



- 1 Vegane Paprikawurst.
- 2 Vegane Wurst.

## VEGANE WURSTPRODUKTE MIT LUPINENPROTEINEN UND –BALLASTSTOFFEN

### Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV

Giggenhauser Str. 35  
85354 Freising

Ansprechpartner

Regina Lightner  
Telefon +49 8161 491-435  
regina.fischl@ivv.fraunhofer.de

[www.ivv.fraunhofer.de](http://www.ivv.fraunhofer.de)

### Projekt

Im Bündnis PlantsProFood haben sich 10 Unternehmen und 4 Forschungseinrichtungen mit dem Ziel zusammengeschlossen, aus den Samen heimischer Blauer Süßlupinen (*Lupinus angustifolius*) Lebensmittelzutaten zu gewinnen. Diese neuen Ingredients wie Lupinenproteinisolate und Ballaststoffe versetzen Lebensmittelproduzenten in die Lage, innovative und ernährungsphysiologisch wertvolle Lebensmittel zu entwickeln.

### Hintergrund

Nach aktuellen Schätzungen ernähren sich in Deutschland momentan etwa 700.000 Personen vegan, Tendenz steigend. Somit steigt die Nachfrage nach veganen Produkten derzeit stark an. Im Rahmen des PlantsProFood-Vorhabens sollten somit vegane schnitt- und streichfähige Wurstersatzprodukte entwickelt werden. Die größte Herausforderung hierbei war es, Produkte mit hervorragenden Textureigenschaften und sensorischen Eigenschaften herzustellen, die vergleichbar zu herkömmlichen Wurstwaren sind. Durch den Einsatz von Lupinenprotein und –ballaststoffen sollte auf der einen Seite die Kremigkeit und die Streichfähigkeit von leberwurstähnlichen Produkten erzielt werden, während bei schnittfesten Produkten feste Strukturen erzeugt werden sollten.



### Zielsetzung

Unser Ziel ist die Nutzung von Protein- und Ballaststofffraktionen aus den Samen der Blauen Süßlupine zur Entwicklung innovativer, veganer Wurstersatzprodukte. Durch den neutralen Geschmack und die sehr guten funktionellen Eigenschaften der Lupinenzutaten sind diese hervorragend für den Einsatz in veganen Wurstprodukten und Aufstrichen geeignet.

### Ergebnisse

Durch den Einsatz von Lupinenproteinen und –ballaststoffen können vegane Wurstprodukte bzw. Aufstriche mit hervorragenden sensorischen Eigenschaften und verbesserter Streich- bzw. Schnittfestigkeit hergestellt werden. Die Farbe der Produkte war ebenfalls mit herkömmlichen Produkten vergleichbar.

Probe	Trocken- substanz [%]	pH-Wert	Festigkeit am Penetrometer Eindringtiefe [mm]	Farbmessung		
				L-Wert	a-Wert	b-Wert
Veganes, streichfähiges Wurstprodukt	49.9	5.6	7.1	53.9	7.2	23.3
Standard-Leberwurst	48.3	6.2	5.7	61.9	11.4	15.9