



Ernährungsphysiologische Aspekte traditioneller und innovativer Leguminosenprodukte (EatLegu)

Fachgebiet:

Ernährungswissenschaft,
Lebensmittelwissenschaft

Projektbeteiligte:

- 1.) Max Rubner-Institut (MRI)
- 2.) Technische Universität
Berlin (TUB)

Koordinator:

Dr. Sandrine Louis
Tel.: +49 72166 25443
E-Mail:
sandrine.louis@mri.bund.de

Laufzeit:

TUB: 01.08.2024 – 31.07.2027
MRI: 08.08.2024 – 31.07.2027

Fördersumme:

647.468,49 €

Gesamtsumme:

647.468,49 €



Projektbeschreibung

Die Arbeiten in diesem Projekt fokussieren auf die Charakterisierung der **Wirkungsweise von Hülsenfrüchten (HF)** auf die menschliche Gesundheit. Hülsenfrüchte gelten als gesundheitsfördernd, die Wirkmechanismen bzw. bioaktiven Inhaltsstoffe, die vor ernährungsbedingten Krankheiten schützen können, sind jedoch noch nicht vollständig aufgeklärt. Trotz vielfältiger Bemühungen steigt der Verzehr heimischer HF in Deutschland nur langsam. Mehr Wissen könnte sowohl die **Akzeptanz steigern** als auch die **Entwicklung neuer, zielgerichteter Produkte** fördern. Das Gesamtziel des Vorhabens ist die **Aufklärung der ernährungsphysiologischen Eigenschaften** von HF, mit Fokus auf den **Lipid- und Glukosestoffwechsel**. Dabei werden sowohl grundlegende **physiologische Mechanismen** untersucht als auch **technologische Einflüsse** durch die Verarbeitung und Zubereitung der Hülsenfrüchte betrachtet, um **Empfehlungen für Verbraucher und Produkthersteller** ableiten zu können. Die Identifikation gesundheitsfördernder Eigenschaften der HF ermöglicht eine Verbesserung der Vermarktung HF-basierter Lebensmittel und die Konsolidierung entsprechender heimischer Wertschöpfungsketten.



Erwartete wirtschaftliche Wirkung:

- Stärkung des Marktes für HF-Produkte
- Bereitstellung wissenschaftlicher Evidenz für nachhaltige Proteine
- Direkte Einbindung etablierter Netzwerke und Wirtschaftspartner



Graphik: Eigene Darstellung,
©Projektkoordination

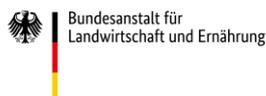
Erwartete Ergebnisse und Verwertung

Dieses Projekt dient der Untersuchung der physiologischen Wirkungen von Hülsenfrüchten in Abhängigkeit des Einflusses der Verarbeitung. Technologiereifegrade sind entsprechend niedrig angesiedelt. Einzelne Aspekte ermöglichen aber auch in Absprache mit den beteiligten Wirtschaftspartnern eine direkte Umsetzung in vermarktungsfähige Produkte.

Gefördert durch:



Projektträger



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Stand: 04.06.2025