



## ONLINE-FACHTAGUNG

# „INHALTSSTOFFE VON RAPS UND KÖRNERLEGUMINOSEN FÜR EINE GESUNDE UND VIELSEITIGE ERNÄHRUNG“

**2. November 2021 | via [stream.ufop.de](https://stream.ufop.de) | 10.00 Uhr bis 16.00 Uhr**

Rapsöl ist bereits seit vielen Jahren das beliebteste Speiseöl in Deutschland. In der Ernährungsindustrie gibt es jedoch nicht nur ein Interesse an Rapsöl für Rezepturen, bei denen flüssige Pflanzenöle eingesetzt werden, sondern es wird auch ein Ersatz für feste Pflanzenfette gesucht. Forschungsvorhaben versprechen neue Einsatzbereiche für unser wichtigstes heimisches Pflanzenöl.

Doch auch die Proteinkomponente in der Rapssaat ist längst für den Ernährungssektor interessant geworden, könnte sie doch zu einer verbesserten Versorgung mit pflanzlichem Eiweiß beitragen. Dies gilt in wahrscheinlich noch größerem Ausmaß auch für Hülsenfrüchte. In jüngster Zeit gewinnen vor allem Körnererbsen, Ackerbohnen und Süßlupinen in Deutschland wieder zunehmend an Bedeutung. Auch der Sojabohnenanbau hat sich hierzulande längst über ein Versuchsstadium hinaus entwickelt. Diese Körnerleguminosen werden heute nicht mehr nur ausschließlich als Futter für Nutztiere oder in ganzer Form frisch, als Samen getrocknet, tiefgekühlt oder aus der Dose für die menschliche Ernährung

verwendet, sondern auch zur Proteingewinnung aufbereitet. So werden pflanzliche Proteine in Form von Konzentraten und Isolaten schon in vielen Bereichen der Lebensmittelproduktion eingesetzt. Dazu gehört neben Sojaprotein auch das Eiweiß von Süßlupine, Körnererbse und Ackerbohne. Die Forschung befasst sich sowohl mit der optimalen Nutzung dieser pflanzlichen Rohstoffe als auch mit der Herstellung funktioneller Proteinzutaten und hochwertiger veganer und vegetarischer Lebensmittel.

Diese unterschiedlichen Aspekte heimischer Öl- und Eiweißpflanzen möchten wir anhand ausgewählter Studien und Forschungsvorhaben im Rahmen unserer Fachtagung „**Inhaltsstoffe von Raps und Körnerleguminosen für eine gesunde und vielseitige Ernährung**“ gemeinsam mit diskutieren. Dabei geht es im ersten Teil um ernährungsphysiologische Betrachtungsweisen, im zweiten Teil der Veranstaltung liegt der Fokus auf lebensmitteltechnologischen Ansätzen.

**Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!**

Bitte melden Sie sich an unter:

Anmeldung





**JETZT  
ANMELDEN!**

## PROGRAMM via [stream.ufop.de](https://stream.ufop.de)

**10.00 – 12.30 Uhr**

### **Eröffnung:**

*Prof. Gerhard Jahreis, Vorsitzender der UFOP-Fachkommission „Humanernährung“*

### **Sektion Ernährungswissenschaften:**

#### **1. Langkettige Omega 3-Fettsäuren: Eine Übersicht aktueller Studien**

*Prof'in Elke Trautwein, Institut für Humanernährung und Lebensmittelkunde der Universität Kiel und Trautwein Consulting Hagen*

#### **2. Protein und Ballaststoffe aus heimischen Körnerleguminosen: Welche Daten sprechen für eine verstärkte Nutzung?**

*Prof'in Gabriele Stangl, Institut für Agrar- und Ernährungswissenschaften der Universität Halle*

#### **3. Rapsprotein für die Lebensmittelherstellung: Erfahrungen und Ausblick aus dem RaPEQ-Projekt**

*Dr. Frank Wolter, NPZ Innovation GmbH Hohenlieth*

**12.30 – 13.30 Uhr Pause**

**13.30 – 16.00 Uhr**

### **Sektion Lebensmitteltechnologie**

#### **4. Fazit aus den Forschungsarbeiten zu Oleogelen aus Rapsöl: Wo liegen die Herausforderungen für die Lebensmittelherstellung?**

*Prof. Bertrand Matthäus, Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide des MRI Detmold*

#### **5. Entwicklung neuer Konzepte zur Optimierung von Struktur und Sensorik fettreduzierter Lebensmittel durch Proteinfunktionalisierung und molekular-sensorische Methoden am Beispiel der Erbse**

*Caren Tanger, Lebensmittel- und Bioprozesstechnik der TU München*

#### **6. Stoffliche und verfahrenstechnische Konzeption veganer Wurstwaren unter Verwendung von Erbsen- und Sojaprotein**

*Dr. Nino Terjung, DIL Quakenbrück*

### **Schlusswort:**

*Prof. Gerhard Jahreis, Vorsitzender der UFOP-Fachkommission „Humanernährung“*

### **Moderation:**

*Dr. Manuela Specht, UFOP*