

Main Stage Responsibility



Deep Dive - Nachhaltige pflanzliche Protein- und Fermentationslösungen

Prof. Dr. Hans-Jürgen Danneel

Perspektiven pflanzlicher Proteine - Versprechen und Wirklichkeit

Die aktuellen politischen und wissenschaftlich-technischen Bemühungen, alternative Proteine als Lebens- und Futtermittel marktfähig zu machen, haben zum einen das Ziel, eine europäische Eiweißautarkie im Sinne einer Kreislaufwirtschaft zu sichern und zum anderen die tierische Verwertung zugunsten ethischer und nachhaltiger Proteinquellen einzuschränken. Grundsätzlich ist es nicht die Menge an Eiweiß, die in der EU zur Verfügung steht, die das Erreichen beider Ziele so schwierig macht, sondern die Art und Weise, wie wir mit unseren vorhandenen landwirtschaftlichen Rohstoffen umgehen. Herkömmliche Verfahren sind kompromisslos auf die traditionellen primären Verwendungszwecke (Öl, Zucker, Alkohol, Biogas) ausgerichtet, und viele Millionen Tonnen wertvolles Eiweiß werden bei der primären Verarbeitung von Nutzpflanzen für die weitere Nutzung und Verarbeitung unbrauchbar. Die Zukunft liegt in grundlegend neuen Gewinnungsabläufen und Wertschöpfungskaskaden.

Die "Proteinrevolution" im Lebensmittelbereich ist (zum Glück) eine freie Konsumententscheidung in unserer Gesellschaft. Sie kann daher nur gelingen, wenn neue Eiweißprodukte für die große Mehrheit der Verbraucher in Bezug auf Image, Preis und Geschmack die mit Abstand bessere Alternative zu tierischen Produkten werden. Eine wesentliche Voraussetzung für gute vegane Lebensmittel ist eine perfekte Proteinbasis. Der Druck eines wartenden Marktes hat viele Hersteller jedoch dazu verleitet, Produktentwicklungen mit nicht ausgereiften Proteinrohstoffen durchzuführen. Die Herausforderung für die F&E im Bereich Lebensmittelproteine besteht nun darin, bessere Lösungen zu finden.

Main Stage Responsibility



Deep Dive - Sustainable Plant Based Protein & Fermentation Solutions

Prof. Dr. Hans-Jürgen Danneel

Connected Sorters and the Use of Data in the Food Industry

The current political and scientific-technological efforts to make alternative proteins marketable as food and feed have, on the one hand, the objective of ensuring protein self-sufficiency in the sense of a circular economy and, on the other hand, limiting livestock utilization in favour of ethical and sustainable protein sources.

Fundamentally, it is not the amount of protein available across the EU that makes achieving both objectives such a challenge, but the way we treat our existing agricultural raw materials. Conventional processes are uncompromisingly focused on traditional primary uses (oil, sugar, alcohol, biogas), and many millions of tons of valuable protein are rendered unusable for further use and processing in the primary processing of crops. The future lies in fundamentally new extraction sequences and value-added cascades.

The "protein revolution" in the food sector is (fortunately) a free consumer decision in our society. It can therefore only succeed if new protein products become by far the better alternative to animal-based products for the vast majority of consumers in terms of prestige, price and taste. An essential prerequisite for good vegan food products is a perfect protein base. The pressure of a waiting market has tempted many manufacturers to carry out product developments with immature protein raw materials. The challenge for Food protein R&D is now to deliver better solutions.