

PROTEIN2FOOD

Quelle/Link: <https://www.protein2food.eu/>

Thematischer Bereich:

- Klima
 Ernährung
 Umwelt

Art der bewährten Verfahren:

- Projekt
 Initiative
 Programm
 Produktion
 Informationen
 Bildung
 Sonstiges

Zielgruppe:

- Kinder bis 14 Jahre
 Jugendliche
 Lehrer/Erzieher
 Jugendberater
 Junge Flüchtlinge und Asylbewerber

Zusammenfassung:

Das von der EU geförderte Projekt untersuchte eiweißreiche Kulturen in Europa als attraktive Alternativen zu Fleisch – ein Mittel, um die Umweltauswirkungen von Nutztieren auf dem Planeten zu verringern und den Landwirten eine neue Einkommensquelle zu bieten.

Beschreibung:

Die Fleischproduktion verbraucht eine enorme Menge an Energie und macht fast 15 % aller vom Menschen verursachten Treibhausgasemissionen aus. Da die Weltbevölkerung weiter wächst, sagen Experten, dass unser gegenwärtiger Appetit auf Fleisch nicht nachhaltig ist. Fleisch ist eine ausgezeichnete Proteinquelle, aber es ist nicht die einzige. Um den europäischen Verbrauchern mehr Möglichkeiten zu bieten, hat das von der EU finanzierte PROTEIN2FOOD-Projekt (2015-2020) neue Produkte aus hochwertigen Eiweißpflanzen entwickelt.



Einige der in PROTEIN2FOOD untersuchten Proteinpflanzen, wie Quinoa und Amaranth, stammen aus der Andenregion Südamerikas. Forscher arbeiten daran, diese Pflanzen vollständig an das europäische Klima anzupassen und die Menge und Qualität des darin enthaltenen Proteins zu erhöhen.

Das Projekt verbesserte Methoden zur Extraktion des Proteins, wodurch neue proteinreiche Inhaltsstoffe für die Lebensmittelverarbeitung geschaffen wurden. Der PROTEIN2FOOD-Partner Prolupin, ein deutsches KMU, verwandelt Lupinen, eine traditionelle Hülsenfrüchtekultur, in hochproteinhaltige Verbindungen für den industriellen Einsatz. Eine Lupinencreme, die in Mayonnaise, als Topping oder zur Herstellung von Gemüseis verwendet werden kann, wurde entwickelt.

PROTEIN2FOOD war auch in der Verarbeitung dieser hochproteinhaltigen Inhaltsstoffe und in der Herstellung von proteinreichen Lebensmitteln wie Pasta, Gemüsegetränke, Proteinriegel, gesundes Frühstücksgetreide und Säuglingsnahrung beteiligt.

Schulung und Hintergrundmaterial:

- Bericht über die Marktentwicklung von Lebensmitteln mit hohem Eiweißgehalt:
<https://www.protein2food.eu/wp-content/uploads/D4.1.pdf>
- Bericht über die Präferenzen der Verbraucher und das Verhalten der Proteinauswahl:
<https://www.protein2food.eu/wp-content/uploads/D4.2.pdf>
- Seminare und Schulungen für Landwirte:
<https://www.protein2food.eu/wp-content/uploads/D6.4.pdf>

Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Diese Veröffentlichung spiegelt nur den Standpunkt des Verfassers wider, und die Kommission kann nicht für die Verwendung der darin enthaltenen Informationen verantwortlich gemacht werden.

geben Sie Lehrern und Ausbildern Inspiration für eigene Schulungen.

Zugangsdatum: 23.9.2020

Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Diese Veröffentlichung spiegelt nur den Standpunkt des Verfassers wider, und die Kommission kann nicht für die Verwendung der darin enthaltenen Informationen verantwortlich gemacht werden.