

HybPiKäs – Liaison zwischen Milch und pflanzlichen Rohstoffen

Helena Stoffers, Hans-Peter Bachmann, Barbara Guggenbühl, Ueli von Ah, Elias Zwyszig, Barbara Walther
 Agroscope, 3003 Bern, Schweiz; www.agroscope.ch

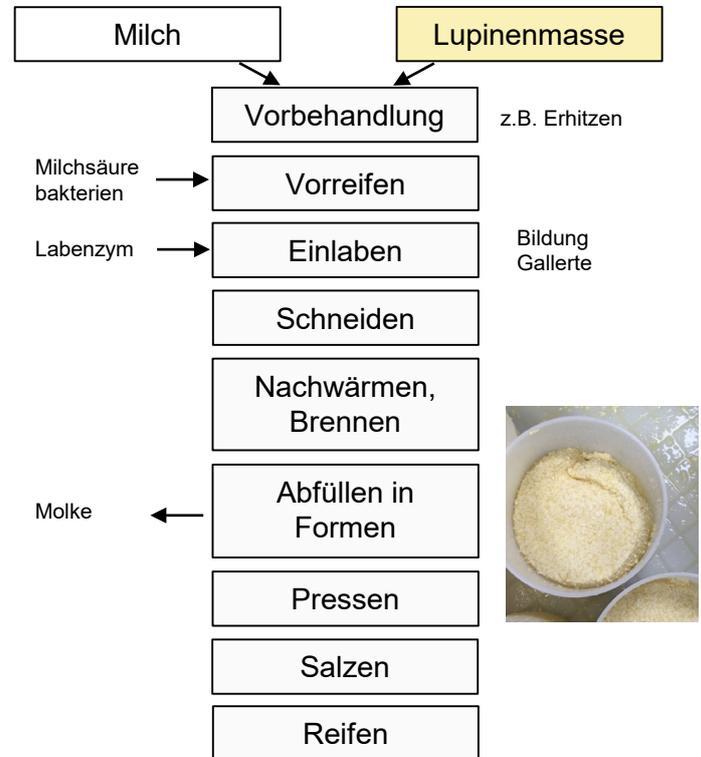
HybPiKäs

Hybride Käsealternative bestehend aus Kuhmilch und Lupinenmasse

Projektziele

Herstellung eines fermentierten, sensorisch ansprechenden, ernährungsphysiologisch wertvollen und nachhaltigen Hybridproduktes mittels Käsetechnologie, bei welchem ein Anteil der Milch durch einen pflanzlichen Rohstoff ersetzt wird

- lokale pflanzliche Rohstoffe
- minimale Verarbeitung mit einfachen technischen Geräten / Anlagen unter Nutzung der Käsetechnologie
- Verzicht auf Zusatzstoffe
- Beitrag an eine nachhaltigere und klimafreundlichere Ernährung
- Sensorisch «gleichwertiges» Profil wie Käse



Lupinen

- Hülsenfrucht, Pflanze bis 1.20 m hoch
- über 500 Arten, nur 4 für menschlichen Verzehr verwendet
- Bereits die Ägypter haben 2000 v. Chr. Lupinen gegessen
- Enthalten je nach Art 35 - 55 % Eiweiss, 4 - 20% Fett, Mehrfachzucker und sekundäre Pflanzenstoffe, wie Saponine und insbesondere Alkaloide
- Können giftige Inhaltsstoffe enthalten (Alkaloide)
 - Süsslupinen enthalten nur sehr geringe Mengen
 - Entbitterung / Entgiftung durch Einweichen mit Wasserwechsel / Kochen



Bildquellen: www.tropical.theferns.info/; www.amkhaseed.com, www.gartenflora.de

