

Nachhaltige und natürliche Produktinnovationen –

Das SUN-Projekt

INTERREG VA-Programm: Projekt SUN – sustainable and natural sidestreams

Reinhard Hambitzer, Sandy Liew

Hochschule Niederrhein, Mönchengladbach

Kontakt: reinhard.hambitzer@hs-niederrhein.de

Förderziel

des INTERREG-Projekts ist der Aufbau einer nachhaltigen Kooperation niederländischer und deutscher Unternehmen der Euregio Rhein-Maas-Nord mit ihren unterschiedlichen, sich ergänzenden Expertisen. Beteiligt an SUN sind zudem die Universität Maastricht und die Hochschule Niederrhein. Die Hochschule Niederrhein leistet ihren Projektbeitrag als

- federführender Antragstellerin und Lead-Partnerin,
- Serviceleisterin für mikrobiologische, analytische und sensorische Prüfungen sowie
- Impulsgeberin für Innovationen.

SUN wird mit 1,6 Mio € für zwei Jahre gefördert.

Projektziele

Das Projekt **SUN** – **S**ustainable and **N**atural sidestreams im INTERREG VA-Programm zielt darauf ab,

- lebensmitteltaugliche Nebenströme mit
- hoher Ressourcen-Effizienz für
- nachhaltige Produktinnovationen zu nutzen,
- bevor Abfall entsteht.

Material



Abb. 1: Typische Seitenstromprodukte

Die Seitenstromprodukte aus der Obst- und Gemüseverarbeitung, wie Schalen, Strünke, Abschnitte, Trester, fallen in sehr unterschiedlichen Qualitäten an. Dennoch sollen diese aufgewertet werden zu marktfähigen Produkten oder Zutaten mit folgenden

Quellen:

Hochschulnachrichten 12.03.2020: Hochschule Niederrhein forscht am Recycling von Lebensmitteln, Rheinische Post 02.03.2021: Wie die Hochschule Lebensmittel verwertet., NIU Sommersemester 2021, S. 26 f.: Verwenden statt wegwerfen., <https://www.hs-niederrhein.de/oecotrophologie/forschende/sun-projekt/>

Anforderungen:

- Saisonunabhängigkeit,
- vielseitige Einsetzbarkeit,
- Kombinierbarkeit mit vorgeschalteten Verfahren,
- Erhalt von ernährungsphysiologischen, gesundheitsfördernden, sensorischen Eigenschaften verbunden mit
- nährwert- oder gesundheitsbezogener Auslobung und
- Haltbarkeit.

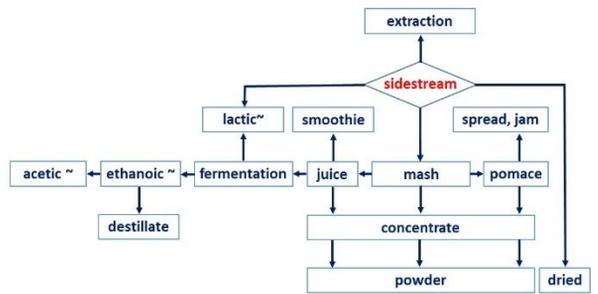
Besondere Herausforderungen sind

- mikrobiologische Sicherheit und davon abhängig die
 - rechtliche Abgrenzung von „Lebensmittel“ und „Abfall“.
- Zur Erfüllung dieses Anforderungskatalogs eignen sich zwei

Methoden,

- die innovativen Trocknungstechnologien der niederländischen Kooperationspartner und
- die Fermentationsverfahren unserer Arbeitsgruppe.

SUN - Sustainable and Natural Sidestreams – options of processing



Unsere Ergebnisse werden in den nachfolgenden Posterbeiträgen beispielhaft dargestellt.

