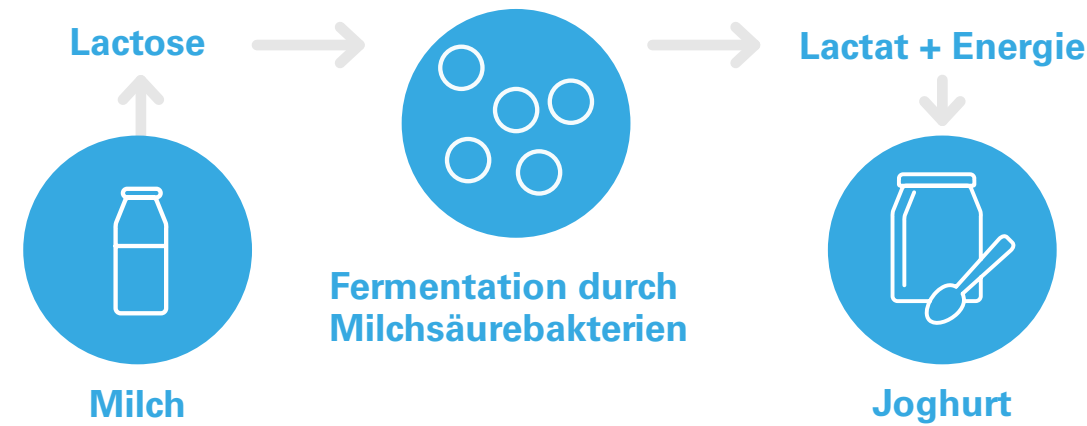


Fermentation ist eine der ältesten Methoden zur **Haltbarmachung von Lebensmitteln**. Dabei handelt es sich um eine **stoffliche Umwandlung** mithilfe von Zell- und Pilzkulturen oder Bakterien.

Ein Beispiel ist die **Milchsäuregärung**:



