

Montag, 6. Dezember 2010

Nachrichten

Neubrandenburg (dpa/mv) - Pflanzliches Eiweiß aus der Blauen Lupine (*Lupinus angustifolius*) soll künftig für gesündere Lebensmittel und eine gentechnikfreie europäische Agrar- und Ernährungswirtschaft sorgen. Dazu wurde am Montag im Zentrum für Lebensmitteltechnologie in Neubrandenburg eine Pilotanlage zur Gewinnung von Proteinen aus der Blauen Lupine vorgestellt. Das auf zwei Jahre angelegte Forschungsprojekt kostet rund 6,1 Millionen Euro und wird mit 4,2 Millionen Euro vom Bund bezuschusst. Dabei arbeiten unter anderem das Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik Freising (Bayern) und mehrere Ernährungsfirmen zusammen. Auch Landwirte sollen profitieren.

Quelle <http://www.ostseewelle.de/index.php?content=nachrichten&read=19857#news19857>



Nordkurier - Dienstag, 07.12.2010, Titelseite, S. 1

Die Blaue Süßlupine soll Eiweiße liefern

NEUBRANDENBURG (JSP). Holger Benz (links) und Sebastian Glaß vom Zentrum für Lebensmitteltechnologie in Neubrandenburg bauen Komponenten einer Pilotanlage des Fraunhofer Instituts auf, mit der die Gewinnung von Eiweißen aus der Blauen Süßlupine erprobt werden soll. Die aufwändige, hochmoderne Technik ist das Herzstück eines insgesamt 6,1 Millionen Euro teuren Projekts, mit dem Forschungseinrichtungen und Unternehmen aus ganz Mecklenburg-Vorpommern den Ersatz von tierischen Fetten in Lebensmitteln vorbereiten wollen. BERICHT SEITE 6



FOTO: UDO ZANDER



Blaue Süßlupine ersetzt Leberwurst-Fett

Projekt. In den kommenden drei Jahren wird die Verwendung von pflanzlichen Eiweißen in Lebensmitteln getestet. Das Herzstück des Projektes steht in Neubrandenburg.

Von Jörg Spreemann

Neubrandenburg. "Das ist ein Stückchen Goldstaub, das nach Neubrandenburg kommt", bewertet Horst Klinkmann die Ansiedlung einer Niederlassung des Fraunhofer Instituts für Verfahrenstechnik und Verpackung aus dem bayerischen Freising in der Viertorstadt. Der Vorstandschef des Landesnetzwerkes BioCon Valley der Gesundheitswirtschaft spricht angesichts der nahenden Forschungsmacht von "historischen Dimensionen". Die Begeisterung hat ihren Grund: Mit der renommierten Wissenschaftseinrichtung zieht auch ein Großaufgebot an Technik ins Neubrandenburger Zentrum für Lebensmitteltechnologie (ZLT). Mit der Pilotanlage ab Januar soll die industrielle Herstellung von Proteinen aus der Blauen Süßlupine vorbereitet werden.

"Alles Bio, keine Gentechnik": Klinkmann kennt die Schlüsselworte, um kritische Verbraucher auf die Ernährung von morgen einzustimmen. Bei der heimischen Blauen Süßlupine, deren Körner fast genau so eiweißreich sind wie die aus wärmeren Ländern stammenden Sojabohnen, handele es sich um ein Naturprodukt, dessen Glaubwürdigkeit nicht durch Genzüchtung erschüttert werde. Das geschmacksneutrale Eiweiß aus der Lupine sei bestens geeignet, ungesunde Bestandteile aus Lebensmitteln zu verdrängen. Für Mecklenburg-Vorpommern als Gesundheitsland Nummer 1 gehöre zum Anspruch, Nahrungsmittel herzustellen, die zu einer höheren Lebenserwartung beitragen könnten. Als Beispiel dienen dem 75-jährigen die Japaner, die dank pflanzlicher Nahrungsmittel älter werden als die Deutschen.

