

## Vegane Fischalternative mit Weizenkomponenten

**Kategorie:** [Forschung](#), [Herstellung](#)

**Datum:** 4. März 2021

Ein neues Konzept für zukunftsweisende vegane Fischprodukte wurde nun von Loryma, einem Experte für Inhaltsstoffe aus Weizen, vorgestellt. Verschiedene funktionelle Weizeningredients wie Stärken und Proteinen bilden im Zusammenspiel das Muskelfleisch von Fisch authentisch nach und sorgen für das typische Mundgefühl. Im Baukasten-Prinzip ermöglichen die Ingredients eine Reihe von Applikationen wie veganen Backfisch oder Fischfilet und erfüllt den Verbraucherwunsch nach nachhaltigen, pflanzlichen Alternativen.

Die pflanzenbasierte Ernährung wird immer beliebter und auch für Fischalternativen steigt die Nachfrage, auch weil das Bewusstsein für Problematiken wie überfischte Meere und schadstoff- und mikroplastikbelastete Tiere steigt. Veganer Kabeljau, Lachs, Thunfisch, Backfisch und Fischstäbchen sind nur einige Beispiele für Applikationsmöglichkeiten, die mit weizenbasierten Inhaltsstoffen umgesetzt werden können. Alle Komponenten sind geschmacksneutral, sodass der gewünschte Fischgeschmack durch Aromen individualisiert werden kann.

Die weizenbasierten Fischprodukte setzen sich aus zwei Komponenten zusammen: Mit Lory® Stab, einer funktionellen Mischung, wird das arttypische Muskelgewebe von Fischfleisch nachgebildet, ein Lory® Bind-Compound sorgt für die innere Bindung und das spezifische Mundgefühl. Die Festigkeit kann über den Gehalt der Bindekomponente modifiziert werden. Vielfältige Variationen sind durch die Produktpalette des Unternehmens möglich, zum Beispiel bilden extrudierte Weizenproteine der Lory® Tex-Reihe die spezielle Textur von Thunfisch nach. Ergänzt durch wertvolle pflanzliche Öle entsteht so ein ernährungsphysiologisch hochwertiges Produkt.

Das Produktportfolio von Loryma bietet zahlreiche weizenbasierte Panaden, die auch für die Herstellung von veganem Backfisch oder Fischstäbchen einsetzbar sind. Die funktionellen Coatings, zum Beispiel Nasspanaden (Batter), trockenen Vorpanaden (Dusting) oder Tempurateig, enthalten spezielle Weizenstärken, die ein blasenloses Haften am Paniergut sicherstellen.

„Wir setzen auch bei unseren Fischalternativen auf hochqualitative regionale Rohstoffe auf Weizenbasis. Auf dieser Grundlage können wir vegane, nachhaltige und schadstofffreie Alternativen zu konventionellem Fisch anbieten. Unsere Rohstoffe garantieren dabei ein qualitativ hochwertiges Endprodukt und bestmögliche Nährwerte – und sind für Hersteller vielfach adaptierbar.“

- Henrik Hetzer, Geschäftsführer von Loryma