

- Pressemitteilung -

25. November 2019

Seite 1 von 2

Hausanschrift:

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

Kontakt:

Marek Witkowski
Leitung Kommunikation
E-Mail: m.witkowski@dil-ev.de
Tel.: +49(0)5431.183-286
Fax: +49(0)5431.183-114

Startschuss für neues EU-Projekt „ProFuture“ – DIL erhält eine halbe Million an Forschungsgeldern

Am 07. November 2019 fand das Kick-Off Meeting für das EU-Projekt „ProFuture“ in Barcelona statt. Das internationale Forschungsprojekt beschäftigt sich mit Mikroalgen als proteinreicher Inhaltstoff für zukünftige Lebens- und Futtermittel. Ziel sind effizientere Produktions- und Verarbeitungskonzepte zu entwickeln, um hochwertige, sichere, gesunde und nachhaltige Produkte und Zutaten in die Lebensmittelwertschöpfungskette zu integrieren. Das DIL beteiligt sich an der internationalen Gemeinschaft mit 31 Partnern und generiert 559.500 Euro für die Forschung in Quakenbrück.

Für Institutsleiter Dr. Volker Heinz ist eins klar: „Das Projekt ist ein weiterer wichtiger Baustein zur Verbesserung von Qualität und Nachhaltigkeit unserer Ernährung. Die Fördermittel stärken unseren Forschungsstandort im internationalen Wettbewerb und die Forschungsergebnisse werden auch Impulse in die Ernährungswirtschaft und damit zur Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit beitragen.“

Mikroalgen als alternative Proteinquellen

Schätzungen zufolge wird die Weltbevölkerung bis 2050 über neun Milliarden Menschen betragen. Die globale Proteinproduktion aus konventionellen Quellen wird durch ökologische und technische Faktoren eingeschränkt. Die Nachfrage nach hochwertigen Proteinquellen wächst und führt zu einem Versorgungsengpass. Als eine alternative Proteinquelle bieten Mikroalgen gute Eigenschaften für Lebens- und Futtermittel. Im Vergleich zur konventionellen

Landwirtschaft mit terrestrischen Pflanzen haben Mikroalgen eine hohe photosynthetische Effizienz, höhere Wachstumsraten und eine bessere Produktivität, konkurrieren dabei nicht um Land mit Pflanzen für die Nahrungs- und Futtermittelproduktion. Mikroalgen haben außerdem einen hohen Rohprotein-gehalt von bis zu 60 Prozent und einen sehr hohen Gehalt an essentiellen Aminosäuren.

ProFuture als Antreiber für die Nutzung von Mikroalgenbiomasse

Um die Engpässe zu beseitigen, die heute den nachhaltigen und profitablen Anbau und die Nutzung von Mikroalgenbiomasse als Proteinquelle für die Lebensmittelindustrie sowie für die Vieh- und Fischzucht zu beseitigen, versuchen die Projektpartner die Marktakzeptanz zu erhöhen.

„Das Ziel von ProFuture ist nicht nur algenhaltige Lebensmittel zu entwickeln. Vielmehr sollen grundlegende Fragen zu Anwendungsmöglichkeiten aber auch Bedenken geklärt werden, die es ermöglichen, ein Bewusstsein und eine Akzeptanz für Algen und algenhaltige Nahrungsmittel in der Bevölkerung zu schaffen“ erklärt Dr. Marie-Christin Baune, Projektleiterin am DIL.

Hierfür sind drei wesentliche Punkte formuliert worden: Die grundlegende Marktakzeptanz von Inhaltsstoffen aus Mikroalgen, die Feststellung der Verbraucherakzeptanz der innovativen Produkte und der Nachweis der technischen und wirtschaftlichen Machbarkeit. Der Zeitraum des Projekts ist auf vier Jahre angelegt und ist Teil des Forschungs- und Innovationsprogramms Horizon 2020 der Europäischen Union.

Bildunterschrift: Die internationalen Projektpartner nehmen die Arbeit auf. (Foto: EUFIC)