

Vortrag für die Oberstufe

Freitag 12.11.2021 15:00 – 16:30 Uhr

Raum 213 des Technischen Gymnasiums Waldshut

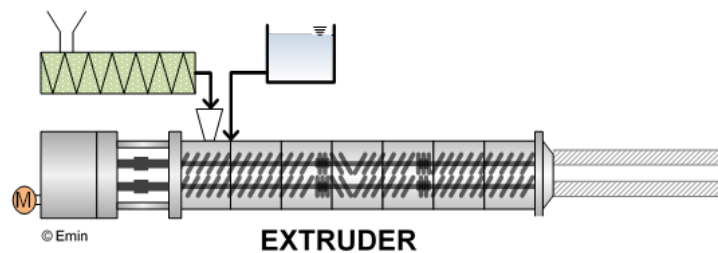


Trial and error!?

Wie funktioniert die Produktentwicklung von Fleischersatzprodukten?"

Dd. C. Kendler, KIT – Lebensmittelverfahrenstechnik(LVT)

Immer mehr Verbraucher verzichten aus gesundheitlichen, ökologischen sowie ethischen Gründen auf den Konsum tierischer Proteine. Stattdessen greifen sie verstärkt auf pflanzliche Fleischersatzprodukte zurück, welche in Aussehen, Farbe und Textur Fleisch ähneln. Ein häufig verwendetes Verfahren zur Herstellung solcher Produkte auf Pflanzenproteinbasis ist die Kochextrusion mit einer nachgeschalteten Kühldüse.



Die Extrusion findet zwar seit mehreren Jahrzehnten Anwendung in der Lebensmittelindustrie,

allerdings birgt die Steuerung des Prozesses nach wie vor Herausforderungen. Die Entwicklung von extrudierten Fleischersatzprodukten basiert vorwiegend auf Erfahrungswerten und weniger auf fundiertem Prozessverständnis. Aus wirtschaftlichem Interesse ergibt es mehr Sinn eine systematische Herangehensweise zu wählen, wenn es um die Gestaltung neuer Produkte oder Prozesse geht.

Der Vortrag gibt Einblicke in die Vorgehensweise beim Entwickeln neuer Lebensmittelprodukte. Dabei werden insbesondere die Zusammenhänge zwischen dem Extrusionsprozess und den Eigenschaften von Fleischersatzprodukten behandelt.

Eine Veranstaltung für alle Teilnehmer der Oberstufe des Hochrhein-Seminars.

Gäste sind im Rahmen der 3G-Regeln herzlich willkommen.

Bitte melden Sie sich zuvor unter info@hochrhein-seminar.de an.

T. Hallmann / R. Goldau