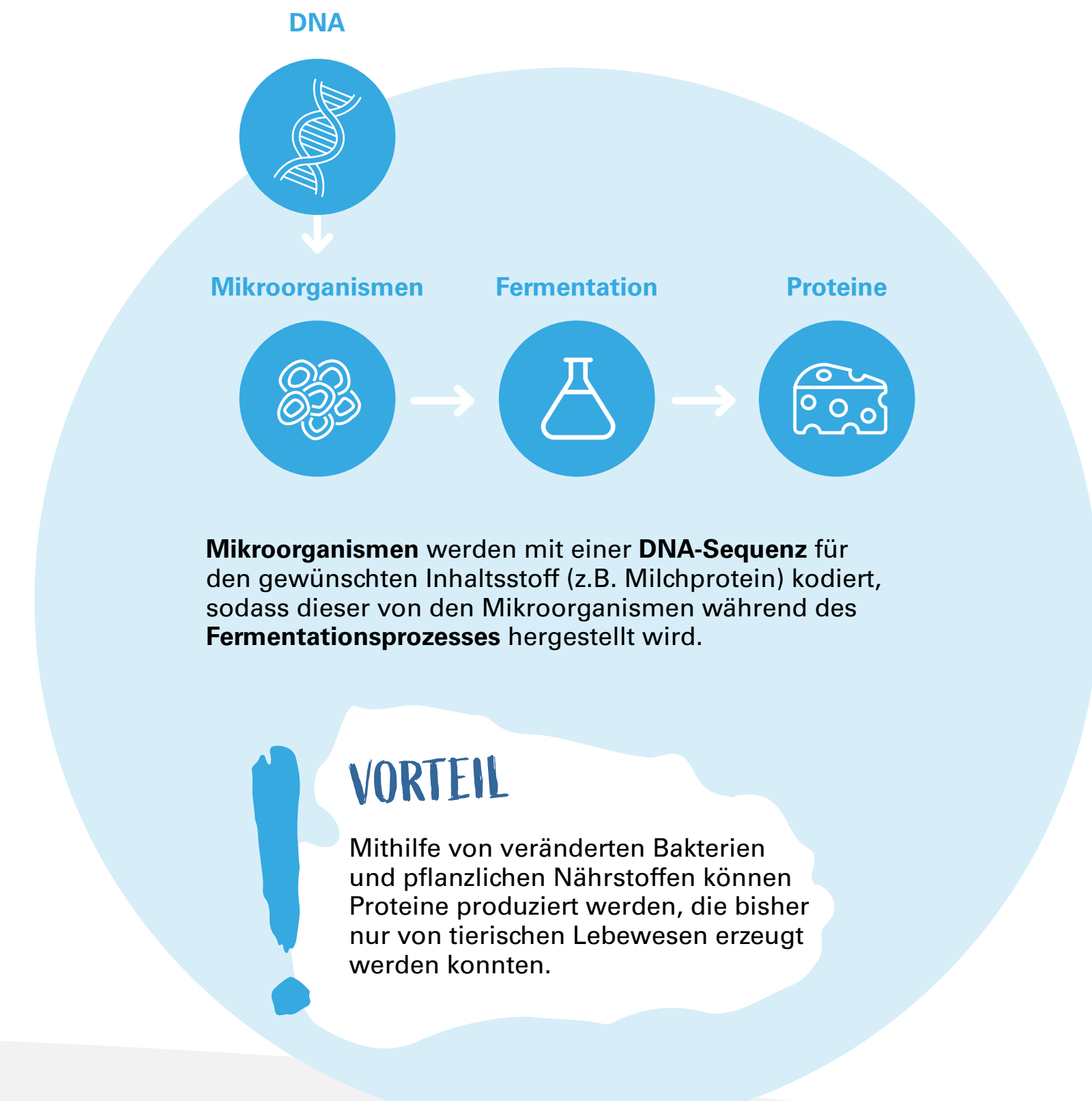
VORTEILE

- 1 Lange Haltbarkeit
- 2 Bessere Bioverfügbarkeit
- 3 Verbesserung des Nährwerts
- 4 Stärkung der Darmflora durch probiotische Wirkung

KLASSISCHE FERMENTATION



PRÄZISIONS-FERMENTATION



Mikroorganismen werden mit einer **DNA-Sequenz** für den gewünschten Inhaltsstoff (z.B. Milchprotein) kodiert, sodass dieser von den Mikroorganismen während des **Fermentationsprozesses** hergestellt wird.

VORTEIL

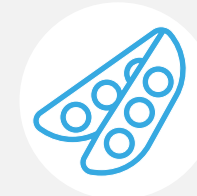
Mithilfe von veränderten Bakterien und pflanzlichen Nährstoffen können Proteine produziert werden, die bisher nur von tierischen Lebewesen erzeugt werden konnten.

ANWENDUNGSBEISPIELE

Koralo:
Fermentierte Mikroalgen als Fischersatz



Tastee GmbH:
Fermentierter Pfannenteig „eatly“ aus Hülsenfrüchten und Reis



QOA:
Ersatz für kakaobasierte Schokolade



Walding Foods:
Fermentierter Quinoa-Bratling als Fleischersatz



Mushlabs:
pilzbasierte Fleischalternative

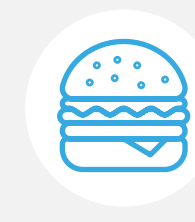


FERMENTATION
KANN EINES DER SCHLÜSSELELEMENTE
BEI DER UMSTELLUNG AUF
ALTERNATIVE PROTEINE
UND NEUARTIGE LEBENSMITTEL SEIN.

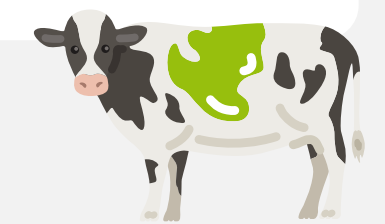


ANWENDUNGSBEISPIELE

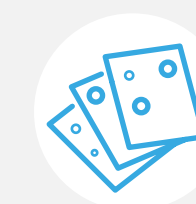
Produktion von Häm-Ersatz als Zutat für pflanzenbasierte Burger-Patties



Erforschung einer nicht-tierischen **Alternative zu fötalem Kälberserum**, das im Wachstumsmedium für die Produktion von Cultured Meat enthalten ist.



Ersatz von Kälberlab in der Käseproduktion



Formo Bio GmbH:
Entwicklung von veganem Käse mit Milchprotein, welches durch modifizierte Hefen fermentiert wird

Herstellung von Hühnereiweiß-, Gelatine- oder Kollagensersatz

