werden, während die ernährungsphysiologisch wichtigen Inhaltsstoffe erhalten bleiben. Die Aromaveränderung soll anschließend sensorisch und gaschromatographisch untersucht werden.



Kontakt

Can Xiang
can.xiang@uni-hohenheim.de, 0711-459 24874