Jahrelange Vorarbeiten von BioCon Valley, ZLT und zehn Industriepartnern zeigen Wirkung: 4,2 Millionen Euro ist dem Bundesforschungsministerium in den nächsten drei Jahren die Bildung eines Wachstumskerns wert, dessen technisches Herzstück in Neubrandenburg schlagen wird. Denn die cholesterinsenkende oder rheumahemmende Wirkung des Eiweißes der Blauen Süßlupine ist inzwischen unbestritten. Nun will der Verbund "PlantsproFood" mit dem Rückenwind der Fördermillionen bis 2018 zum Marktführer bei pflanzlich basierten Lebensmittelzutaten aus der Hülsenfrucht werden. Ob tierische Fette in Leberwurst oder Ei-Bestandteile in Teig- oder Backwaren: Mit Blick auf die gesunde Ernährung sollen kritische Komponenten in Lebensmittel ersetzt werden.



FOTO: UDO ZANDER

Eiweißreicher Rohstoff: Ernährungswissenschaftlerin Julia Heyden präsentiert die Körner der Blauen Süßlupine.

"Auf keinen Fall dürfen die Produkte dann schlechter schmecken", warnt aber Walter Kienast, Geschäftsführer des Fleischverarbeiters Greifenfleisch aus Greifswald. Doch bevor Fett und Kalorien pflanzlich ersetzt werden können, wartet viel Arbeit auf die Projektpartner. So wollen die Saatzucht Steinach in Bocksee (Müritzkreis) und das Julius-Kühn-Institut in Groß-Lüsewitz bei Rostock Ertrag und Eiweißgehalt der Blauen Süßlupine erhöhen und stabilisieren. Unternehmen wie Möwe Teigwaren in Waren oder Rügen-Feinkost entwickeln gemeinsam mit dem ZLT Rezepturen für Produkte, in denen Zutaten aus der Hülsenfrucht eingesetzt werden. Die Hoffnung auf Erfolg scheint groß zu sein: Die heimische Lebensmittelindustrie steckt 1,9 Millionen Euro in das Projekt.
Fenster schließen

© Nordkurier.de am 07.12.2010

OSTSEE-ZEITUNG.DE

Dienstag, 7. Dezember 2010 | Mecklenburg-Vorpommern, S. 6

Wurst, Pasta & Co. aus Proteinen – Bund fördert Forschungsprojekt

Neubrandenburg – Das Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) in Berlin fördert bis 2013 ein Projekt zur Gewinnung von Proteinen aus neuen Sorten der Blauen Süßlupine mit 4,2 Millionen Euro. Das teilte das Life Science Netzwerk BioCon Valley gestern in Neubrandenburg mit. An dem Projekt arbeitet ein Verbund aus Forschungseinrichtungen und Unternehmen der Agrar und Lebensmittelindustrie aus dem Nordosten unter dem Namen „PlantsProFood“.

Als Zutaten in Lebensmitteln werden heute im begrenzten Umfang Lupinenmehle und Lupinenkonzentrate genutzt. Die qualitativ höherwertigen Produkte aus technologischer Sicht mit mehr als 90 Prozent Proteingehalt in der Trockensubstanz sind sogenannte Isolate. Aufgrund ihrer ausgeprägten technologisch-funktionellen Eigenschaften wie Emulgierwirkung, Schaumbildung, Gelbildung und Löslichkeit bieten sie die Möglichkeit, gezielt die Struktur und Textur sowie die Sensorik von Lebensmitteln zu verändern. Sie können tierische Rohstoffe wie Milch, Fleisch oder Ei in Lebensmitteln vollständig ersetzen. Die Lupinenproteinisolate sollen in den kommenden drei Jahren im Wachstumskern „PlantsProFood“ für den jeweiligen Einsatz etwa in Back-, Fleisch- und Feinkostwaren maßgeschneidert modifiziert werden.

