

Science Park

The High Tech Incubator

Graz

AplusB

ACADEMIA PLUS

Page
www.sciencepark.at



BIOD

BIODEQ

REVOLUTIONÄRE TECHNOLOGIE ENTSPIERT DAS POTENZIAL DES SONNENBLUMENPROTEIN ISOLAT.

Vorstellung des Sonnenblumenproteinisolats - Eine Revolution im Markt für pflanzliche Lebensmittel

Bei Biodeq GmbH handelt es sich um ein innovatives Agrifood-Startup, das an vorderster Front in der Entwicklung hoch effizienter pflanzlicher Proteine steht. Unser Hauptaugenmerk liegt darauf, die Kraft der Sonnenblumensamen zu nutzen, um ein bahnbrechendes Produkt zu schaffen - das Sonnenblumenproteinisolat (SFPI).

Das Sonnenblumenproteinisolat (SFPI) steht im Mittelpunkt unserer revolutionären Technologie und bietet herausragende Eigenschaften für den rapide wachsenden Markt der pflanzlichen Lebensmittel. Wir haben erfolgreich einen einzigartigen Prozess entwickelt, der Proteinisolat aus Sonnenblumenmehl und anderen Nebenprodukten gewinnt und damit sein ungenutztes Potenzial als nachhaltige Proteinquelle erschließt.

Der globale Markt für pflanzliche Lebensmittel steht vor zahlreichen Herausforderungen in Bezug auf Proteinquellen. Überwältigende 80% der bestehenden Proteine sind genetisch veränderte Organismen (GMOs), während nicht-GMO-Alternativen oft prohibitiv teuer sind. Zudem leiden etwa 4% der erwachsenen Bevölkerung an Nahrungsmittelallergien, und bestimmte Proteinisolatarten wie Erbsenprotein können Verdauungsprobleme verursachen.

Da wir das ungenutzte Potenzial der Sonnenblumensamen als Proteinquelle erkannten, nahmen wir uns vor, ein Proteinisolat aus diesen Samen herzustellen. Dabei stellte sich die Extraktion des Proteins bei gleichzeitigem Erhalt der phenolischen Bestandteile wie Chlorogensäure und Kaffeesäure als bedeutende Herausforderung heraus. Diese phenolischen Bestandteile mussten entfernt werden, um das Protein für Lebensmittelanwendungen geeignet und organoleptisch ansprechend zu machen. Die bestehenden Methoden zur Entfernung dieser Phenole waren kostspielig, begrenzten die Skalierbarkeit der Technologie und beeinflussten den Preis des SFPI erheblich.

Um diese Hindernisse zu überwinden, haben wir einen innovativen, kostengünstigen Prozess zur Proteinextraktion aus Sonnenblumenmehl entwickelt, der ein Produkt mit außergewöhnlichen organoleptischen Eigenschaften ergibt.

Unser SFPI ist eine bahnbrechende Entwicklung mit beeindruckenden Eigenschaften: Es verfügt über einen hohen Proteingehalt von über 85%, ist allergenfrei, NON-GMO und weist ein minimales Aromaprofil auf. Noch bemerkenswerter ist, dass unser SFPI nahezu weiß ist, eine außergewöhnliche Leistung angesichts des Vorhandenseins phenolischer Elemente.

Die Vielseitigkeit unseres Sonnenblumenproteinisolats eröffnet eine Vielzahl von Anwendungsmöglichkeiten, darunter pflanzliche Milchprodukte, Joghurts, Fleischalternativen und traditionelle Lebensmittel. Ob Sie nach gesünderen Alternativen suchen oder als Lebensmittelhersteller innovative Zutaten benötigen - unser SFPI ist die optimale Lösung.

Hinter unserem bahnbrechenden Produkt steht unsere außergewöhnliche Technologie, die elektromagnetische und biotechnologische Prozesse in einem geschlossenen, wasserbasierten Kreislauf vereint. Dieser innovative Ansatz garantiert Nachhaltigkeit und unterstreicht unser Bekenntnis zu umweltfreundlichen Praktiken.

Begleiten Sie uns auf unserem Weg, eine grünere und nachhaltigere Zukunft durch pflanzliche Innovationen zu gestalten. Gemeinsam wollen wir die Landschaft der Agrifood-Branche neu definieren und einen positiven Einfluss auf unseren Planeten nehmen.



Contact: Khardikov Nikolai (khardikov@biodeq.com)

Website: <https://biodeq.com>