

Food-Innovation-Wettbewerb

TROPHELIA Deutschland 2021

Der Ideenwettbewerb TROPHELIA Deutschland wurde dieses Jahr zum zwölften Mal durch den Forschungsbereich der Ernährungsindustrie e. V. (FEI) ausgerichtet. Er richtet sich an StudentInnen der Lebensmittelwissenschaften.

Mit der Produktidee „Tresties“ gewinnt ein fünfköpfiges Studentinnen-Team der TU Berlin den diesjährigen Wettbewerb. Als eine „bessere Praline“ bezeichnen Romina Henning, Vivien Höhne, Silke Sorge, Alida Stevens und Ruweida Youssef ihre „Tresties“, denn sie stillen nicht nur den Appetit nach Süßem, sondern enthalten auch wertvolle Inhaltsstoffe. Ungenutzte Pflanzenfasern aus Obsttrester, die bei der Herstellung von Säften und Konfitüren anfallen, dienen als Grundrohstoff für die Hülle. Die ballaststoffreichen Trester enthalten essenzielle Fettsäuren und Vitamine und schützen die cremige Füllung auf Nussbutterbasis vor äußeren Einflüssen und Verderb. Die Pralinen gibt es in den Geschmacksrichtungen Kakao-Mandelkaramell, Kokos-Rote-Bete und Nougat-Zimtapfel. Die Rezeptur ist vegan und glutenfrei. Bei der Entwicklung und Umsetzung wurden die Erfinderinnen unterstützt durch Prof. Dr. Cornelia Rauh.

Platz 2 erreicht ein Team der TH Ostwestfalen-Lippe mit „Bratwurst-Pro“, bei der durch den Einsatz pflanzlicher Proteine der Fleischanteil gegenüber herkömmlichen Produkten um 50 % verringert ist. Die Bratwurst weist somit einen niedrigeren CO₂-Fußabdruck auf.

Platz 3 belegt ein Team der Universität Hohenheim für „Retter-Kracker“. Das Snackprodukt aus nährstoffreichem Kürbiskern- und Sonnenblumenmehl aus der Ölproduktion sowie Apfelfasern ist bereits auf dem Markt erhältlich, mittlerweile als „Better Cracker“. Der Sonderpreis für die innovativste Produktidee geht 2021 an drei Studentinnen der TU Dresden: Sie nutzen Presskuchen aus der Ölherstellung von Sonnenblumen- und Leinöl in „Flaxsun“, einer pflanzlichen und nachhaltigeren Alternative zu herkömmlichem Joghurt.

Weitere Informationen:
→ www.fei-bonn.de/trophelia-2021

Quelle:
Forschungsbereich der Ernährungsindustrie e. V. (FEI), Pressemeldung vom 25.06.2021



- a) Die „Tresties“-Pralinen enthalten ungenutzte Pflanzenfasern aus Obsttrester.
- b) Optisch und geschmacklich wie eine Bratwurst bei nur 50 % Fleischanteil.
- c) Kaum erfunden, schon weiterentwickelt: Aus den Retter-Kräckern wurden Better Cracker.
- d) „Flaxsun“, eine pflanzliche Alternative zu Joghurt, basiert auf Pressrückständen aus der Herstellung von Sonnenblumen- und Leinsamenöl.

Fooditive Group

Milchfreies Getränk aus Erbsen

Fooditive Group, ein niederländischer Hersteller von pflanzlichen Zutaten, hat eine neue pflanzliche Milchalternative auf den Markt gebracht. GoPeasy wird aus Erbsen hergestellt. Das proteinreiche Getränk enthält keinen zugefügten Zucker, ist fettarm und laktosefrei.

GoPeasy ist in drei Geschmacksrichtungen erhältlich: Original, Zitrone-Erdbeere und Kirsch-Schokolade. Dem

Upcycling-Gedanken folgend wird die pflanzliche Milchalternative mit einem natürlichen Süßstoff von Fooditive gesüßt, der aus Äpfeln und Birnen niedrigerer Handelsklassen hergestellt wird.

Quelle:
Fooditive, Pressemeldung vom 5. Juli 2021

