

Ballaststoffe als Functional Food

Entwicklung neuartiger, beschichteter Ballaststoffe als Functional Food Ingredienzien in Lebensmitteln

„Ein auf dieser Technologie basierendes Produkt wurde im vergangenen Jahr erfolgreich eingeführt und hat im Geschäftsbereich Functional Food Ingredients zu einer Umsatzsteigerung von 6 % geführt.“

Dr. Michael Hutzinger
INOVIA - Hutzinger GmbH & Co KG

Projektlaufzeit: März 02 -Febr. 03

Ziel dieses LC-Kooperationsprojektes war die Entwicklung eines Verfahrens zur Gewinnung bzw. Modifikation hochwertiger, nicht verdaulicher Oligosaccharide im Wirbelschichtverfahren. Da nicht verdauliche Oligosaccharide alleine oder in Kombination mit Probiotika die Darmflora nachhaltig positiv beeinflussen, bieten sie sich als Ingredienzien in funktionellen Lebensmitteln an. Ihre Eigenschaft der starken Gelbildung, die zu Verdickung während der Lagerung bzw. der Zubereitung des Fertigproduktes führt, verhinderte allerdings bisher ihren Einsatz in diesem Bereich.

Den Projektpartnern ist es gelungen, eine Verkapselung aus rein pflanzlichen Stoffen zu entwickeln, die die Gelbildung für die Zeit der Produktion und Lagerung unterbindet, die Wasseraufnahme im Darm jedoch ermöglicht. Durch die neu entwickelte Technologie ist es nun möglich, bestimmte Substanzen in physiologisch relevanten Mengen in Lebensmitteln zu verarbeiten, ohne dabei das Fertigprodukt negativ zu beeinträchtigen.



INOVIA GmbH & CO KG
Edtholz 21
4600 Wels

Ihr PARTNER für Schüttguttechnik
und Sprühgranulieren



AMMAG GmbH
Dahlienstr. 11
4623 Gunskirchen

100%



A. Riepl

A. Riepl
Fleischmanufaktur KG
Anton-Riepl-Str. 6
4210 Gallneukirchen



Lactoprot
Alpenländische
Milchindustrie
Handels AG
Schärdinger Str. 1
4066 Pasching

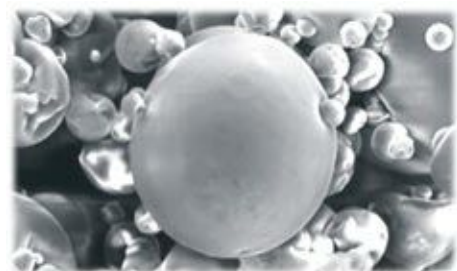
Projektergebnisse

- Die untersuchten Produkte sind über den Zeitraum ihrer üblichen Haltbarkeit stabil (keine Konsistenzveränderungen, sensorisch neutral) und lassen sich problemlos ohne technische Umstellung der Produktionsverfahren verarbeiten.
- Die ausgewählten NDOs (neuartig beschichtete Ballaststoffe) sind preisgünstig und ganzjährig in einer hohen Qualität verfügbar. Jedoch können auf Grund ihres Ursprungs die Rohstoffkosten starken Schwankungen unterliegen.
- Weitere Untersuchungen mit alternativen Trägersubstanzen bzw. Trocknungsverfahren sind geplant.



Weiterführender Nutzen

- Zusätzliche Untersuchungen zum Einsatz der entwickelten beschichteten Ballaststoffe in Lebensmitteln werden erforderlich sein.
- Bisherige Ergebnisse haben die Machbarkeit des Vorhabens bestätigt und stellen die baldige Entwicklung eines fertigen Lebensmittels in Aussicht.
- In diesem Fall leitet sich das nachstehende Nutzenpotenzial aus dem Kooperationsprojekt ab:
 - Verwendung des bisherigen Know-Hows
 - Sicherung neu geschaffener Arbeitsplätze
 - Stärkung der Konkurrenzfähigkeit
 - Ausbau des Marktanteils durch Verwendung neuer Technologien
 - Errichtung einer industriellen Wirbelschichtanlage
 - Erreichen einer überregionalen Geschäftsaktivität
 - Eintritt in den internationalen Functional Drink Markt



Nähere Informationen und Auskünfte unter:

www.lebensmittel-cluster.at

Der LC OÖ wird von der Intermarket Bank unterstützt. Herzlichen Dank!



Intermarket Bank