

DISSERTATION

„Klimatech – Einsatz von alternativen Körnerfrüchten in (Fein)Backwaren“ (Branchenprojekt)

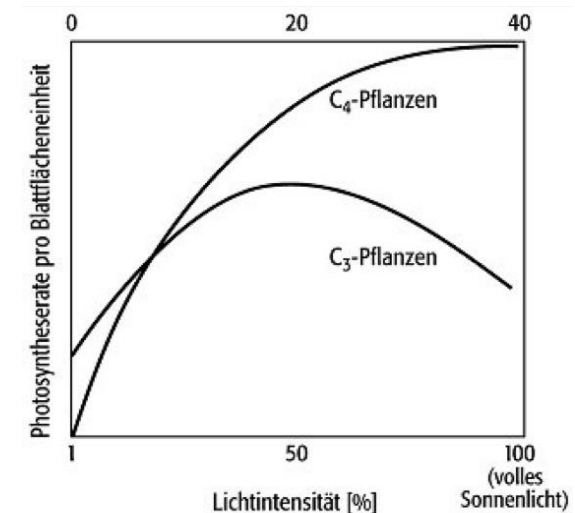
Aufgabenstellung

Weizen ist das wichtigste Getreide für Brot und (Fein-)Backwaren in Österreich. Auswirkungen des Klimawandels sind bereits heute bei Weizenqualitäten und durch Ernteeinbußen deutlich spürbar und spiegeln sich somit auch bei der Produktqualität von Backwaren und Feinbackwaren wider. Einen schnellen Lösungsweg bietet der Einsatz von Zusatzstoffen oder der Import einer adäquaten Rohstoffqualität. Dieser Lösungsweg widerspricht jedoch dem Wunsch der Konsumenten nach Zusatzstoff freien und regionalen Produkten. Einen nachhaltigeren Weg einzuschlagen bedeutet also, gemeinsam verarbeitungstechnologische Maßnahmen zu entwickeln um Klimawandel induzierten Veränderungen in der Backwarenproduktion zu begegnen.

Arbeitsplan, Abgrenzung des Leistungsumfangs

- Erarbeitung verarbeitungstechnologischer Maßnahmen gegen Klimawandel induzierte Veränderungen in der Backwarenproduktion
- Erfassen der ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Rohware (Sorghum, Hirse, Amaranth, Buchweizen)
- Beimischen der genannten alternativen Körnerfrüchte im höchst möglichen Ausmaß zum Erhalt der gewünschten rheologischen Teigeigenschaften
- Alleiniger Einsatz (100% Ersatz von Weizen) dieser Körnerfrüchte für neue, innovative Produkte
- Deutliche Reduktion des Zuckergehalts in Feinbackwaren bei gleichbleibend intensiv wahrgenommenen Süßgeschmack
- Untersuchung der sensorischen Eigenschaften der Endprodukte auf Akzeptanz beim Kunden

Betreuerin: Assoc.Prof.Dr.Mag. Regine Schönlechner
Beginn/Dauer: ab Jänner 2020, 3 Jahre
Ort: Institut für Lebensmitteltechnologie, DLWT, BOKU



Kontakt:
 Regine Schönlechner
 regine.schoenlechner@boku.ac.at, bzw.
 Zimmer: 02/51