

Neue Produkte



**FORSCHUNG
FÜR DIE
ZUKUNFT**



Leguminosenbrötchen

Hintergrund

In Zusammenarbeit mit Studierenden des Masterstudiengangs Ökotrophologie wurde explorativ der Einsatz von Leguminosenmehlen in Standard Weizenbrötchenrezepturen analysiert. Dafür wurden hydrolysierte Erbsenmehle und Ackerbohnenmehle aus Deutschland verwendet. Hintergrund ist die Verbesserung der biologischen Wertigkeit der Proteinzusammensetzung von Weizenbrötchen, die Veränderung der physikochemischen Eigenschaften und die sensorische Akzeptanz unter Bachelor- und Masterstudenten des Studienganges Ökotrophologie.

Durchführung

Die Grundlage bildet eine Weizenbrötchenrezeptur mit 100 Teilen Mehl, 50 Teile Wasser, 2 % Salz und frisch Hefe. Die Leguminosenmehle ersetzen zu 10 %, 20 % und 30 % das Weizenmehl. Die Herstellung eines Vorteiges aus Leguminosenmehl und Wasser wird zu der Weizenbrötchenrezeptur hinzugegeben.

Zukunft

Bei der Studie handelt es sich um einen explorativen Ansatz, um einen möglichen Einsatz von Leguminosenmehlen in Weizenbrötchen feststellen zu können.

Kontakt

Hochschule Anhalt

Fachbereich Landwirtschaft, Ökotrophologie,
Landschaftsentwicklung

Robert Hanauska

✉ robert.hanauska@hs-anhalt.de

☎ +49 (0) 3471 355 1142

🌐 www.hs-anhalt.de

