Versorghum

Alternative Zutaten und Herstellungsmethoden von Back - und Teigwaren

Programm / Ausschreibung	Humanpotenzial, Humanpotenzial, Innovationscamps Ausschreibung 2022	**Status**	laufend
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 – vorallem 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.

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