

Bedeutung und Potentiale alternativer Proteinquellen für die Lebensmittelindustrie

Prof. Dr. Bernhard van Lengerich

Eine der wichtigsten Herausforderungen unserer Zeit ist die nachhaltige Lebensmittelversorgung von fast 10 Milliarden Menschen bis zum Jahr 2050 mit den verfügbaren Ressourcen. Die ansteigende Weltbevölkerung, der Klimawandel, die insbesondere in Asien zu beobachtende zunehmende Urbanisierung und den daraus folgenden Anstieg der Nachfrage an tierischem Protein führen dazu, dass heute bereits limitierte Wasser- und Landreserven zusätzlichem Stress unterliegen und früher erschöpft sein werden als bisher angenommen.

Ein besonders signifikantes Problem ist die zunehmende Proteinknappheit. Es ist bekannt, dass ca. 90 % der Weltsojaernte für die tierische Ernährung verwendet wird. Unter Berücksichtigung der hinlänglich bekannten Umsetzungsfaktoren ist leicht einzusehen, dass es absolut notwendig ist, baldmöglichst alternative Proteinquellen sowohl für die tierische wie auch für die menschliche Ernährung zu finden.

Es wird dargestellt, welche Faktoren entlang der Wertekette zu berücksichtigen sind, um alternative Proteine erfolgreich zu entwickeln und für Lebensmittel einzusetzen. An einem Beispiel wird gezeigt, dass es möglich ist, durch gezielte und intensive Forschungs- und Entwicklungsarbeit nicht nur qualitative hochwertige Produkte großtechnisch zu produzieren, sondern auch gleichzeitig einen wesentlichen Beitrag zur nachhaltigen Proteinversorgung zu leisten. Es hat sich gezeigt, dass zur Sicherstellung des kommerziellen Erfolgs sowie der Verbraucherakzeptanz eine hohe sensorische Qualität, ein akzeptabler Preis, sowie eine geeignete Positionierung im Markt die wichtigsten Kriterien sind.