

Körkörös alapú alternatív fehérje extrakció szőlőmagból

Az iparágak véleménye a szőlőmagfehérje lehetséges alkalmazásáról

Kontextus

A fogyasztói szokások átalakulnak, a változatosság, a kényelem, az ár-érték arány, az etika, a fenntarthatóság és a biztonság egyre fontosabbá válik. Ezek különösen fontosak az átalakulóban lévő fiatalabb generáció számára, mivel ők alakítják ki ételviselkedés-preferenciáikat.

A PROSEED célja, hogy egy olyan új fehérjeterméket hozzon a piacra, amely körforgásos, környezetbarát és gazdaságilag fenntartható, összhangban van a kialakulóban lévő és azokat követő trendekkel. A co-creation tevékenységek célja, hogy megértsük a legfontosabb érdekelt felek/leendő felhasználók igényeit és elvárásait, és bevonjuk őket az co-creation folyamatba.

Ez az összefoglaló a CAVIRO által Olaszországban és a Campden BRI Hungary által Magyarországon szervezett online workshopok főbb eredményeit mutatja be. A magyar résztvevők a sütőipart, a snack-, az édesség-, a táplálékkiegészítő- és a húsipart, míg az olasz résztvevők a húsipart és az egészségügyet képviselték.

Módszer

A termelőkkel tartott workshopok (B2B workshopok) a szőlőmagfehérje (GSP) **konceptiójára és előnyeire, valamint a termék felhasználásának megvalósíthatóságára** összpontosítottak.

A vizsgálat információkat adott a készítmények előállításának lehetőségéről, a vállalkozások és közvetve a fogyasztók számára érzékelhető előnyökről, az élelmiszeripar számára való alkalmazásról és a technológiai megvalósíthatóságról.

Tárgyalt témák

Lehetséges készítmények, GSP-vel ellátott termékcsaládok

A fehérje szerepe

Növényi alapú fehérjék

Kiválasztási kritériumok - fehérje a termeléshez

Szükséges információ a szőlőmagfehérjéről

Eredmények



A felhasználók érdeklődnek más, **új növényi alapú források** iránt, különösen, ha azok helyettesíthetik a szóját. A szója, különösen a húskészítmények esetében, viszonyítási alapként szolgál az elérhetőség szempontjából. Az érdekelték **kiemelték a szója hátrányait**, amely a leggyakrabban használt fehérjeforrás. Megemlítették, hogy a szója használata kérdéseket vet fel az allergén, a GMO és a fenntarthatóság tekintetében is, és örömmel látnának olyan új fehérjéket, amelyek megoldást nyújtanak ezekre a kérdésekre.



A felhasználáshoz szükséges információk tekintetében három alapvető tényező volt kiemelkedő, a következő sorrendben:

- ❖ ÍZE 
- ❖ SZÍNE 
- ❖ ÁLLAGA (por vagy pellet) 

**LEGJOBB, HA FEHÉR SZÍNŰ,
SEMLEGES SZAGÚ ÉS ÍZŰ**

Technológiailag fontos, hogy vízben oldódó legyen. A textúra szempontjából pedig a por és a pellet állagában lényeges előállítani.

A cél annak biztosítása, hogy a termék technológiailag és egészségügyileg tesztelt és a kívántnak megfelelő legyen, az árak pedig megfizethetőnek kell lennie.



Húsipar

- A húsipar érdeklődik ahhoz, hogy a GSP-t a jelenlegi **szójafehérje helyettesítőjeként** használják. A szójafehérje szerepel az allergének listáján, és a feldolgozott húskészítmények érzékszervi tulajdonságait is formálja.
- GSP támogathatja a hagyományos hústermékek és a növényi alapú termékek fejlesztését is.



Sütőipar

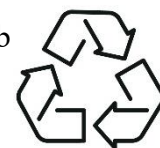
- A fehérje az alacsony kalóriatartalmú termékek alapja, így ez az új típusú fehérje jó alternatíva lehet. Leginkább **édes termékek** kifejlesztésében lehet szerepe, de sós alternatívként is szóba kerültek.

Áttörések, előnyök és hozzáadott érték

A szőlőmagfehérje fő előnye, hogy **allergiamentes** alternatív fehérje, amely folyamatosan rendelkezésre áll a szükséges mennyiségben, különösen ebben a régióban, mivel Magyarország tele van szőlőültetvényekkel. Emellett a GSP potenciálisan felhasználható akár az állati fehérje helyettesítésére, akár az élelmiszerek fehérjetartalmának növelésére.

Fenntarthatóság

- A fenntarthatóság kiemelkedő szempont. A vállalatokra nagy hatással van az a tény, hogy a GPS hulladékból készül, és **javítja a körforgásos gazdaságot**. A magyarországi és olaszországi szőlőültetvények mennyiségével a szőlőmagok **hulladékmentes felhasználása** még előnyösebb tulajdonságot jelent.



További információ a PROSEED projektről: <https://proseedprotein.eu/>