IGF 267 EN

Amarant eröffnet mit seinen nutritiven Eigenschaften neue Perspektiven für funktionelle Lebensmittel.

AG Pflanzliche Lebensmittel

Funktionelle Lebensmittel durch Amarant

AMOR: Amarant als Quelle für Omega-Fettsäuren und glutenfreie Körner

Amarant war das „Superfood" der Inkas und wurde sogar als Gottheit verehrt. Daher wurde der Anbau dieser Pflanze von den spanischen Eroberern verboten. Erst in den 1970er Jahren wurde Amarant durch den peruanischen Wissenschaftler Luis Kalinowski wieder entdeckt und wird inzwischen auch bei uns immer populärer – aus gutem Grund: Amarantkörner sind glutenfrei und enthalten ein hochwertiges Öl, das aus einer ausgewogenen Mischung ungesättigter Fettsäuren besteht. Diese beiden nutritiven Eigenschaften eröffnen Perspektiven für funktionelle Lebensmittel für die Ernährungsindustrie und erfüllen die Verbraucheransprüche an gesundheitsfördernde Produkte. Öl aus Amarant enthält die wichtigen Omega-3 Fettsäuren, die sonst vor allem in Meeresfischen vorkommen. Gerade auch für die vegane Ernährung bietet Amarant hier also eine natürliche Alternative zu Nahrungsergänzungsmitteln.

Bislang wird Amarant in Deutschland kaum angebaut und in erster Linie mit unterschiedlicher Qualität und auch Identität importiert. Die unterschiedlichen Arten von Amarant unterscheiden sich auch hinsichtlich ihrer Inhaltsstoffe. Durch die Nutzung genetischer Ressourcen können besonders vielversprechende Amarantsorten identifiziert werden, z.B. solche, die reich an Omega-3 Fettsäuren sind. Auch die Verarbeitung der Körner kann optimiert werden, indem verbesserte Technologien zur Ölgewinnung und –stabilisierung entwickelt werden. Beides, die Sortenauswahl und das Processing, sind Garanten für die Ernährungsindustrie, hochwertige Öle und Rohstoffe als funktionelle Lebensmittelzutat anbieten zu können.

Das internationale Projektteam setzt sich aus Vereinigungen und Forschungsinstituten aus Peru und Deutschland zusammen:

- APRODES – Peruanische Vereinigung zur Förderung der nachhaltigen Entwicklung, Lima
- Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco (UNSAAC), Lima
- Uni Hohenheim, Institut für Kulturpflanzenwissenschaften
- Karlsruher Institut für Technologie KIT, Botanisches Institut, Molekulare Zellbiologie

Das Kick-Off Meeting zum Projektstart fand kürzlich Mitte Juni 2020 statt.