

- Pressemitteilung -

10.02.2021
Seite 1 von 3

Hausanschrift:
**DIL Deutsches Institut für
Lebensmitteltechnik e. V.**
Professor-von-Klitzing-Straße 7
49610 Quakenbrück
www.dil-ev.de

Alternative Proteine: Nahrungsmittel der Zukunft entwickeln

Das DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. und Air Liquide kooperieren bei der Entwicklung und Produktion alternativer Proteine. Das DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. in Quakenbrück ist eine der führenden europäischen Forschungseinrichtungen für innovative Technologien für die Lebensmittelindustrie. Im Rahmen einer internationalen Kooperation mit Air Liquide als Gase- und Technologieanbieter liegt der Schwerpunkt zunächst auf der Entwicklung und Produktion alternativer Proteine.

Mehr als nur Fleischersatz: nachhaltiges Wachstum durch nachhaltige Lebensmittel

Alternativen Proteinen – beispielsweise aus Soja, Nüssen oder Hülsenfrüchten – wird eine Schlüsselrolle im Lebensmittelmarkt der Zukunft zugeschrieben, vor allem im Bereich der Fleischersatzprodukte. Die schnell wachsenden Marktanteile und Produktsortimente im Bereich alternative Proteine zeigen, dass sie bereits im heutigen Markt eine wichtige Rolle spielen: Längst haben neben Start-ups auch multinationale Lebensmittelkonzerne und Fast Food-Ketten das Thema entdeckt und in ihr Produktportfolio aufgenommen.

Technik und Expertise für einen jungen und volatilen Markt

Weltweit entwickeln zahlreiche Unternehmen neue oder verbesserte Produktionstechniken, oder arbeiten an der Skalierung hin zur Produktion im industriellen Maßstab. Genau hier setzt die Kooperation zwischen dem DIL und Air Liquide an: Die Projektpartner arbeiten gemeinsam an neuen und verbesserten Methoden für die Produktion von Lebensmitteln aus alternativen Proteinen. Neben der Entwicklung neuer Produkte, sind die Ziele vor allem effizientere und technisch optimierte Produktionsprozesse zu ermöglichen.

"Das DIL arbeitet bereits intensiv mit vielen internationalen Partnern zusammen. Daher freuen wir uns über eine weitere starke Kooperation," so Dr. Volker Heinz, Direktor und Vorstand beim DIL: "Die Expertise von Air Liquide in der Entwicklung neuer

Produktionsmethoden mit technischen und kryogenen Gasen, sowie die weltweite Präsenz mit mehreren Innovationsplattformen, ermöglichen uns Innovationen in verschiedenen internationalen Märkten. Mit Air Liquide haben wir einen kompetenten Partner mit großer Erfahrung und dem Know-How in einer Vielzahl an Lebensmittelanwendungen."



Bildunterschrift: Herr Michael Nüssli (AirLiquide Vice-President Central Europe) und Dr. Volker Heinz (DIL Vorstand & Direktor) freuen sich über die gemeinsame Kooperation. (Foto: Marek Witkowski/DIL)

Über Alternative Proteine

Veganer Fleischersatz aus alternativen Proteinen: Trendprodukt im Wachstumsmarkt

Kaum eine andere Produktgruppe im Lebensmittelbereich ist in letzter Zeit so stark gewachsen wie Fleischersatzprodukte: Veganer Fleischersatz hat sich längst vom Nischenprodukt zum Milliardenmarkt entwickelt – und namhafte Unternehmensberatungen prognostizieren zweistellige Wachstumsraten. Inzwischen haben neben Start-ups auch die meisten multinationalen Lebensmittelkonzerne und Fast Food-Ketten das Thema entdeckt und in ihr Produktportfolio aufgenommen.

Extrusion: Pflanzliche Proteine in die richtige Form bringen

Die meisten Fleischersatz-Produkte basieren auf pflanzlichen Proteinquellen wie Soja, Nüssen oder Hülsenfrüchten. Der überwiegende Teil dieser Proteine wird dafür mittels Extrusion verarbeitet. Genau hier liegt ein Forschungsschwerpunkt des DIL: Im Extrusions-Technikum in Quakenbrück arbeiten rund 25 Lebensmittelexperten an der Entwicklung und Produktion alternativer Proteine. Das Leistungsspektrum reicht von der Auswahl der richtigen Rohstoffe über die optimalen Parameter für die Extrusion bis hin zu Produktentwicklung und Lohnproduktion.

Über das DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V.

Das DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. ist ein außeruniversitäres Forschungsinstitut der Lebensmittelwissenschaften in Deutschland. In den letzten drei Jahrzehnten hat sich in Quakenbrück ein international tätiges Institut mit rund 200 Experten der Lebensmitteltechnologie und den Lebensmittelwissenschaften entwickelt. Das DIL operiert als Forschungsinstitut in den Bereichen Lebensmittelsicherheit und Authentizität, Struktur und Verfahrenstechnik sowie Nachhaltigkeit.

Über Air Liquide

Air Liquide ist ein Weltmarktführer bei Gasen, Technologien und Services für Industrie und Gesundheit. Mit rund 67.000 Mitarbeitern in 80 Ländern versorgt Air Liquide mehr als 3,7 Millionen Kunden und Patienten. Sauerstoff, Stickstoff und Wasserstoff sind kleine Moleküle von grundlegender Bedeutung für das Leben, für die Materialwirtschaft und den Energiesektor. Sie stehen für das wissenschaftliche Fachgebiet von Air Liquide und sind seit der Gründung im Jahr 1902 das Kerngeschäft des Unternehmens.

Air Liquide möchte am Markt führend sein, langfristig starke Leistungen zeigen und nachhaltig arbeiten. Die kundenorientierte Transformationsstrategie des Unternehmens zielt auf ein langfristig profitables Wachstum ab. Sie basiert auf operativer Exzellenz, ausgewählten Investitionen, offener Innovation und einer Netzwerkorganisation, die vom Konzern weltweit umgesetzt wurde. Durch Engagement und Ideenreichtum seiner Mitarbeiter nutzt Air Liquide die Energiewende, die Änderungen im Gesundheitswesen sowie die Digitalisierung und bringt allen Beteiligten einen höheren Mehrwert.

Der Umsatz von Air Liquide belief sich 2019 auf 22 Mrd. €. Hiervon entfielen mehr als 40 Prozent auf Lösungen zum Schutz von Leben und Umwelt. Air Liquide ist an der Euronext Börse in Paris (Abteilung A) notiert und im CAC40-Index, im EURO STOXX 50 sowie im FTSE4Good vertreten.

Kontakt:

DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V.

Marek Witkowski
Leitung Kommunikation
+ 49 (0) 5431 183 286
m.witkowski@dil-ev.de

AIR LIQUIDE RESEARCH & DEVELOPMENT

Innovation Campus Frankfurt
Christine Kasten
Senior R&D Research Engineer Food
Treatment
AIR LIQUIDE Forschung und Entwicklung
GmbH
Gwinnerstraße 27-33
60388 Frankfurt - Germany
Phone: +49 (0)173-7039600
christine.kasten@airliquide.com