LZ-Rheinland

Artikel vom 06.12.2017 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 20:42 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/49-milch-aus-kartoffeln

49 - Milch aus Kartoffeln

Forschern der Universität Lund ist die Entwicklung einer veganen und allergenfreien Alternative zur Milch gelungen, die vollständig auf heimischen Rohstoffen basiert. Hauptzutaten des Getränks sind nach Angaben der Universität Protein und Stärke aus Kartoffeln sowie Rapsöl. Bei der Herstellung werde die Mischung so erwärmt und verarbeitet, dass eine cremige Emulsion entstehe, die insbesondere wegen ihres hohen Gehalts an Omega-3-Fettsäuren für Veganer interessant sein dürfte. Ein weiterer Vorteil liege in den Zutaten, die im Gegensatz zu anderen Milchalternativen wie Soja- oder Mandelmilchprodukte zu 100 % aus heimischen Rohprodukten stammten, betonte die Universität. Laut Prof. Eva Tornberg von der Abteilung für Lebensmitteltechnologie der Universität Lund ist die „Kartoffelmilch“ geschmacksneutral, in unterschiedlichen Konsistenzen verfügbar und damit grundsätzlich für viele Verwendungsrichtungen geeignet. Denkbar sei beispielsweise der Einsatz als Trinkmilch, Sahne oder als Milchersatzstoff in der Eisherstellung, erläuterte Tornberg. Ihr zufolge ist die Milchalternative bereits im Labor und im industriellen Umfeld getestet worden. Die Entwicklerin rechnet damit, dass im kommenden Jahr erste Produkte auf Basis der „Kartoffelmilch“ in den Läden stehen werden.