



Projektziel

Das europäische Forschungsprojekt **PLEASURE** hat die Entwicklung von neuen innovativen Verfahren und Technologien zur Herstellung von **fett-, salz- und zuckerreduzierten Lebensmitteln** zum Ziel.

Der heutzutage gängige Einsatz von Ersatzstoffen verliert immer mehr an Verbraucherakzeptanz – **PLEASURE** ist das erste europäische Forschungsprojekt, welches sich dieser Herausforderung von der verfahrenstechnischen Seite stellt.

Neuartige, mikrostrukturierte und auf natürliche Weise reduzierte Lebensmittel, welche im Vergleich zu konventionellen Produkten identische sensorische Eigenschaften besitzen, sind dabei der Schlüssel zum Erfolg.



Moderne Ernährungsgewohnheiten haben erhebliche gesundheitliche Auswirkungen. Mehr als 60% aller Krankheiten in den Industrieländern werden auf Fehlernährung zurückgeführt (Vitaminmangel, hochkalorische Lebensmittel, etc.).

Die exzessive Verwendung von Fett, Salz und Zucker in den heute industriell hergestellten Lebensmitteln, insbesondere Convenience Food, führt langfristig zu enormen Gesundheitsrisiken.

Daher hat die Entwicklung von gesünderen Lebensmitteln mit hoher Verbraucherakzeptanz ein enormes Marktpotential.

PLEASURE ~ das Konzept

Lebensmittelstrukturierung mittels physikalischer Verfahren wird eingesetzt um eine gleichmäßigere Verteilung bestimmter Geschmacksträger (z.B. Fett, Salz) im Lebensmittel zu erreichen mit dem Ziel, deren Einsatz zu reduzieren ohne jedoch die sensorischen Eigenschaften zu verändern.

Es werden biotechnologische Verfahren entwickelt, um den Zuckergehalt durch Einsatz von Enzymen, Fermentation und daraus kombinierten Verfahren auf natürliche Art und Weise zu reduzieren.

Die Umsetzung des Konzepts erfolgt zunächst anhand sogenannter "Mono Lebensmittelmodelle": **Blätter- und Pizzateig, Fetakäse, Brühwurst und Kochschicken, sowie Tomaten- und Carbonara Soße.** In einem späteren Schritt werden die o.g. Produkte dann in Fertiggerichte integriert.

Die 16 Partnern und 8 Länder involviert, sind:

Biozoon Food Innovations GmbH (BZN)

www.biozoon.de

SC Trittecc SRL (TTC)

www.trittecc.ro

University College Cork (UCC)

www.ucc.com

Promatec Food Ventures BV (PROMA)

www.promatecfoodventures.com

VMI Pétrins et Mélangeurs Z.I. Nord (VMI)

www.vmi-mixer.com

European Food Information Resource AISBL (EuroFIR)

www.eurofir.eu

PLC Ingredients Ltd (PLC)

University of Applied Science Weihenstephan Triesdorf(HSWT)

www.hswt.de

Agriculture and Food Development Authority (TEAGASC)

www.teagasc.ie

Alsacienne de Pâtes Ménagères (APM)

www.apm-france.com

RLabs Market Research Limited Liability Company (RLabs)

Oniris-Nantes(ONI)

www.oniris-nantes.fr

AZTI-Tecnalia (AZTI)

www.azti.es

Productos Naturales de la Vega S.L. (naturvega)

Slegers Quality Meat Products b.V (SLE)

www.slegers.biz

German Institute of Food Technologies (DIL)

www.dil-ev.de



food innovations gmbh
biozoon®

Projekt Koordinator

Biozoon Food Innovations GmbH

Mr. Matthias Kück

Email: info@biozoon.de

Website: www.biozoon.de

Telefon: +49 (0) 471-92 92 85 0