

Neuartige alternative Proteinquellen



Pflanzenbasiertes Protein

Pflanzen werden genutzt, um meist tierische Lebensmittel in Form, Textur und Geschmack nachzuahmen.

Chancen:

- zusätzliche Nährstoffe, wie Ballaststoffe
- hohe Akzeptanz bei Verbraucher*innen



Insekten-Protein

Insekten liefern Produkte oder werden als Zutat beigemischt. Sie können Lebensmittel für Tier und Mensch aufwerten.

Chancen:

- geringes Risiko für die Entstehung neuer und die Übertragung bekannter Zoonosen, Nutzbarmachung von Abfallströmen
- hoher Nährwert
- Nachhaltigkeitspotenzial



In-vitro-Fleisch

Mit biotechnologischen Verfahren werden Gewebszellen vermehrt und daraus Fleischprodukte hergestellt.

Chancen:

- Veränderung der Nährstoffzusammensetzung möglich
- Tierethik
- Nachhaltigkeitspotenzial



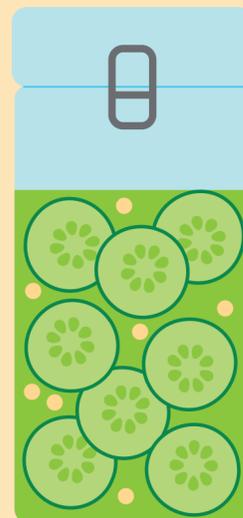
Fermentation

Klassische Fermentation

Meist pflanzliche Substrate werden durch Mikroorganismen in Nährstoffzusammensetzung und Eigenschaften verändert.

Chancen:

- verbesserte Produkteigenschaften
- mikrobielle Anreicherung von Nährstoffen
- hohe Akzeptanz bei Verbraucher*innen

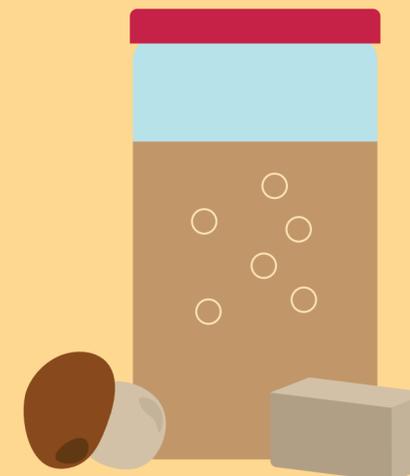


Biomasse

Mikroorganismen sind hier das eigentliche Produkt. Eingesetzt werden Pilze, Hefen, Mikroalgen und Bakterien.

Chancen:

- Verwendung von Abfällen als Ausgangsstoff für die Herstellung von Proteinen, z. B. Hefen



Precision fermentation

Proteine und andere Stoffe können mit Hilfe von Mikroorganismen hergestellt und als Lebensmittelzutat verwendet werden.

Chancen:

- Herstellung von Proteinen und anderen Stoffen nach Bedarf
- Verwendung von Abfällen als Ausgangsstoff für die Herstellung von Proteinen, z. B. Hefen

