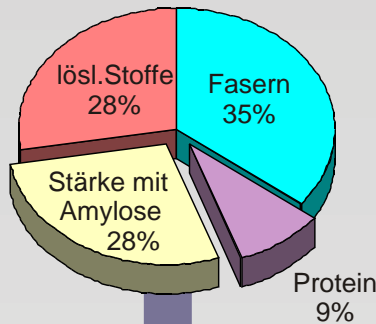


Gewinnung und Nutzung von Amylose und Proteinen aus MarkerbSEN

MarkerbSEN sind besonders reich an hochwertigen Inhaltsstoffen. Von Interesse ist die Amylose, ein Baustein der Erbsenstärke, der technisch zugänglich ist. Wertvolle Begleitprodukte der Amylosegewinnung sind die Erbsenproteine. Durch die Entwicklung von Abtrennungs- und Reinigungsverfahren kann auch dieser Rohstoff für neue Anwendungen erschlossen werden. Ziel des Projektes ist es, durch neue Anwendungen der Hauptbestandteile (Amylose und Proteine) die industrielle Nutzung der Markerbse möglichst effizient zu gestalten.

Inhaltliche Zusammensetzung der Markerbse



MarkerbSEN sind gut an unsere Region angepaßt. Thüringen und Sachsen - Anhalt sind traditionelle Erbsenanbauggebiete. Einerseits liegen bei den Landwirten in diesen Regionen Erfahrungen im Anbau dieser Fruchtform vor. Zum anderen garantieren die MarkerbSEN stabile Erträge. Die Erbse kann relativ reif und trocken geerntet werden. So ist sie ohne größeren Aufwand längere Zeit lagerfähig. Da die Markerbse ausgezeichnet als nachwachsender Rohstoff eingesetzt werden kann, ist ihr Anbau auch ökonomisch für die Landwirtschaft interessant.

Erste innovative Einsatzgebiete der Amylose sind alle Bereiche, in denen kompostierbare Produkte im Sinne des Kreislaufwirtschafts- und Abfallgesetzes zum Einsatz kommen sollen (z.B. Gartenbau, und Fast - Food - Bereich).

Auf der Basis von Erbsenprotein soll ein gezielt vernetzbarer Grundstoff entwickelt werden. Es wird dadurch eine einheimische nachwachsende Rohstoffquelle für Biopolymere erschlossen.

