

Das ALEHOOP Projekt zeigt innovative Fortschritte in der Proteinforschung von Algen und Leguminosen

Nach mittlerweile vier Jahren engagierter Forschung und Entwicklung hat das ALEHOOP-Projekt bedeutende Meilensteine im Bereich nachhaltiger Proteininnovation erreicht. ALEHOOP (Bioraffinerien zur Aufwertung von Restbiomasse aus Makroalgen und Nebenprodukten aus der Verarbeitung von Leguminosen) zielt darauf ab, die Produktion kostengünstiger alternativer Proteine für hochwertige Lebensmittel- und Futtermittelanwendungen zu revolutionieren. Dieses Projekt ist von entscheidender Bedeutung, um die Nachfrage an nachhaltigen Proteinlösungen zu decken und gleichzeitig Europas Abhängigkeit von traditionellen pflanzlichen Proteinen wie z.B. Soja zu verringern.

Zu den jüngsten Erfolgen zählen der erfolgreiche Abschluss mehrerer Projekt-Aufgaben und die Etablierung eines neuen Forschungsschwerpunkts auf Rotalgen. Anpassungen am Lupinenextraktionsprozess haben **frühere Probleme mit Bitterkeit in Proteinproben wirksam gelöst**. Diese Verbesserungen haben zu erfolgreichen Versuchen des Lupinenproteins in Müsliriegeln, Shakes, Fleischersatzprodukten usw. geführt und das Potenzial dieses pflanzlichen Proteins in verschiedenen nachhaltigen Anwendungen in Lebensmitteln hervorgehoben.

Darüber hinaus wurden erhebliche Fortschritte bei der **Validierung von Makroalgenproteinen für Tierfutter** erzielt. Es wurden dabei verschiedene Szenarien untersucht, die zur Auswahl optimaler Ansätze für die Nutzung von Proteinen aus Meeresalgen in der Tierernährung führten. Gleichzeitig wurden die **ernährungsphysiologischen Vorteile von Lupinen-Protein unterstrichen**, die eine verbesserte Entfernung von Anti-Nährstoffen, eine verbesserte Wasserlöslichkeit und vielversprechende Fähigkeiten als Emulgator in der Lebensmittelindustrie zeigten. Verbrauchertests sollen Ende August 2024 beginnen und sich auf proteinreiche, nährstoffreiche Produkte aus Algen und Hülsenfrüchten konzentrieren. Diese Tests zielen darauf ab, die **Produktrezepturen zu optimieren** und sicherzustellen, dass sie den **Erwartungen der Verbraucher entsprechen**. Zu den zu untersuchenden Produkten gehören Fleischersatzprodukte, Mahlzeitenersatz-Shakes, hochkalorisches Instant-Kartoffelpüree und gesunde Snacks.

In Bezug auf die Einhaltung gesetzlicher Vorschriften und den Marktzugang hat ALEHOOP bedeutende Meilensteine erreicht. **Tests haben bestätigt, dass die Proteinextrakte strenge Sicherheitsstandards erfüllen**, darunter Schwermetallkonzentrationen unterhalb der im Codex Alimentarius festgelegten Grenzwerte und die Abwesenheit von Krankheitserregern. Weitere Studien haben keine Genotoxizität oder zytotoxische Wirkung gezeigt, wodurch die Produktsicherheit für die Verbraucher gewährleistet ist. Zu den laufenden Aufgaben gehören **weitere behördliche Genehmigungen und das Bewerten der Marktreife, um die Vermarktung des Produkts zu erleichtern**.

ALEHOOP arbeitet aktiv mit anderen Projekten zusammen, die sich ebenfalls auf nachhaltige Proteinquellen konzentrieren, und unterstreicht damit sein Engagement, das Branchenwissen zu erweitern und eine kollektive Außenwirkung zu erzielen. Eine wichtige Priorität besteht darin, das öffentliche Bewusstsein zu schärfen und Forschungserkenntnisse über breite Partnernetzwerke zu teilen, um die Sichtbarkeit und den Einfluss des Projekts zu erhöhen.

In der bevorstehenden Zeit liegt der Schwerpunkt insbesondere auf der Fertigstellung wichtiger Ergebnisse, der weiteren Verfeinerung von Nutzungsstrategien und zum geistigen Eigentum.

Das bevorstehende letzte Konsortium-Meeting soll ebenfalls dazu genutzt werden, die weitere Zusammenarbeit von Projektpartnern und die Verbreitung der Projektergebnisse anzustoßen.

Über das Projekt: **ALEHOOP** ist ein von der EU finanziertes Projekt, welches im Juni 2020 gestartet ist und auf einem Konsortium aus 16 Partnern aus 6 verschiedenen Ländern basiert: Spanien, Deutschland, Belgien, Norwegen, Irland und Tschechien. Es handelt sich um eine Innovationsmaßnahme, die **vom BBI-JU finanziert** wird. Das Projekt läuft noch bis Februar 2025.

Über das **BBI-JU**: Das Bio-Based Industries Joint Undertaking (BBI-JU), mittlerweile als **Circular Bio-Based Europe Joint Undertaking (CBE-JU)** bekannt, ist **eine Partnerschaft zwischen der Europäischen Union und dem Bio-Based Industries Consortium (BIC)** zur Finanzierung von Projekten, die wettbewerbsfähige zirkuläre biobasierte Industrien in Europa fördern.

Für weitere Informationen:

ALEHOOP Koordinierungs-Team: alehoop@contactica.es

Irene Benito (Öffentlichkeitsarbeit): irene.benito@contactica.es