

Maßgeschneiderte Erbse für optimierte Sensorik

Kategorie: [Food](#), [Im Fokus](#), [Labor](#), [Meldungen](#)

Erschienen am: 24. Juni 2021

Das Ziel von GoodMills ist es, den Plant-Based-Markt mit innovativen Zutaten aktiv mitzugestalten: Eine aktuelle Maßnahme ist die Zusammenarbeit mit Equinom. Das in Israel ansässige Unternehmen züchtet neue Saatgutsorten mit Hilfe einer patentierten KI-gesteuerten Züchtungstechnologie. Dabei setzt es ausschließlich auf die natürliche Vielfalt von Nutzpflanzen, und verzichtet konsequent auf Geneditierung oder -modifikation. Für das Mühlenunternehmen wird Equinom erforschen, wie man die Samen der Gelben Erbse am besten kreuzt, um einen maßgeschneiderten Rohstoff mit optimierten sensorischen Eigenschaften zu erhalten. Das Ziel ist es, mit der „neuen“ Erbse Zutaten für die Lebensmittelindustrie herzustellen, die ohne Off-Flavours auskommen und eine ideale Proteinzusammensetzung für eine ansprechende Textur bieten. Mögliche Anwendungsgebiete sind Milch- und Fleischalternativen, aber auch Pasta, Backwaren und Snacks.

Mit dem aktuellen Boom des Plant-Based-Markts erleben Hülsenfrüchte derzeit ein echtes Comeback. Laut Markets and Markets „soll der globale Markt für Erbsenproteine von 745 Mio. USD im Jahr 2020 auf 1.400 Mio. USD im Jahr 2025 ansteigen und dabei jährlich durchschnittlich um 13,5 % wachsen (CAGR).

Das Unternehmen forscht seit Jahrzehnten auf dem Gebiet der pflanzlichen Proteine und versorgt die Branche dementsprechend bereits mit Zutaten, die qualitativ dem neuesten Technologie- und Applikations-Know-how entsprechen. Gerade bei Erbsen gibt es jedoch noch Optimierungspotenzial hinsichtlich der sensorischen Eigenschaften.

„Nun haben wir einen Partner gefunden, mit dem wir diese Herausforderung an der Wurzel packen können – indem wir unseren eigenen perfekten Rohstoff schaffen. Als die beiden führenden Innovatoren in unseren Bereichen sind wir immer auf der Suche nach revolutionären und natürlichen Lösungen, und wir teilen die gleiche Leidenschaft: eine nachhaltige, pflanzenbasierte Zukunft zu gestalten.“

- Michael Gusko, Global Innovation Director

Das Unternehmen erzeugt Saatgut auf natürliche Weise durch die Kreuzung von exotischen, alten und modernen Sorten. Auf Basis einer reichhaltigen Saatgutbank setzt der Experte für Zuchttechnologie auf computergestützte und traditionelle genomische Technologien, um neue Sorten zu ermitteln und zu simulieren. Dieser Matchmaking-Prozess beschleunigt und perfektioniert die Züchtung.

Rick Mignella, EVP & Managing Director, North America bei Equinom, sagt: „Wir möchten den Anbau von innovativen und gentechnikfreien Nutzpflanzen vorantreiben. Unser Ziel dabei ist es, die Entwicklung von gesunden, ansprechenden und nachhaltigen Lebensmitteln zu fördern, die auch für die breite Masse erschwinglich sind. Es ist immer wieder eine große Freude mit engagierten Unternehmen zusammenzuarbeiten, die ihren Beitrag für einen zukunftsfähigen Planeten leisten. Ich bin mir sicher, dass Hersteller bald von unserer Zusammenarbeit mit GoodMills profitieren können und leckere pflanzenbasierte Innovationen mit der ‚neuen‘ Gelben Erbse die Supermarktregale erobern.“

PROZESSTECHNIK-PORTAL

Das Fachportal für die gesamte Prozessindustrie
<https://www.prozesstechnik-portal.com>

Sobald die maßgeschneiderte Variante der Gelben Erbse entwickelt ist, werden verschiedene Tochtergesellschaften der GoodMills Gruppe davon profitieren: GoodMills Innovation, führender Anbieter von pflanzlichen Texturaten auf Basis von Weizen und Hülsenfrüchten, wird damit sein Texturat-Portfolio erweitern. Müller's Mühle, europäischer Marktführer für getrocknete Hülsenfrüchte und führend in der Veredelung derselben, kann sein Angebot an Hülsenfruchtmehlen ergänzen. Diese eignen sich als Basis für Fleisch-, Ei- und Milchersatz, sowie als eiweißreiche Zutat in Getränken, Snacks, Cerealien, Backwaren und Pasta.