

Versorghum

Alternative Zutaten und Herstellungsmethoden von Back - und Teigwaren

| | | | |
|---------------------------------|--|------------------------|---------------|
| Programm / Ausschreibung | Humanpotenzial, Humanpotenzial, Innovationscamps Ausschreibung 2022 | Status | abgeschlossen |
| Projektstart | 01.09.2023 | Projektende | 31.08.2024 |
| Zeitraum | 2023 - 2024 | Projektlaufzeit | 12 Monate |
| Keywords | Sorghum, Spezialitätsgetreide, Backwaren, Teigwaren, nachhaltige Rohstoffe | | |

Projektbeschreibung

Das Innovationscamp "Versorghum" hat das Ziel, wertvolles Wissen rund um die Verwendung von Sorghum als alternative Getreidefrucht für Backwaren und Teigwaren zu generieren. Auswirkungen des Klimawandels sind bereits heute bei Weizenqualitäten und Ertragsmengen deutlich spürbar wodurch zukünftig eine Erhöhung der Biodiversität und Veränderungen in der Rohstoffauswahl benötigt wird. Die Schulung zielt darauf ab, fundierte Erkenntnisse zu klimafreundliche Getreidefrüchten - vor allem zu Sorghum - zu erlangen bzw. auszutauschen. Dabei stehen die Eigenschaften der Pflanze, seine Ansprüche an Anbau und Kulturführung, der ernährungsphysiologische Wert der Pflanze, sowie die technologische Verarbeitung zur optimalen Aufbereitung der Getreidefrucht im Vordergrund. Diese wesentlichen Erkenntnisse helfen bei der Etablierung von Sorghum als Rohstoff in der Backwaren- und Teigwarenherstellung.

Endberichtkurzfassung

Das Innovationscamp "Versorghum" zielte darauf ab, wertvolles Know-How zur Verwendung von Sorghum als alternative Getreidefrucht für die Back- und Teigwarenherstellung zu transferieren. Angesichts der zunehmenden Auswirkungen des Klimawandels auf Weizenqualitäten und Erträge wurde die Notwendigkeit betont, die Biodiversität zu erhöhen und die Rohstoffauswahl anzupassen. Die Schulung vermittelte den Teilnehmenden fundierte Erkenntnisse zu klimafreundlichen Getreidefrüchten, insbesondere Sorghum, und behandelte dessen Eigenschaften, Anbauanforderungen, ernährungsphysiologischen Wert und technologische Verarbeitung.

Durch die Kombination von theoretischen und praktischen Modulen erhielten die Teilnehmenden umfassende Einblicke in die Potenziale von Sorghum, was die Etablierung dieser Getreidefrucht in der Backwaren- und Teigwarenindustrie fördert. Die Praxistage, inklusive Feldexkursionen und Laboranalysen, ermöglichten es den Teilnehmenden, praktische Erfahrungen zu sammeln und den Wissensaustausch zu fördern. Diese Erkenntnisse tragen wesentlich dazu bei, Sorghum als nachhaltigen Rohstoff in der Lebensmittelproduktion zu etablieren.

Projektkoordinator

- Universität für Bodenkultur Wien

Projektpartner

- Zimmermann Paula
- Josef Recheis Eierteigwarenfabrik und Walzmühle Gesellschaft m.b.H.
- Haubis GmbH
- Lechner Peter e.U.
- Mari Ernährungskonzepte GmbH