

Die Kraft der gelben Erbse

Proteinangereicherte Produkte sind im Zuge des steigenden Gesundheitsbewusstseins eine beliebte Wahl. Hierbei steigt vor allem die Nachfrage an pflanzlichen Proteinquellen, wobei die Erbse immer stärker als gesunder Proteinlieferant in den Vordergrund rückt.



Erbsenproteinisolat weist, verglichen mit Soja, kein allergenes Potenzial auf. (Bild: zVg)

Proteine sind wichtige Baustoffe unseres Körpers. Ihnen verdanken wir elementare Funktionen unserer Zellen. In unserer Ernährung stellen dabei tierische Eiweisse den Grossteil der verzehrten Proteine. Die aktuellen Trends weisen jedoch vermehrt in die Richtung vegetarischer oder gar veganer Ernährung und «plant-based» ist längst mehr als ein kurzfristiger Hype. Trotz dieser Veränderungen in der Nahrung muss nicht auf hochwertige Produkte mit Proteinanreicherung verzichtet werden.

Erbsen als geeignete Proteinquelle

Proteinisolate, gewonnen aus der gelben Erbse, weisen eine hohe Konzentration von fast allen essentiellen Aminosäuren auf. Im Gegensatz zu den nicht-essentiellen Typen kann unser Körper diese Aminosäuren

nicht selber synthetisieren. Die Aufnahme über die Nahrung ist demnach erforderlich. Unter dem Markennamen Empro führt die Emsland Group eine Produktlinie von erbsenbasierten Proteinen. Mit einem Anteil von mindestens 84 Prozent Protein profiliert sich das Erbsenproteinisolat in zahlreichen Anwendungen als Alternative zu tierischen Proteinquellen.

Verglichen mit Soja, besitzt die Erbse kein allergenes Potential und stammt aus lokalem Anbau. Damit ist es möglich, eine attraktive Produktpalette an veganen Fleischalternativen, Convenience-Produkten und Sporternährung zu entwickeln. Durch die emulgierenden Eigenschaften eignet sich das Erbsenproteinisolat zudem bestens zur Herstellung veganer Saucen und Mayonnaise. Darüber hinaus führt es beim Einsatz

in Backwaren zu einem erhöhten Volumen und gleichmässiger Porenbildung.

Proteinextrudate

Neben der Proteinanreicherung von Lebensmitteln in Form von Pulvern, erfreuen sich auch extrudierte Proteine zunehmender Beliebtheit. Die Emsland Group trägt diesem Trend mit der Entwicklung von Empro-*Tex*-Rechnung. Erhältlich in zwei verschiedenen Grössen und mit variierenden Proteingehalten sind die Extrudate besonders für Innovationsentwicklungen im Bereich Frühstücksprodukte, Riegel und Snacks beliebte Inhaltsstoffe. Neben der Auslobung «reich an Proteinen» bestechen die Protein Crisps durch ein attraktives Aussehen und überzeugen durch ein knuspriges Mundgefühl.

EMSLAND GROUP

Die Emsland Group verarbeitet Kartoffeln und Erbsen zu innovativen Produkten für die verarbeitende Industrie. Die Produktlinie Empro umfasst Proteinisolate mit emulgierenden Eigenschaften. Zusammen mit den Proteinextrudaten Empro Tex ergibt sich eine spannende Produktpalette für die Entwicklung von gesunden Innovationen mit konsumentenfreundlicher Deklaration.

Trendgetriebenes Produktdesign

Protein Shakes sind ein Wachstumsmarkt. Das zunehmende Gesundheitsbewusstsein der Bevölkerung und der verstärkte Fokus auf gesunde Ernährung weiten die Beliebtheit von Proteinpulvern von Athleten und Spitzensportlern auf die sogenannten «Casual User» aus. Dabei handelt es sich um Konsumenten ohne übermäßige körperliche Aktivität, die den Wunsch nach einem gesunden Lebensstil pflegen. Diese verstärkt positive Wahrnehmung von Proteinen führt zu zahlreichen Produktneheiten in dieser Kategorie.

