

Main Stage

Topics, Trends, Technologies

Innovationen in der Bäckereitechnologie
Innovations in bakery technology

Felix Ellwanger

Extrudierte Insektenmehle für die Brotherstellung

In diesem Beitrag stellen wir den Einfluss der Extrusionsbedingungen auf die physikalischen, funktionellen und mikrobiologischen Eigenschaften von Mehlwürmern vor. Wir werden den Einfluss der Extrusionsparameter auf den ernährungsphysiologischen Wert, die Backeigenschaften sowie die sensorischen Eigenschaften in Broten diskutieren.

Extruded insect flour for bread making

In this contribution, we present the influence of extrusion conditions on the physical, functional, and microbiological properties of mealworms. We will discuss the influence of extrusion parameters on the nutritional value, baking properties and sensory properties in bread