



Natürliche Konservierung durch Hopfenextrakt

Natürliche Konservierung durch Hopfenextrakt Knackige Salate, mundgerecht geschnittenes Obst oder schonend zubereitete Gerichte mit Fisch oder Fleisch: Verbraucher kaufen vermehrt naturbelassene Produkte und Erzeugnisse mit einem hohen Frischecharakter. Da diese Waren nicht pasteurisiert oder nur minimal gegart wurden, verderben sie leicht. Außerdem können sich gefährliche Keime - wie zum Beispiel Listerien - bilden, die schwere Erkrankungen hervorrufen. In einem Vorhaben der Industriellen Gemeinschaftsforschung (IGF) haben Wissenschaftler des Fraunhofer-Instituts für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV) erstmals Hopfenextrakte für die natürliche Konservierung von ausgewählten Frischeprodukten eingesetzt. Die vorwettbewerbliche IGF ermöglicht insbesondere kleinen und mittleren Unternehmen (KMU) den Zugang zu aktuellen Forschungsergebnissen. Sie wird zusammen mit 100 branchenorientierten Forschungsvereinigungen im Innovationsnetzwerk der AiF Arbeitsgemeinschaft industrieller Forschungsvereinigungen organisiert. Das Programm wird vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi) mit öffentlichen Mitteln gefördert. Konservierungsstoffe verzögern, dass Lebensmittel durch Bakterien schnell verderben oder kontaminationsbedingte Krankheiten auslösen. "Synthetische Substanzen wie Benzoe- oder Sorbinsäure lehnen allerdings viele Verbraucher ab.", sagt Dr. Carolin Hauser, Projektverantwortliche am IVV. Die Industrievereinigung für Lebensmittel-technologie und Verpackung (IVLV) - AiF-Mitglied seit 1964 - hatte das Institut mit der Durchführung des Forschungsprojekts beauftragt. Zunehmend verzichten Lebensmittelhersteller daher auf künstlich erzeugte Zusatzstoffe, die oftmals auch deklarationspflichtig sind, stellt die Wissenschaftlerin fest. Stattdessen greife man vermehrt auf natürliche Alternativen zurück. Insbesondere Hopfenextrakte seien ausgeprägt antimikrobiell wirksam. Dies hätten umfangreiche Tests bewiesen. Als Trägersysteme für Hopfenextrakte erwiesen sich Marinaden für die Anwendung auf Fleisch am einfachsten und sinnvollsten. Bei Schnittsalat und Obst habe sich das Besprühen oder Dippen in eine wässrige Lösung des Hopfenextraktes als wirksam erwiesen. Die Projektergebnisse bieten Herstellern von Fertiggerichten mit frischen Komponenten zusätzliche Möglichkeiten, ihre Waren sicherer zu machen.", stellt Dr. Hauser abschließend fest. Eine längere Haltbarkeit der Frischeprodukte bedeute außerdem eine weniger aufwändige Logistik mit größerer Distributionsreichweite. Der Verzicht auf chemische Konservierungsstoffe erhöhe darüber hinaus beim Verbraucher die Akzeptanz der Produkte. Ansprechpartner zum Projekt Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV; Dr. Carolin Hauser, carolin.hauser@ivv.fraunhofer.de, Telefon: +49 8161 491626 Über die AiF Die Industrievereinigung für Lebensmitteltechnologie und Verpackung (IVLV) können sich auf der Homepage alle projektbegleitenden Unterlagen (Sitzungsprotokolle, Zwischenberichte, Schlussberichte) kostenfrei downloaden. Nichtmitglieder können die Projektunterlagen über die Geschäftsstelle der IVLV e.V. anfordern. IVLV e.V., Giggenhauser Str. 35, 85354 Freising, Tel. 08161 / 491 - 140, www.ivlv.org Über die AiF Die Arbeitsgemeinschaft industrieller Forschungsvereinigungen "Otto von Guericke" e.V. ist ein 1954 gegründetes, industriegetragenes Innovationsnetzwerk zur Förderung von Forschung und Entwicklung im Mittelstand. Es verknüpft die Interessen von Wirtschaft, Wissenschaft und Politik. Aufgabe ist es, als Dachverband von 100 branchenspezifischen Forschungsvereinigungen die Volkswirtschaft Deutschlands in ihrer Wettbewerbsfähigkeit nachhaltig zu stärken. Die AiF als gemeinnütziger Verein ist Träger der Industriellen Gemeinschaftsforschung und betreut über die AiF Projekt GmbH und die AiF F.T.K GmbH, ihre einhundertprozentigen Tochtergesellschaften, weitere Förderprogramme der öffentlichen Hand. Im Jahr 2013 setzte die AiF rund 490 Millionen Euro an öffentlichen Fördermitteln ein. Pressekontakt AiF e.V., Maria Kalina, presse@aif.de, Telefon: + 49 221 37680-114 Das beigefügte Foto (Quelle: Jonathan Keller / pixelio.de) finden Sie in druckfähiger Auflösung zum Download (8,4 MB) auf unserer Website.

Pressekontakt

Otto von Guericke e.V. (AiF)

50968 Köln

aif.de
info@aif.de

Firmenkontakt

Otto von Guericke e.V. (AiF)

50968 Köln

aif.de
info@aif.de

Weitere Informationen finden sich auf unserer Homepage