

Neue Produkte



**FORSCHUNG
FÜR DIE
ZUKUNFT**



Schafsmilchsofteis

Schafe werden schon seit über 8000 Jahren als Haustiere gehalten. Auf schlechteren Weidestandorten kommen Schafe gut zurecht. Eine der leistungsfähigsten Rassen, das Ostfriesische Milchschaaf, stammt aus Deutschland. Schafmilchprodukte wie griechischer Feta und französischer Roquefort sind uns sehr vertraut.

Die Schafmilch enthält 7 Gramm Eiweiß, 6 Gramm Fett und 5 Gramm Kohlenhydrate und ist mit 97 kcal pro 100 ml sehr kalorienreich und einer der besten Eiweißlieferanten. Schafmilch weist auch einen hohen Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen auf.

Für Personen mit einer Laktoseunverträglichkeit eignet sich Schafmilch nur bedingt, da ähnliche Werte wie bei Kuhmilch vorliegen. Dennoch weist Schafmilch ein geringeres allergenes Potential als Kuhmilch auf. Der Konsum von Schafmilch wirkt sich durch die gute Zusammensetzung positiv auf die Darmflora aus.

In dem studentischen Projekt sollen verschiedene Kreation eines Softeises auf Schafmilchbasis erprobt werden. Softeis erfreut sich bei den Konsumenten einer hohen Beliebtheit und ist durch seinen Aufschlag mit Luft ein leichtes und cremiges Dessert.

In dem Projekt sollen verschiedene Varianten getestet und die optimale Rezeptur für ein Softeis gefunden werden. Dabei spielen verschiedene technologische Eigenschaften und die Rohstoffqualität eine entscheidende Rolle. Diese sollen von den Studierenden bestimmt und definiert werden. Das Produkt soll bis zur Marktreife hergestellt werden.

Kontakt

Hochschule Anhalt

Fachbereich Landwirtschaft, Ökotropologie,
Landschaftsentwicklung

Robert Hanauska

✉ robert.hanauska@hs-anhalt.de

☎ +49 (0) 3471 355 1142

🌐 www.hs-anhalt.de

