

Vegane Ernährung: Shiitake – pflanzenbasierte vegane Alternativen



Shiitake – pflanzenbasierte vegane Alternativen

Themen rund um die Ernährung, Ernährungssicherung und Entwicklung sind global von sehr großer Bedeutung. Der Ernährungstrend weg von Fleisch und tierischen Produkten und hin zu pflanzlichen Alternativen findet seinen Ursprung in den klimatischen Veränderungen (CO₂- Fußabdruck), sowie Regionalität und Nachhaltigkeit. In diesem Zusammenhang beschäftigt sich die HSA Lebensmitteltechnologie mit pflanzenbasierten Alternativen und Pflanzenproteinen. Ein Beschäftigungsfeld stellen Shiitake Pilze (*Lentinus edodes*) dar. Shiitake Pilze nehmen in der weltweiten Produktion

zweiten Platz ein. Sie sind ein bedeutender Bestandteil der asiatischen aber auch der europäischen Küche, und bieten als Nahrungsquelle hochwertige Proteine, Minerale, bioaktive Inhaltsstoffe, sowie Geschmacksstoffe. Shiitake Pilze eignen sich als Zutat in fleischalternativen Lebensmitteln, sowie als Geschmacksträger in würzigen Anwendungen. Damit bietet der Pilz eine vielseitige Anwendung in der Lebensmittelindustrie. Der Pilz lässt sich regional und nachhaltig züchten, so dass die Rohstoffverfügbarkeit gewährleistet ist.

Aktuell wird an sensorischen und an bioaktiven Eigenschaften der Shiitake Pilze geforscht. Pilz- Extrakte werden auf ihr antioxidatives Potential und auf die Bioverfügbarkeit getestet. Außerdem werden die Extrakte sensorisch beurteilt und der Einsatz als Geschmacksträger geprüft.

Kontakt

Hochschule Anhalt
Fachbereich Angewandte Biowissenschaften und
Prozesstechnik
Prof. Dr. Elvira Mavric-Scholze
Tel.: +49 (0) 3496 67 2557
✉ elvira.mavric-scholze@hs-anhalt.de
> www.hs-anhalt.de

Vegane Ernährung



Shiitake – pflanzenbasierte vegane Alternativen

Themen rund um die Ernährung, Ernährungsberatung und Ernährungsergänzung sind von sehr großer Bedeutung. Der Ernährungstrend weg von Fleisch und tierischen Produkten und hin zu pflanzlichen Alternativen findet seinen Ursprung in den klimatischen Veränderungen (CO₂- Fußabdruck), sowie Regionalität und Nachhaltigkeit. In diesem Zusammenhang beschäftigt sich die HSA Lebensmitteltechnologie mit pflanzenbasierten Alternativen und Pflanzenproteinen. Im Beschäftigungsfeld stellen Shiitake Pilze Lactinus neben den Steinpilzen neben in der weltweiten Produktion zweites Platz ein. Sie sind ein beliebter Bestandteil der asiatischen aber auch der europäischen Küche, und bieten die Nahrungsquelle für wertige Proteine, Mineralien, bioaktive Inhaltsstoffe, sowie Geschmacksstoffe. Shiitake Pilze eignen sich als Zusatz in fleischalternativen Lebensmittel, sowie als Geschmacksgeber in verschiedenen Anwendungen (Gericht besteht die Pilz eine wichtige Anwendung in der Lebensmittelindustrie. Der Pilz lässt sich regional und nachhaltig züchten, so dass die Nachhaltigkeit gewährleistet ist.

Aktuell wird an sensorischen und an bioaktiven Eigenschaften der Shiitake Pilze geforscht. Pilz- Extrakte werden auf ihr antioxidatives Potential und auf die Bio-

verfügbarkeit getestet. Außerdem werden die Extrakte sensorisch beurteilt und der Einsatz als Geschmacksgeber geprüft.



Kontakt

Heidekeule Anhalt
Fachbereich Angewandte Biochemie/Lebensmittel- und
Prozesstechnik

Prof. Dr. Heidekeule Anhalt
E: anah.1@hochschule-anhalt.de
T: +49 3693 570 2007
W: www.fhn-anhalt.de