



Apfelextrakte als färbende Lebensmittelzutat

(Mynewsdesk) Martinsried, 24.10.2017 Wenn aufgeschnittene Äpfel in Kontakt mit Sauerstoff kommen, verfärben sie sich braun. Im Haushalt ist dieser Effekt oft unerwünscht; die Projektpartner von APPO möchten ihn dagegen nutzen: Ziel ist ein Verfahren, um färbende Inhaltsstoffe aus Apfelresten, die z.B. bei der Getränkeherstellung anfallen, als natürlichen Farbstoff in für Lebensmitteln zugänglich zu machen. Das Projektkonsortium vereint Kompetenzen aus Industrie und Akademie und wird mit ca. 320.000€ für drei Jahre vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie gefördert. Das Projekt wurde im Rahmen des ZIM-Kooperationsnetzwerks Waste2Value angestoßen, das von der IBB Netzwerk GmbH gemanagt wird.

Viele Lebensmittel enthalten heutzutage Farbstoffe um sie für den Verbraucher attraktiv zu machen. Der Wunsch nach natürlichen Farbextrakten wird dabei immer stärker. Allerdings fehlen insbesondere für Brauntöne wie z.B. in Cola-Getränken entsprechende natürliche Alternativen. Hier möchte das APPO-Projektteam eine nachhaltige Lösung liefern. Dr. Arno Cordes, Geschäftsführer der ASA Spezialenzyme GmbH, erklärt: In Äpfeln sind sogenannte Polyphenole enthalten, die für die Braunfärbung verantwortlich sind. Diese Inhaltsstoffe möchten wir extrahieren und enzymatisch oxidieren um so einen färbenden Lebensmittelzusatz zu erhalten. Als Ausgangsstoff sollen dabei Pressrückstände aus der Apfelsaftproduktion genutzt werden. Unser Ziel ist ein großtechnisch realisierbares Verfahren, das industrielle Reststoffe verwendet und einen gesunden natürlichen Farbextrakt für alltägliche Lebensmittel liefert.

Im Projekt arbeitet die ASA Spezialenzyme GmbH eng mit dem Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV zusammen. Die Projektpartner werden für drei Jahre im Rahmen des Zentralen Innovationsprogramm Mittelstand (ZIM) vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie gefördert. Projektidee und -konsortium entstanden innerhalb des ZIM-Kooperationsnetzwerks Waste2Value, das von der IBB Netzwerk GmbH gemanagt wird. Die Partner des Netzwerks treffen sich in regelmäßigen Abständen, um innovative Projekte zum Thema Wertschöpfung aus Reststoffen anzustoßen. Das nächste Waste2Value-Netzwerktreffen findet diese Woche in Martinsried bei München statt.

(2.251 Zeichen)

Diese Pressemitteilung wurde via Mynewsdesk versendet. Weitere Informationen finden Sie im Industrielle Biotechnologie Bayern Netzwerk GmbH

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:
<http://shortpr.com/tk5h1b>

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:
<http://www.themenportal.de/wissenschaft/apfelextrakte-als-faerbende-lebensmittelzutat-18160>

Pressekontakt

Industrielle Biotechnologie Bayern Netzwerk GmbH

Dr. Katrin Illner
Am Klopferspitz 19
D-82152 Martinsried

katrin.illner@ibbnetzwerk-gmbh.com

Firmenkontakt

Industrielle Biotechnologie Bayern Netzwerk GmbH

Dr. Katrin Illner
Am Klopferspitz 19
D-82152 Martinsried

shortpr.com/tk5h1b
katrin.illner@ibbnetzwerk-gmbh.com

Über das ZIM-Kooperationsnetzwerk Waste2Value

Im ZIM-Kooperationsnetzwerk Waste2Value arbeiten Partner aus Industrie und Wissenschaft unter Koordination der IBB Netzwerk GmbH an einem gemeinsamen Ziel: Biobasierte Reststoffe aus der industriellen Verarbeitung sollen als Ausgangsstoffe für neue Alltagsprodukte genutzt werden. Das Netzwerk unterstützt damit den Wandel von einer erdölbasierten zu einer stärker biobasierten und nachhaltigen Gesellschaft.

Waste2Value berücksichtigt die gesamte Wertschöpfungskette - von der Rohstoffbereitstellung, der Fermentation, Extraktion und katalytischen Veredelung, über die Prozessentwicklung und Aufarbeitung bzw. Modifikation bis hin zum Einsatz in Endprodukten. Genutzt werden Rest- und Abfallströme aus beispielsweise der Forst- und Landwirtschaft, der verarbeitenden Lebensmittelbranche oder der Holz- und Papierindustrie. Aus diesen Rohstoffen werden im ersten Schritt Spezial- und Basischemikalien gewonnen, wie z. B. Butanol oder sekundäre Pflanzenstoffe (phenolische Verbindungen, Terpene, u.a.). Anschließend werden diese Chemikalien zu innovativen und hochwertigen Produkten weiterverarbeitet.

Das ZIM-Kooperationsnetzwerk Waste2Value wird vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie gefördert. Die Förderung in Phase 2 läuft von Januar 2016 bis Dezember 2017. Anschließend soll das Netzwerk durch Beiträge der Partner verstetigt werden. In Waste2Value entstand u.a. das beschriebene Projekt zu Apfelfarbstoffen. Weitere Informationen unter <http://www.netzwerk-waste2value.de>.

Über die Industrielle Biotechnologie Bayern Netzwerk GmbH (IBB Netzwerk GmbH)

Die IBB Netzwerk GmbH ist eine Netzwerk- und Dienstleistungsorganisation auf dem Gebiet der Industriellen Biotechnologie und nachhaltigen Ökonomie. Ihr Ziel ist, die Umsetzung wertvoller wissenschaftlicher Erkenntnisse auf diesen Gebieten in innovative, marktfähige Produkte und Verfahren zu katalysieren. Die IBB Netzwerk GmbH betreibt das Management der ZIM-Kooperationsnetzwerke MoDiPro, UseCO2 und Waste2Value sowie des verestigten Kooperationsnetzwerks BioPlastik. Insbesondere unterstützt die IBB Netzwerk GmbH die Netzwerkpartner bei der Ausarbeitung von Forschungs- und Entwicklungsprojekten. Sitz des Unternehmens ist Martinsried bei München. Weitere Informationen unter <http://www.ibbnetzwerk-gmbh.com>.

Anlage: Bild

