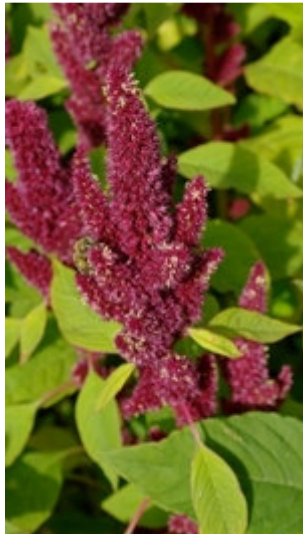


Erfolgreiche Projektförderungen im Netzwerk Bioaktive Pflanzliche Lebensmittel

Durch die Aktivitäten des Netzwerkes Bioaktive pflanzliche Lebensmittel, das vom Steinbeis-Europa-Zentrum seit 2010 koordiniert wird, konnten in den letzten Monaten zwei erfolgreiche Förderanträge unter dem ZIM Programm (Modul Kooperationsforschung) eingereicht werden. Forschungsgrundlage aller Projekte bildet die Pflanze Amarant und seine wertgebenden Inhaltsstoffe sowie deren gesundheitlichen Wirkungen.



Amarantblütenstand (© Uni Hohenheim)

Das Netzwerk „Bioaktive Pflanzliche Lebensmittel“ besteht seit 2010 und wird über das „Zentrale Innovationsprogramm Mittelstand – ZIM“ des Bundesministeriums für Wirtschaft und Technologie gefördert. Die Netzwerkpartner arbeiten zusammen, um ihre Kompetenzen im Bereich der Lebensmittelproduktion, der Biotechnologie, der Biologie und der Ernährungsmedizin zusammenzuführen und dadurch interdisziplinäres Wissen zu bündeln und zu nutzen. Ziel des Netzwerkes ist es, über den Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit zu informieren und aufzuklären. Gemeinsam entwickeln die Mitglieder Lebensmittel bzw. Nahrungsergänzungsmittel mit einem gesundheitlichen Zusatznutzen und führen sie in den Markt ein. Koordiniert wird das Netzwerk vom Steinbeis-Europa-Zentrum. Der Netzwerkmanager Hartmut Welck unterstützt die Mitglieder u.a. bei der Ideengenerierung gemeinsamer Forschungsprojekte und der Beantragung von Forschungsmitteln sowie bei der Vermarktung der entwickelten Produkte.

Im Rahmen des Projekts haben insgesamt sechs Netzwerkpartner zwei Anträge beantragt, die nun im Rahmen des ZIM Programmes des BMWi gefördert werden. Gemeinsam wollen die Partner die Arbeit des Netzwerkes in der Forschung intensivieren und neue Produkte auf Amarantbasis entwickeln. „Die Forschungsprojekte geben uns die Möglichkeit, weiter intensiv an der Herstellung innovativer Produkte zu arbeiten und dadurch Ideen für weitere Projekte zu generieren“, so Hartmut Welck.

Projekt „ZIM NEM“

Das Projekt in Zusammenarbeit der Mindelfood Lebensmittelproduktion GmbH und dem Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie in München beinhaltet die Entwicklung eines innovativen Getränkepulvers auf Amaranproteinbasis. Dieses soll im Leistungssport zur Verbesserung der regenerativen Wirkung eingesetzt werden, was mittels einer kleinen klinischen Studie getestet werden wird. Daneben stehen auch sensorische Eigenschaften und die technologische Verarbeitbarkeit im Fokus des Projekts.

Projektvolumen: 523.000 €, Laufzeit: Oktober 2012 -September 2014

Projekt „ZIM Backwaren“

Im Rahmen des Projekts soll mittels einer neuen Verfahrenstechnik ein Gluten freies Brot aus Amaran hergestellt werden. Hier kooperieren das Biobackhaus Wüst und der Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie des Wissenschaftszentrums Weihenstephan für Ernährung, Landnutzung und Umwelt der Technischen Universität München. Aufgrund dieses neuen Verfahrens sollen auch enorme Kosten- und Zeitersparnisse erzielt werden. Ebenso sollen sensorische Eigenschaften optimiert werden, so dass ein marktfähiges, gehaltvolles und geschmackvolles Gluten freies Brot hergestellt werden kann.

Projektvolumen: 427.000 €, Laufzeit: September 2012- August 2014

SEZ (29.11.2012) - 29.11.2012