OSTSEE-ZEITUNG.DE

Dienstag, 7. Dezember 2010 | Hochschule, S. 14

AUF DEM CAMPUS

4,2 Millionen Euro für die Lebensmittelforschung

Wir essen zu viel, wir essen zu fett, wir ernähren uns ungesund. Millionen Menschen leiden unter Fettleibigkeit, haben zu hohe Cholesterinwerte oder reagieren allergisch auf bestimmte Inhaltsstoffe in Lebensmitteln. Einen möglichen Ausweg stellt die Herstellung rein pflanzlicher Lebensmittel ohne jegliche tierische Bestandteile dar. Einem Verbund aus Forschungseinrichtungen und Unternehmen der Agrar- und Lebensmittelindustrie aus

Mecklenburg-Vorpommern unter dem Namen „PlantsPro-Food“ ist es nun gelungen, die dafür notwendigen Rohstoffe aus neuen Sorten der Blauen Süßlupine zu gewinnen. Die Erfolgsaussichten für das vom Life Science Netzwerk BioCon Valley geleitete Projekt sind so vielversprechend, dass es vom Bundesministerium für Bildung und Forschung mit 4,2 Millionen Euro gefördert wird.

Norddeutsche
Neueste Nachrichten
NNN.de

Schweriner Volkszeitung
SVZ.de

Norddeutsche Nachrichten / Zeitung für die Landeshauptstadt
Dienstag, 07.12.2010, S. 1 TITELSEITE

Lebensmittel Blaue Lupine? Na dann, guten Appetit!

Speiseeis, Backwaren, Nudeln, Fleisch oder Mayonnaise: Pflanzliches Eiweiß aus der Blauen Lupine (*Lupinus angustifolius*) soll künftig für gesündere Lebensmittel und eine gentechnikfreie europäische Agrar- und Ernährungswirtschaft sorgen. Dazu wurde gestern in Neubrandenburg eine Pilotanlage zur Gewinnung von Proteinen aus der Blauen Lupine vorgestellt. Das auf zwei Jahre angelegte Forschungsprojekt kostet rund 6,1 Millionen Euro. „Das Eiweiß der Lupine ist im Gegensatz zur Sojabohne geschmacksneutral und hat damit ein deutlich größeres Einsatzspektrum als Soja“, weiß Gerhard Kloth vom Fraunhofer-Institut.

Seite 6

Norddeutsche
Neueste Nachrichten
NNN.de

Schweriner Volkszeitung
SVZ.de

Norddeutsche Nachrichten / Zeitung für die Landeshauptstadt
Dienstag, 07.12.2010, S. 6

Gesünder essen mit Lupine

In Neubrandenburg wird Eiweiß aus der Futterpflanze gewonnen / Nährstoff könnte künftig Soja ersetzen Neubrandenburg

Pflanzliches Eiweiß aus der Blauen Lupine soll künftig für gesündere Lebensmittel und eine gentechnikfreie europäische Agrar- und Ernährungswirtschaft sorgen. Dazu wurde gestern im Zentrum für Lebensmitteltechnologie in Neubrandenburg eine Pilotanlage zur Gewinnung von Proteinen aus der Pflanze vorgestellt.

Das auf zwei Jahre angelegte Forschungsprojekt unter dem Dach des Verbundes BioCon Valley kostet rund 6,1 Millionen Euro und wird mit 4,2 Millionen Euro vom Bund bezuschusst. In der Anlage arbeiten unter anderem das Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik Freising (Bayern) und mehrere Ernährungsfirmen zusammen.

„Das Eiweiß der Lupine ist im Gegensatz zur Sojabohne geschmacksneutral und hat damit ein deutlich größeres Einsatzspektrum als Soja“, sagte Gerhard Kloth vom Fraunhofer-Institut. Das Protein werde bereits bei Speiseeis eingesetzt, künftig wollten auch Backfirmen,

Nudelhersteller, Fleischverarbeiter und Mayonnaiseproduzenten damit arbeiten und rein pflanzliche Lebensmittel entwickeln. So könnten unter anderem Menschen mit bestimmten Allergien, wie gegen Milcheiweiß, auf Hilfe hoffen. Laut Kloth ist das Lupinen-Protein außerdem cholesterinsenkend und glutenfrei. Bei der in Amerika angebauten Sojapflanze ist Kloth zufolge nicht mehr zu kontrollieren, inwieweit Gentechnik eingesetzt wird.

