

Algenbrot



Zusammen mit der Bäckerei Möhring aus Barleben wurden zwei Produktrezepturen für Backwaren mit der Alge *Arthrospira platensis* (auch *Spirulina platensis* genannt) entwickelt.

Als eine wertvolle und von Naturvölkern geschätzte Proteinquelle enthält *Arthrospira platensis* alle essentiellen Aminosäuren, ist mit einem Proteinanteil von über 60 % das proteinreichste, natürliche Nahrungsmittel überhaupt und wurde von der Weltgesundheitsorganisation (WHO) als „Health Improving Agent“ eingestuft.

Charakteristisch für das Sauerteigbrot sind das ausgeprägte Aroma und die grobporige Krume. Durch die handwerkliche Herstellung weist jedes Brot eine individuelle krosse Kruste auf. Die geschmacksgebenden Zutaten sind getrocknete Tomaten und Leinsamen. Dieses Brot kann vielseitig verwendet werden. Es ist sowohl belegt, überbacken, als auch pur ein Geschmackserlebnis.

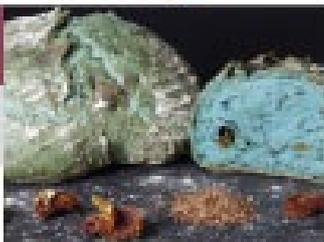
Außerdem wurde eine Baguette-Rezeptur mit der blaufärbenden Spirulina-Alge entwickelt. Dieses Produkt zeichnet sich durch sein handgearbeitetes, einmaliges Äußeres aus. Das Baguette weist eine gebäcktypische Krumenstruktur auf. Der Geschmack dieses Produktes ist durch die enthaltenen Datteln, gerösteten Mandeln und das Gewürz Ras el Hanout geprägt.

Das Baguette wird bevorzugt zum Frühstück, nachmittags zum Kaffeetrinken als Kuchenalternative oder zum Grillen gereicht.

Kontakt

Hochschule-Anhalt
Fachbereich Landwirtschaft, Ökotrophologie,
Landschaftsentwicklung
Robert Hanauska
Tel.: +49 (0) 3471 355 1142
✉ robert.hanauska@hs-anhalt.de
> <https://www.hs-anhalt.de>

Neue Produkte



Algenrot

Algenrot ist ein Rotfarbstoff, der aus Algen gewonnen wird. Er ist ein natürliches Farbpigment, das in der Lebensmittelindustrie und in der Textilindustrie eingesetzt wird.

Algenrot wird aus der Alge *Gracilaria lemaneiformis* gewonnen. Diese Alge ist eine Rotalge, die in der Nordsee vorkommt. Sie wird durch Extraktion mit Wasser gewonnen und dann gereinigt.

Algenrot ist ein natürliches Farbpigment, das in der Lebensmittelindustrie und in der Textilindustrie eingesetzt wird. Es ist ein natürliches Farbpigment, das in der Nordsee vorkommt. Es wird durch Extraktion mit Wasser gewonnen und dann gereinigt.

Algenrot ist ein natürliches Farbpigment, das in der Lebensmittelindustrie und in der Textilindustrie eingesetzt wird. Es ist ein natürliches Farbpigment, das in der Nordsee vorkommt. Es wird durch Extraktion mit Wasser gewonnen und dann gereinigt.

Algenrot ist ein natürliches Farbpigment, das in der Lebensmittelindustrie und in der Textilindustrie eingesetzt wird. Es ist ein natürliches Farbpigment, das in der Nordsee vorkommt. Es wird durch Extraktion mit Wasser gewonnen und dann gereinigt.



Wurstrot

Wurstrot

Wurstrot ist ein Rotfarbstoff, der aus Wurst gewonnen wird. Es ist ein natürliches Farbpigment, das in der Lebensmittelindustrie eingesetzt wird.

Wurstrot

- Wurstrot ist ein natürliches Farbpigment, das in der Lebensmittelindustrie eingesetzt wird.
- Wurstrot ist ein natürliches Farbpigment, das in der Lebensmittelindustrie eingesetzt wird.
- Wurstrot ist ein natürliches Farbpigment, das in der Lebensmittelindustrie eingesetzt wird.

www.forschung.fur.de

