

Der neue Fleischersatz: Sonnenblumentexturat

Die Sonnenblume stellt eine spannende Alternative zur proteinhaltigen Soja-Ernährung dar. So entwickelt das Schweizer Speiseölunternehmen Oleificio Sabo neue Texturate auf Basis biologischer Sonnenblumensaat, die einen wertvollen Fleischersatz liefern können.



Sonnenblumenextrudate weisen einen sehr hohen pflanzlichen Proteingehalt auf. Auch für Allergiker ist die Alternative interessant. (Bild: zVg)

Sonnenblumenmehl, eigentlich ein Nebenprodukt der Ölindustrie, kann als wertvolle Proteinquelle erhalten. Denn der direkte Verzehr von pflanzlichen Proteinen hat nicht zuletzt wegen Tierseuchen und der Nachfrage nach gesunder und veganer Nahrung zugenommen. Der Oleificio Sabo, einem Schweizer Traditionsunternehmen in der Herstellung pflanzlicher Öle, schien es deshalb notwendig, neue

alternative Produkte für die Lebensmittelindustrie zu finden und zu entwickeln, die einen hohen Anteil an Proteinen bieten.

Brachliegendes Potenzial

So können texturierte Pflanzenproteine dank des hohen Gehalts an Fasern Fleischprodukte ergänzen oder gänzlich ersetzen. Vorteile gegenüber Soja und anderen pflanzlichen Proteinquellen wie z.B. Lupine, weist die Sonnenblume auch bezüglich des fehlenden Allergiepotentials auf. Bis anhin wird das Sonnenblumenmehl aber fast ausschliesslich in Form von Pellets in der Tierfütterung verwendet.

Spezielles Extrusionsverfahren

In der Produktionsstätte in Horn am Bodensee wird nach erfolgter Entschälung und Kaltpressung der Sonnenblumen-Saat,

der Presskuchen für die Extrusion vorbereitet. Mithilfe eines innovativen Extrusionsverfahrens, bei welchem dem Produkt nur Wasser, Druck und Hitze zugeführt wird, lässt sich das gewonnene Sonnenblumenmehl in eine faserförmige, fleischähnliche Struktur überführen. Für diesen Prozess sind weder Zusatzstoffe noch Verarbeitungshilfsmittel notwendig.

Am Ende der Entwicklung stehen diverse Formate von texturierten Sonnenblumenprodukten: Granulat, Schnitzel und Mehl. Diese eignen sich laut dem Unternehmen ideal für die Herstellung von diversen vegetarischen Gerichten, wie z.B. Sauce Bolognese, Hamburger, Geschnitzeltem und vielem mehr. ■

OLEIFICIO SABO

Oleificio Sabo ist ein Traditionsunternehmen der Schweizer Lebensmittelbranche mit Hauptsitz im Tessin und Produktionsstätte in Horn (TG). Oleificio Sabo produziert und veredelt seit 1845 Speiseöle und texturierte Sojaprodukte.

www.sabo1845.ch
Oleificio Sabo

«Ziel ist eine ähnliche Haltbarkeit, wie wir sie bei Soja-Texturaten erreichen»

Sechs Fragen an Claudia Hauber, Laborleiterin bei Oleificio Sabo.

Frau Hauber, warum eigentlich Sonnenblume und nicht andere Rohstoffe?

Claudia Hauber: Grundsätzlich lassen sich alle Arten von Proteinen texturieren, solange sie in ausreichend konzentrierter Form vorliegen. Idealerweise soll der eingesetzte proteinhaltige Rohstoff einen geringen Fett- sowie Faseranteil aufweisen. Die Sonnenblume ist auf Grund ihres nicht-allergenen Potenzials, eine sehr interessante Alternative zu Texturaten auf Basis Soja oder auch Lupinen. Andere Rohstoffe, wie zum Beispiel der Kürbis, sind jedoch nicht ausgeschlossen und stehen ebenfalls im Fokus unserer künftigen Produktentwicklung.

Wie lange dauerte die Produktentwicklung?

Claudia Hauber: Der Startschuss des Projektes «Sonnenblumentexturat» fiel im Jahr 2017 und wir stehen aktuell kurz vor der Markteinführung.

Ist die «Stabilitätsstudie» schon durch? Wie verhält es sich mit der Haltbarkeit?

Claudia Hauber: Nach diversen Produktionstests liegen uns bereits einige Daten



Claudia Hauber, Laborleiterin bei Oleificio Sabo. (Foto: zVg)

zur Stabilität vor, welche aber noch bestätigt werden müssen. Ziel ist eine ähnliche Haltbarkeit wie für unsere Sojatextrurate zu erreichen, d.h. 12 bis 18 Monate.

Welche Hindernisse stehen noch im Weg?

Claudia Hauber: Die Entwicklung von Texturaten auf Basis neuer Rohstoffe, ist

immer eine Herausforderung, da sich jeder Rohstoff im Prozess anders verhält. Bei den Produktionstests ist Fingerspitzengefühl und Know-how gefragt.

Hinsichtlich konkreter Produkte und zu beliefernden Channels: Gibt es da schon eine Langzeitstrategie?

Claudia Hauber: Zielmärkte für die Sonnenblumentexturat-Produkte sind, wie auch bei den Sojatextruraten, vom Konsumenten über Gastronomie bis hin zur Industrie. Überwiegend sehen wir den Markt in der Weiterverarbeitung der Industrie hin zu Convenience-Produkten.

Darf man ein wenig mehr erfahren über das «innovative» Extrusionsverfahren?

Claudia Hauber: Zur Produktion unserer Texturate arbeiten wir mit einem Hochleistungsextruder, welcher äusserst flexibel einsetzbar ist. Details zum Verfahren, wie auch Prozessparameter, unterliegen der Vertraulichkeit.

Frau Hauber, besten Dank für das Gespräch.

impago

Gemeinsam mit Sensient sind wir Ihr engagierter Partner, um Ihnen Naturfarbstoffe und färbende Lebensmittel anzubieten, die den wachsenden Marktansprüchen gerecht werden.

SENSIENT

Vertrieb in der Schweiz: IMPAG AG
www.impag.ch | info@impag.ch