Kernstück der Pilotanlage ist ein sogenannter Dekander, in dem die Feststoffe der zuvor eingeweichten Lupinenfrucht von flüssigen Zusatzstoffen getrennt werden und daraus das Eiweiß gewonnen wird. Das Protein kann dann in Nahrungsmitteln verarbeitet werden. Wie der Leiter des Lebensmittel-Technologiezentrums, Holger Gniffke, erklärte, ist die CO₂-Bilanz bei Anbau und Gewinnung der Lupine 20-mal besser als bei tierischen Eiweißen.



Kein bisschen blau und gesund: das Eiweiß aus der Blauen Lupine.
Foto: U. Zander



Proplanta

Pflanze

Nachrichten rund um das Thema Pflanzenproduktion.

Proplanta ® | 07.12.2010

| Pflanze: Anbau & Ernte

Blühende Lupinenlandschaften an der Mecklenburger Seenplatte

Groß Lüsewitz - Jetzt haben es die Partner von „PlantsProFood - Lebensmittelzutaten aus Blauer Süßlupine“ schriftlich, ihr regionaler Wachstumskern mit Projektkosten in Höhe von 6,1 Mio. Euro wird vom Bundesforschungsministerium (BMBF) für die nächsten drei Jahre mit 4.2 Mio Euro gefördert.

Der Bewilligungsbescheid im Rahmen der BMBF-Förderinitiative „Unternehmen Region“ liegt vor. Nach Abschluss des Wachstumskernvorhabens wird so mancher die blau blühende

Süßlupine mit etwas anderen Augen sehen. Die vergessene und züchterisch stiefmütterlich behandelte Eiweißpflanze soll mit Hilfe des Wachstumskerns Karriere machen. „Die Voraussetzungen dafür sind in der Region ideal“, sagt Dr. Peter Wehling vom Julius Kühn-Institut am Standort Groß Lüsewitz. „Mit seinen leichten Ackerböden ist der Nordosten Lupinenland“, so der Züchtungsforscher. Besonders die 365.000 ha Grenzertragsböden in Mecklenburg-Vorpommern bieten sich für den Blaulupinenanbau an. Hier machen die genügsameren Eiweißpflanzen anspruchsvolleren Fruchtarten nicht den Platz streitig.

Die Lupine ist hierzulande als Gründüngungs- und Futterpflanze bekannt. „PlantsProFood“ soll nun neue Verwendungspotenziale im Lebensmittelbereich erschließen. Ziel ist es, aus den Samen der Blauen Süßlupine Eiweiße und Ballaststoffe zu gewinnen, um daraus Lebensmittel herzustellen. Diese Lebensmittel sollen anstelle der bisher verwendeten tierischen Bestandteile wie Eiklar, Kasein, Milch, Fleisch oder auch dem häufig eingesetzten Sojaprotein heimische Lupinen-Eiweiße enthalten. Solche Produkte hätten klare Vorteile insbesondere mit Blick auf die Diskussion um gentechnisch verändertes Soja und der Zerstörung von Lebensräumen zugunsten neuer Soja-Felder in Südamerika. Natürlich sollen die Produkte geschmacklich an die bisherigen heranreichen. Dazu wurden Partner wie Backwaren-, Teigwaren-, Wurst- und Feinkosthersteller mit ins Boot geholt. Um jedoch neue Wege zu beschreiten, ist die Förderung im Rahmen des Wachstumskerns nötig.

„Unsere heimischen Körnerleguminosen verdienen Unterstützung“, so Wehling. Die Gründe liegen für den JKI-Wissenschaftler auf der Hand. Die stickstofffixierenden Körnerleguminosen helfen Dünger einzusparen und klimarelevante Emissionen in der Landwirtschaft zu reduzieren. „Der nun geschaffene Wachstumskern hilft uns, der Blauen Lupine im Lebensmittelsektor einen völlig neuen Markt zu erschließen“, freut sich Wehling. Steigt der Bedarf an Lupineneiweiß, lohnt sich auch der Anbau dieser agrarökologisch und ernährungsphysiologisch wertvollen Pflanze wieder. Der Wachstumskern will durch züchterische und verfahrenstechnologische Innovationen in Mecklenburg-Vorpommern die Voraussetzungen dafür schaffen, dass im Jahr 2015 900 t, ab 2018 3.000 t und ab 2023 9.000 t Proteinisolat aus Blaulupinen produziert werden können. Die damit hergestellten Lebensmittel, die unter anderem auch für Personen mit Milcheiweißunverträglichkeiten geeignet sind, sollen unter der Dachmarke ProLupin vermarktet werden.

