LZ-Rheinland

Artikel vom 31.01.2018 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 19:01 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/05-ackerbohnen-weiterentwickeln

# 05 - Ackerbohnen weiterentwickeln

Lebensmitteltechnologen wollen das hochwertige pflanzliche Protein von Rheinischen Ackerbohnen für die Lebensmittelherstellung nutzbar machen. Zurzeit werden die Bohnen zurzeit noch vorwiegend als Viehfutter eingesetzt. Die Eiweiße haben allerdings nach ersten Untersuchungen großes Potenzial bei der Herstellung hochwertiger Lebensmittelzutaten. Nun gehe es darum, die Ackerbohnensamen so aufzubereiten, dass sich daraus hochwertige Mehle und Proteinkonzentrate ohne unangenehmen Eigengeschmack und unerwünschte Inhaltsstoffe erzeugen ließen. Bei der Ackerbohne seien dies vor allem die beiden sekundären Pflanzenstoffe Vicin und Convicin, die bei etwa 1 % der Bevölkerung als Gift wirkten. Unerwünscht sei auch das für fast alle Leguminosen typische grasige und bohnige Aroma.