Artikel vom 04.06.2020 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 01:27 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/backen-mit-insektenmehl

Backen mit Insektenmehl

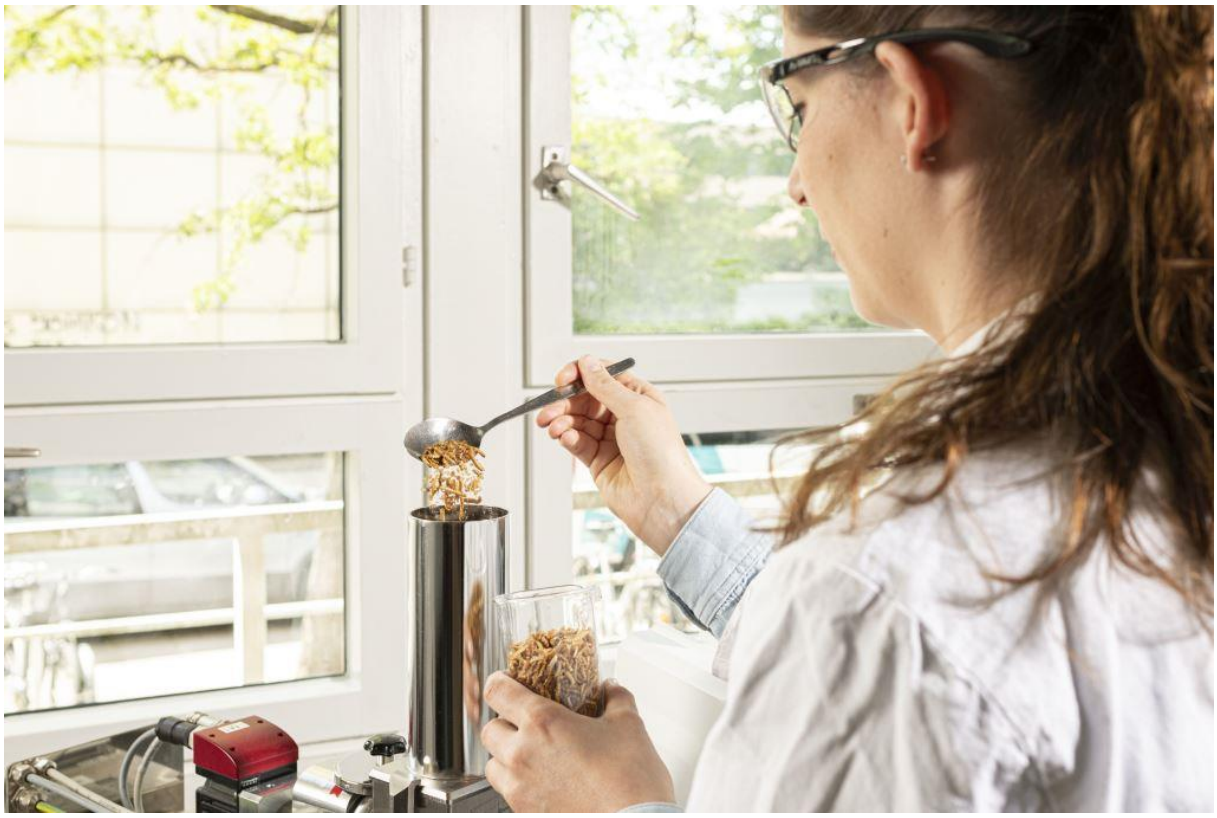


Foto: Markus Breig, KIT

Der weltweit steigende Bedarf an tierischen Proteinen für die menschliche Ernährung ist durch eine Ausweitung der globalen Viehhaltung nicht zu decken; die vermehrte Verwendung von Insekten als Nahrungsmittel kann jedoch Defizite verringern. Diese Einschätzung der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) ist auch für die Forscher des Karlsruher Instituts für Technologie (KIT) ein Ansporn, um nach alternativen Proteinquellen zu suchen. In einem aktuellen Projekt geht es konkret darum, Mehle aus Insektenpulver zu entwickeln, die sich für die Brotherstellung eignen. Dem KIT zufolge sind Insekten in vielen Kulturen bereits fester Bestandteil der Ernährung, werden aber in Europa als unverarbeitetes Nahrungsmittel von Verbrauchern abgelehnt. Höher sei die Akzeptanz, wenn alternative Eiweißquellen wie Mehlwürmer nicht mehr erkennbar seien, beispielsweise beim Mehlpulver in der Brotherstellung. „Weizenmehl mit Insektenanteilen kann das Grundnahrungsmittel Brot mit Proteinen anreichern und so auch eventuelle Defizite aus anderen Proteinquellen ausgleichen“, erklärte der Verfahrenstechniker Dr. Azad Emin am Institut für Bio- und Lebensmitteltechnik des KIT. Das neue Mehl soll sich in Geschmack, Backeigenschaft und Textur kaum von herkömmlichen Backmehlen unterscheiden. In der weiteren Forschung soll nun die Anwendbarkeit der produzierten Mehle im handwerklichen Maßstab überprüft werden. Dazu würden neben Form und Aussehen des Brotes auch dessen Textureigenschaften untersucht.