Die Partner:

In der Kompetenzregion Mecklenburgische Seenplatte sind 10 Unternehmen angesiedelt. Ihre Expertise reicht von der Lupinenzüchtung über den Anlagenbau bis zur Verarbeitung durch Backwaren-, Teigwaren-, Wurst- und Feinkostherstellern.

Die 4 Forschungseinrichtungen sind:

- Julius Kühn-Institut in Groß Lüsewitz (Züchtungsforschung)
- Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (Verfahrenstechnik)
- Universität Rostock (Sensorik)
- Universitätsfrauenklinik Rostock (gesundheitliche Aspekte). (jki)

Quelle: http://www.proplanta.de/Agrar-Nachrichten/Pflanze/Bluehende-Lupinenlandschaften-an-der-Mecklenburger-Seenplatte_article1291727130.html

07.12.2010 | 11:05 |

Landwirtschaft Wissenschaft & Forschung

Blühende Lupinenlandschaften an der Mecklenburger Seenplatte

Regionaler Wachstumskern zur heimischen Eiweißpflanze mit 4,2 Mio. Euro für drei Jahre gefördert. PlantsProFood-Partner wollen neue Verwendungspotenziale für Lupineneiweiß in Lebensmitteln erschließen.

Groß Lüsewitz (agrar-PR) - Jetzt haben es die Partner von „PlantsProFood - Lebensmittelzutaten aus Blauer Süßlupine“ schriftlich, ihr regionaler Wachstumskern mit Projektkosten in Höhe von 6,1 Mio. Euro wird vom Bundesforschungsministerium (BMBF) für die nächsten drei Jahre mit 4.2 Mio Euro gefördert. Der Bewilligungsbescheid im Rahmen der BMBF-Förderinitiative „Unternehmen Region“ liegt vor. Nach Abschluss des Wachstumskernvorhabens wird so mancher die blau blühende Süßlupine mit etwas anderen Augen sehen. Die vergessene und züchterisch stiefmütterlich behandelte Eiweißpflanze soll mit Hilfe des Wachstumskerns Karriere machen. „Die Voraussetzungen dafür sind in der Region ideal“, sagt Dr. Peter Wehling vom Julius Kühn-Institut am Standort Groß Lüsewitz. „Mit seinen leichten Ackerböden ist der Nordosten Lupinenland“, so der Züchtungsforscher. Besonders die 365.000 ha Grenzertragsböden in Mecklenburg-Vorpommern bieten sich für den Blaulupinenanbau an. Hier machen die genügsameren Eiweißpflanzen anspruchsvolleren Fruchtarten nicht den Platz streitig.

Die Lupine ist hierzulande als Gründungs- und Futterpflanze bekannt. „PlantsProFood“ soll nun neue Verwendungspotenziale im Lebensmittelbereich erschließen. Ziel ist es, aus den Samen der Blauen Süßlupine Eiweiße und Ballaststoffe zu gewinnen, um daraus Lebensmittel herzustellen. Diese Lebensmittel sollen anstelle der bisher verwendeten tierischen Bestandteile wie Eiklar, Kasein, Milch, Fleisch oder auch dem häufig eingesetzten Sojaprotein heimische Lupinen-Eiweiße enthalten. Solche Produkte hätten klare Vorteile insbesondere mit Blick auf die Diskussion um gentechnisch verändertes Soja und der Zerstörung von Lebensräumen zugunsten neuer Soja-Felder in Südamerika. Natürlich sollen die Produkte geschmacklich an die bisherigen heranreichen. Dazu wurden Partner wie Backwaren-, Teigwaren-, Wurst- und Feinkosthersteller mit ins Boot geholt. Um jedoch neue Wege zu beschreiten, ist die Förderung im Rahmen des Wachstumskerns nötig.

