



DLE
Dienstleistungsgesellschaft
für Lebensmitteltechnologie
und Ernährung mbH

Regionale Produktentwicklung

„HITTKoorn“

Produktentwicklung zur Herstellung von hochwertigen Backwaren unter Verwendung von thermisch vorbehandelten Getreidekeimen aus regionalen Anbau

Bei Betrachtung der aktuellen Foodtrends ist festzustellen, dass „Nachhaltigkeit“ neben dem „Genuss“ und der „Alltagstauglichkeit“ einer der aktuellen und kommenden Haupttrends ist. Ebenso besteht ein Interesse an regionaler Wertschöpfung und regionalen Wirtschaftskreisläufen. Diese Strukturen werden von Klein- und Mittelständischen Unternehmen, besonders der Ernährungswirtschaft in der Fläche aufrechterhalten. Der Wunsch und der Bedarf nach Produkten, die möglichst viele dieser Aspekte in sich vereinen, sind somit gegeben.



Ziel unseres Projektes

Ziel des Projektes ist die Entwicklung einer Technologie zur handwerklichen Herstellung sensorisch hochwertiger und neuartiger Backwaren. Durch ein zu entwickelndes Verfahren soll ein Teil des verwendeten Getreides/ und/ oder Pseudocerealien in gekeimter Form thermisch soweit behandelt werden, dass eine deutlich fortgeschrittene Maillard- Reaktion eintritt. Das führt zu einem thermischen Aufschluss des Getreides und neben der sensorischen Veränderung zu einer besseren Verdaulichkeit der Backware und möglicherweise längeren Haltbarkeit der Produkte. Über die Variation des Ausgangsmaterials und der Reaktionszeiten lassen sich maßgeschneiderte Backwaren für die Kunden von heute herstellen. Das zu verarbeitende Getreide/ und/ oder die Pseudocerealien sollen aus regionaler Produktion stammen.

Dieses Projekt wird gefördert durch:



**Kofinanziert von der
Europäischen Union**