

ProtFuture

Proteine der Zukunft – nach Fleisch kommt Pflanze

Programm / Ausschreibung	FoKo, Qualifizierungsseminare, Qualifizierungsseminare 7. AS	Status	abgeschlossen
Projektstart	01.01.2021	Projektende	31.12.2021
Zeitraum	2021 - 2021	Projektlaufzeit	12 Monate
Keywords	Proteine, Fleischersatz		

Projektbeschreibung

Das Qualifizierungsseminar „ProtFuture -Alternative Proteinquellen aus Pflanzen, Pilzen und Algen für den Einsatz in Lebensmitteln“ befasst sich mit der ganzheitlichen Betrachtung von Nicht-tierischen Rohstoffen entlang deren Wertschöpfungskette.

Beginnend mit züchterischen Aspekten und deren Adaption auf Klimaveränderung über Bodengesundheit bis zum biologischen Pflanzenschutz.

Das FiBL gewährt darüber hinaus einen Einblick in die Berechnung von Ökobilanzen und beurteilt gemeinsam mit den Unternehmenspartnern den Grad der Nachhaltigkeit verschiedener Urproduktionssysteme (Life Circle Assessment, LCA). Zentrales Element des Qualifizierungsvorhabens ist die lebensmitteltechnologische und in Folge sensorische Entwicklung innovativer Produkte in Kombination mit rechtskonformen Kennzeichnung der Produkte.

Ein vertiefende Einheit befasst sich abschließend mit der Ernährungskommunikation hin zu den (End)-Konsument*innen.

Projektkoordinator

- Universität für Bodenkultur Wien

Projektpartner

- soja mich e.U.
- Genusskoarl e.U.
- Wurth Wolfgang
- Evergreen Agrarprodukte Vertriebsgesellschaft m.b.H.
- Estyria Naturprodukte GmbH
- VeggieMeat GmbH
- Landgarten GmbH & Co KG
- Rebel Meat GmbH
- FERMENTUM e.U.
- Gutscher Mühle Traismauer GmbH