„Unsere heimischen Körnerleguminosen verdienen Unterstützung“, so Wehling. Die Gründe liegen für den JKI-Wissenschaftler auf der Hand. Die stickstofffixierenden Körnerleguminosen helfen Dünger einzusparen und klimarelevante Emissionen in der Landwirtschaft zu reduzieren. „Der nun geschaffene Wachstumskern hilft uns, der Blauen Lupine im Lebensmittelsektor einen völlig neuen Markt zu erschließen“, freut sich Wehling. Steigt der Bedarf an Lupineneiweiß, lohnt sich auch der Anbau dieser agrarökologisch und ernährungsphysiologisch wertvollen Pflanze wieder. Der Wachstumskern will durch züchterische und verfahrenstechnologische Innovationen in Mecklenburg-Vorpommern die Voraussetzungen dafür schaffen, dass im Jahr 2015 900 t, ab 2018 3.000 t und ab 2023 9.000 t Proteinisolat aus Blaulupinen produziert werden können. Die damit hergestellten Lebensmittel, die unter anderem auch für Personen mit Milcheiweißunverträglichkeiten geeignet sind, sollen unter der Dachmarke ProLupin vermarktet werden.

Die Partner:

In der Kompetenzregion Mecklenburgische Seenplatte sind 10 Unternehmen angesiedelt. Ihre Expertise reicht von der Lupinenzüchtung über den Anlagenbau bis zur Verarbeitung durch Backwaren-, Teigwaren-, Wurst- und Feinkostherstellern.

Die 4 Forschungseinrichtungen sind: Julius Kühn-Institut in Groß Lüsewitz (Züchtungsforschung) Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (Verfahrenstechnik) Universität Rostock (Sensorik) Universitätsfrauenklinik Rostock (gesundheitliche Aspekte). (jki) (*Ende / agrar-presseportal.de*)

Pressekontakt

Frau Dr. Dorothea Elsner
E-Mail: redaktion@agrar-presseportal.de

Quelle: http://www.agrar-presseportal.de/Nachrichten/Bluehende-Lupinenlandschaften-ander-Mecklenburger-Seenplatte_article7238.html



Nordkurier - Montag, 06.12.2010, Müritz-Zeitung, S. 12

Lupine nun unter der Lupe

FORSCHUNG Eine Versuchsanlage in Neubrandenburg soll dabei helfen, Proteine aus einer Pflanze zu gewinnen.

NEUBRANDENBURG (JSP). Im Neubrandenburger Zentrum für Lebensmitteltechnologie (ZLT) wird eine Versuchsanlage zur Gewinnung von Proteinen aus der Blauen Lupine aufgebaut. Damit erhalte die Lebensmittelforschung im Land einen millionenschweren Wachstumskern, teilte die BioCon Valley GmbH mit. Das Netzwerk steuere das Vorhaben, mit dem die Kette zwischen dem Anbau von Nahrungsmitteln und deren Verarbeitung geschlossen werden solle, sagte Projektmanagerin Katrin Petersen von BioCon Valley. Ziel des zehn Partner umfassenden Verbundes sei es, die Verwendung pflanzlicher Lebensmittelzutaten aus der Blauen Süßlupine zu erforschen. Dadurch könnten tierische Bestandteile in der Nahrung teilweise ersetzt werden. Das sei zum

Beispiel sinnvoll für Verbraucher mit zu hohen Cholesterinwerten oder Allergien auf Inhaltsstoffe wie zum Beispiel Lactose.

Laut Katrin Petersen wurde die Versuchsanlage, die derzeit in Neubrandenburg installiert wird, am Fraunhofer-Institut in Freising bei München abgebaut. ZLT-Betriebsleiter Holger Gniffke wertete den Aufbau in der Viertorestadt als Anerkennung für die jahrelange Projektarbeit der Einrichtung. „Wir sind das Zentrum der Lebensmittelforschung in Mecklenburg-Vorpommern“, betonte er. Das Projekt, das auf einen Zeitraum von drei Jahren angelegt sei, schaffe in Neubrandenburg bis zu zehn hochqualifizierte Arbeitsplätze, so Gniffke. Laut BioCon Valley wird das Vorhaben durch die Bundesregierung mit 4,2 Millionen Euro gefördert. 1,9 Millionen Euro kämen von den Industriepartnern im Land.

