

17.12.2024 - 08:11 Uhr

Medienmitteilung: BFH-HAFL bei «Horizon» - forschen für nachhaltiges Essen



Liebe Medienschaffende

Untenstehend finden Sie die Medienmitteilung der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften BFH-HAFL zum EU-geförderten Projekt *Sustain-a-bite*, an dem die BFH-HAFL als einzige Schweizer Forschungsinstitution beteiligt ist. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüsse

Petra Kollbrunner

Kommunikation und Medien

Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften BFH-HAFL

BFH-HAFL bei «Horizon»: Forschen für nachhaltige Ernährung

Wie lässt sich künftig die Ernährung pflanzenbasiert, gesund und nachhaltig gestalten? Diese Frage wird in einem Grossprojekt im Rahmen des EU-Programms «Horizon Europe» untersucht – mit dabei ein Forschungsteam der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften BFH-HAFL.

«Sustain-a-bite» heisst das von der EU geförderte Projekt, das in den nächsten dreieinhalb Jahren die Entwicklung neuer nachhaltiger, minimal verarbeiteter, gesunder und auch erschwinglicher pflanzenbasierter Lebensmittel vorantreiben soll. Die BFH-HAFL ist als einzige Schweizer Forschungsinstitution Teil dieses zukunftsweisenden Vorhabens und leitet ein gesamtes Arbeitspaket. Koordiniert vom Technical Research Centre of Finland (VTT) bringt das Konsortium 19 Partner aus 13 europäischen Ländern zusammen.

Für eine gesündere und nachhaltigere Zukunft

Das «Horizon»-Projekt verfolgt ein grosses Ziel: Als Grundlage für die nächste Generation pflanzenbasierter Lebensmittel sollen Vollkorngetreide wie Gerste sowie proteinreiche Hülsenfrüchte wie Ackerbohnen oder Kichererbsen dienen. Auch Nebenprodukte der Lebensmittelindustrie – wie zum Beispiel Tomaten-, Apfel- oder Karottentrester – sollen sinnvoll weiterverwendet werden.

Um aus diesen Rohstoffen gesunde, nachhaltige, schmackhafte und minimal verarbeitete Lebensmittel zu schaffen, setzen die Forschenden auf die innovative Kombination von neueren und teils bewährten Technologien. Dazu gehört unter anderem Ultraschall, mit dem Lebensmittel nährstoffschonend verarbeitet werden können, ganz ohne hohe Temperaturen. Interessant ist auch die Fermentation und Bioaktivierung etwa von Samen; dadurch können die Nährstoffe besser verfügbar gemacht und die Verdaulichkeit erhöht werden.

Schlüsselrolle der BFH-HAFL

Spannende Ansätze – doch was halten die Verbraucherinnen und Verbraucher von den neuen Technologien und den daraus entstehenden Lebensmitteln? Sind sie offen oder skeptisch? Das Forschungsteam rund um Thomas Brunner, Professor für Konsumentenverhalten an der BFH-HAFL, stellt für «Sustain-a-bite» gemeinsam mit weiteren europäischen Partnern die Konsumierenden in den Mittelpunkt. «Unsere Forschung soll sicherstellen, dass die neuen, minimal verarbeiteten, pflanzenbasierten Produkte den Bedürfnissen der Konsumierenden entsprechen», so der Schweizer Projektleiter. Zusammen mit der wissenschaftlichen Mitarbeiterin Barbara Franco Lucas geht er den Wünschen nach, was wir wirklich auf unseren Tellern haben möchten.

Denn: «Nur wer weiss, was Konsumierende wollen, kann die passenden Produkte entwickeln», so Brunner. Die Erkenntnisse aus dem Arbeitspaket der BFH-HAFL und ihrer Partner sollen darum direkt in die Produktentwicklung einfließen und die Industrie dabei unterstützen, zukunftsfähige und marktrelevante Lösungen zu schaffen.

Kontakt:

Prof. Dr. Thomas Brunner
Dozent für Konsumentenverhalten
thomas.brunner@bfh.ch
031 910 22 25

Medieninhalte



Was halten die Verbraucherinnen und Verbraucher von den neuen Technologien und den daraus entstehenden Lebensmitteln? (Foto: pixabay)

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100015692/100926968> abgerufen werden.