

FFoQSI

Austrian Competence Centre for Feed and Food Quality, Safety and Innovation

Programm: COMET – Competence Centers for Excellent Technologies

Förderlinie: COMET-Zentrum (K1)

Projekttyp: Unternehmensprojekt
Laufzeit: 01.01.2018 – 31.12.2020,
multi-firm



Kräuterseitling

© Neuburger Fleischlos GmbH

KRÄUTERSEITLINGE LIEFERN WERTVOLLEN ROHSTOFF FÜR SCHMACKHAFTE UND SICHERE LEBENSMITTEL

SICHERUNG DER QUALITÄT VON KRÄUTERSEITLINGEN FÜR DIE HERSTELLUNG VEGETARISCHER ERZEUGNISSE

Speisepilze stehen als Beilage für komplexe Gerichte oder Salate oder als Zutat in Suppen auf dem menschlichen Speiseplan. Pilze sind gesund, da sie viele essentielle Nährstoffe und phytochemische Inhaltsstoffe enthalten. Pilze sind reich an Ballaststoffen, Kohlenhydraten und Protein sowie an essentiellen Fettsäuren und Vitaminen und tragen deshalb zu einer ausgewogenen Ernährung bei.

Immer mehr Menschen suchen in ihrem Ernährungsplan nach Alternativen zu Fleisch, möchten aber auf die vertrauten Geschmackserlebnisse nicht verzichten. Nach jahrelanger Entwicklungsarbeit ist es einem Österreichischen Unternehmen gelungen, aus Kräuterseitlingen (King Oyster Mushrooms) hergestellte Bratwürste und

Bratstreifen erfolgreich am Markt zu etablieren. Im Rahmen eines Workpackages des FFoQSI Projekts „Food Design“ soll nun die hohen Qualitätsstandards der Produktion und Verarbeitung von Kräuterseitlingen als Hauptrohstoff der innovativen Erzeugnisse gemeinsam mit dem Abteilung für Lebensmittelmikrobiologie der Veterinärmedizinischen Universität Wien und des Center of Excellence Food Technology and Nutrition der FH Oberösterreich in Wels optimiert werden.

Dazu werden die mikrobielle Belastung und die sensorische Beschaffenheit der Kräuterseitlinge nach der Ernte und nach der Lagerung geprüft. Diese Untersuchungen sichern eine sehr gute Qualität des Rohstoffes und liefern wichtige Hinweise für die

SUCCESS STORY



Optimierung der Zuchtbedingungen. Gleichzeitig werden im Vergleich Pilze aus dem Österreichischen Handel untersucht. Im Projektverlauf ist auch die Untersuchung der Makronährstoffe geplant.

Die vorliegenden Ergebnisse zeigen, dass die in Österreich produzierten Kräuterseitlinge generell von sehr guter Qualität sind. Nach mehrtägiger Kühlungslagerung ist die mikrobiologische Belastung der Pilze immer noch gering, die sensorische Beschaffenheit ist gut. Positiv ist außerdem herauszustellen, dass potentielle Zoonoserreger, wie *Listeria monocytogenes*, Salmonellen oder *Bacillus cereus* weder in den Proben aus der Pilzproduktion des Partnerunternehmens noch in Einzelhandelsproben nachgewiesen wurden.

Wirkungen und Effekte

Mit den gewonnenen Erkenntnissen kann eine sichere und qualitativ hochwertige Pilzproduktion gewährleistet werden. Diese ist für das Partnerunternehmen Neuburger Fleischlos GmbH eine Grundvoraussetzung zur Herstellung der innovativen vegetarischen Produkte in gleichbleibend guter Qualität.

Das Angebot an den verschiedenen vegetarischen Erzeugnissen, ermöglicht es vor allem Flexitariern ihre

Ernährung umzustellen und mit diesen gesunden Alternativen, den Fleischverbrauch zu reduzieren.

Durch eine steigende Nachfrage nach den fleischlosen Erzeugnissen kann das Unternehmen, die neue Produktlinie weiter ausbauen. Die Zucht der Kräuterseitlinge am Produktionsstandort spart zudem Transportkapazität und trägt somit zu einer Schadstoffentlastung der Umwelt bei.



Kräuterseitlinge aus Österreichischer Produktion
© Neuburger Fleischlos GmbH

Für die Bewältigung der Aufgaben entstehen weitere Arbeitsplätze am Produktionsstandort Österreich.

Projektkoordination (Story)

Univ. Prof. Dr. Martin Wagner,
Wissenschaftlicher Leiter
FFoQSI

T +43 (0)2272 22700-0
Martin.wagner@ffoqsi.at

FFoQSI

FFoQSI GmbH
Technopark 1C
3430 Tulln
T +43 (0)2272 22700-0
office@ffoqsi.at
www.foqsi.at



Projektpartner

- Neuburger Fleischlos GmbH, Österreich
- Veterinärmedizinische Universität Wien, Österreich
- FH Oberösterreich, Wels, Österreich

Diese Success Story wurde von der Zentrumsleitung/ der Konsortialführung und den genannten Projektpartnern zur Veröffentlichung auf der FFG Website freigegeben. Weitere Informationen zu COMET: www.ffg.at/comet