Neben den weitverbreiteten Proteinpulvern und Shakes, basierend auf Molke- und Milchprotein, werden vermehrt Produkte lanciert, welche alternative Proteinquellen enthalten. Für diese Innovationsentwicklungen bietet Empro E 86 HV, durch ein ausgewogenes Aminosäureprofil und die Ausbildung einer hohen Viskosität, die passenden Eigenschaften. Für einen Shake

Produkt	Eigenschaften
Reisprotein	Isolat: allergen-/gluten-/GMO-frei, guter Geschmack und Verdaulichkeit, hohe Löslichkeit, in nahezu jeder Lebensmittelmatrix einsetzbar Hydrolysat: sehr gut verdaubar, ähnliches Aminosäureprofil wie Milch
Erbseprotein	Isolat mit hoher Löslichkeit, verbesserte Verdaulichkeit, guter Geschmack, GMO- und glutenfrei, in nahezu jeder Lebensmittelmatrix einsetzbar
Erbseprotein, texturiert	Verschiedene Coatings (Erdbeere, Schokolade, Paprika)
Haferprotein	Proteinkonzentrat auf Basis von schwedischem Hafer, hergestellt ohne Einsatz von Lösungsmittel, reich an essentiellen Aminosäuren, hohe Verdaulichkeit, guter Geschmack
Hanfprotein	Höchstverdauliches pflanzliches Protein, enthält alle 10 essentiellen Aminosäuren, Quelle an Omega-3-Fettsäuren, Balance in Omega-3:Omega-6 (1:3), Eisen und Calcium Quelle, reich an unlöslichen Ballaststoffen und Vitamin C, gluten-/allergen-/GMO-frei, verbesserter Geschmack
Johannisbrotprotein	Hydrolysat, hoch in Glutamin und Arginin, ist vorverdaut für sofortige Aufnahme, hoher Hydrolysegrad
Lupinenprotein	Emulgierende Wirkung, neutraler Geschmack, gute Löslichkeit, verbessertes Nährwert- und organoleptisches Profil
Weizenprotein	Unter Wasserzufuhr sehr gute viskoelastische Eigenschaften, elastische Struktur, Stabilisator (Teigen, Massen), faserige fleischähnliche Struktur, gute Wasseraufnahme, Volumensteigerung und Haltbarkeitsverlängerung in Backwaren, Einstellung des Proteingehaltes, KonsistenzEinstellung
Weizenprotein, aufgeschlossen	Keine viskoelastischen Eigenschaften, emulgierende Wirkung, gute Löslichkeit, Schaumbildung, leicht verdaulich, Einstellung des Proteingehaltes
Weizenprotein, denaturiert	Strukturgebung, gute Dispergierbarkeit, Bindemittel, keine viskoelastischen Eigenschaften, Einstellung des Proteingehaltes
Weizenprotein, texturiert	Bei Rehydrierung eine starke aber weiche fleischanaloge Struktur, ausgezeichnete Wasseraufnahme und Ölbindung, Struktur- und Texturgebung, Proteinanreicherung

Pflanzliche Proteine im Überblick: Die Impag AG hat ihr Produktsortiment erweitert. (Bild: Impag AG)

werden 30 Gramm Instant Pulver verwendet. Ein Drink, angereichert mit der Art des Erbsenproteins, enthält ca. 23 g reines Protein, was bei einer Person mit 80 kg Körpergewicht mehr als ein Drittel der von der WHO empfohlenen Proteinzufuhr deckt. Durch den neutralen Geschmack des Erbsenproteins wird das Aroma des Getränks nicht beeinflusst, was ein angenehmes Trinkerlebnis garantiert.

Vegane Protein Shakes sind nur ein Beispiel für Innovationsentwicklungen, welche verschiedene Zielgruppen durch das Versprechen einer gesunden und achtsamen Lebensweise ansprechen. ■

Impag AG
www.impag.ch



FREI FÖRDERTECHNIK

Wir bieten Ihnen
individuelle Lösungen
für jegliche Art
von Fördergut.

MONDELEZ SCHWEIZ PRODUCTION GMBH
FÖRDERANLAGE FÜR SCHOKOLADE



Code scannen und unsere Förderbänder in Aktion sehen.

Frei Fördertechnik AG
CH-3113 Rubigen • T +41 31 720 56 56
www.ffag.ch