

## Pressemitteilung

### Industrielle Biotechnologie Bayern Netzwerk GmbH

30. Januar 2017

#### **Es geht um die Wurst: Olivenextrakte statt E-Nummern Neues BMWi-Projekt nutzt funktionelle Stoffe aus Olivenblättern um die Oxidation in Wurstwaren zu reduzieren**

*Martinsried, 30.01.2017 – Jeder kennt es, wenn Fette aus Küche und Haushalt „ranzig“ werden: Geschmack, Geruch und auch die Konsistenz verändern sich. Was dahinter steckt sind Oxidationsprozesse. Bei Lebensmitteln werden diese häufig durch künstliche Zusatzstoffe unterbunden. Um speziell bei Wurstwaren auf E-Nummern zu verzichten, wollen die Projektpartner von „FINAL“ nun einen natürlichen Gewürzextrakt auf Basis von Olivenblättern entwickeln. Das Projektteam vereint Kompetenzen aus Industrie und Akademie und wird für zwei Jahre durch das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie gefördert.*

Projektkoordinator Dr. Stefan Marx von der N-Zyme BioTec GmbH erklärt die Bedeutung der Olivenpflanzen: „Viele Pflanzen produzieren sogenannte *sekundäre Pflanzenstoffe* um sich z.B. vor Schädlingen oder UV-Strahlung zu schützen. Diese Stoffe haben oft ein hohes anti-oxidatives Potenzial. Die N-Zyme BioTec GmbH arbeitet seit Jahren mit funktionellen Extrakten aus Oliven bzw. aus Olivenblättern, die als Reststoffe in großen Mengen anfallen.“ Um die Extrakte auch in Wurstwaren zu verwenden, müssen die Wirkstoffe stärker konzentriert und gereinigt werden. Dabei kommen besonders schonende und nachhaltige Prozesse wie Membranverfahren und scCO<sub>2</sub>-Extraktion zum Einsatz; auf organische Lösungsmittel wird verzichtet.

Der natürliche Gewürzextrakt soll aber nicht nur für längere Haltbarkeit sorgen, sondern muss auch in Bezug auf Farbe, Textur, Geruch und insbesondere Geschmack überzeugen. Dazu sind ausführliche Tests in Wurstwaren wie Salami geplant. Letztendlich möchten die Projektpartner komplett auf E-Nummern verzichten und damit einem wichtigen Verbraucherinteresse nachkommen.

„FINAL“ wurde innerhalb des ZIM-Kooperationsnetzwerks „Waste2Value“ angestoßen. Der Projektname steht für „funktionelle **Inhaltsstoffe** aus Reststoffen der Olivenölgewinnung zur **Anwendung in Lebensmitteln**“. Partner sind die N-Zyme BioTec GmbH aus Darmstadt sowie das Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung aus Freising b. München. Das Projekt wird für zwei Jahre im Rahmen des Zentralen Innovationsprogramms Mittelstand (ZIM) durch das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie gefördert. (2.190 Zeichen)

#### **Über das ZIM-Kooperationsnetzwerk „Waste2Value“**

Im ZIM-Kooperationsnetzwerk „Waste2Value“ arbeiten Partner aus Industrie und Wissenschaft unter Koordination der IBB Netzwerk GmbH an einem gemeinsamen Ziel: Biobasierte Reststoffe aus der industriellen Verarbeitung sollen aus Ausgangsstoffe für neue Alltagsprodukte genutzt werden. Das Netzwerk unterstützt damit den Wandel von einer erdölbasierten zu einer stärker biobasierten und nachhaltigen Gesellschaft.

„Waste2Value“ berücksichtigt die gesamte Wertschöpfungskette - von der Rohstoffbereitstellung, der Fermentation, Extraktion und katalytischen Veredelung, über die Prozessentwicklung und Aufarbeitung bzw. Modifikation bis hin zum Einsatz in Endprodukten. Genutzt werden Rest- und Abfallströme aus beispielsweise der Forst- und Landwirtschaft, der verarbeitenden Lebensmittelbranche oder der Holz- und Papierindustrie. Aus diesen Rohstoffen werden im ersten Schritt Spezial- und Basischemikalien gewonnen, wie z. B. Butanol oder sekundäre Pflanzenstoffe (phenolische Verbindungen, Terpene, Hydroxyfettsäuren, Wachse u.a.). Anschließend werden diese Chemikalien zu innovativen und hochwertigen Produkten weiterverarbeitet und/oder zu bereits existierenden Produkten als Zusatzstoffe oder Additive für verbesserte Eigenschaften hinzugesetzt.

Das ZIM-Kooperationsnetzwerk „Waste2Value“ wird vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie gefördert. Die Förderung in Phase 2 läuft von Januar 2016 bis Dezember 2017. Weitere Informationen unter [www.netzwerk-waste2value.de](http://www.netzwerk-waste2value.de).

#### **Über die Industrielle Biotechnologie Bayern Netzwerk GmbH (IBB Netzwerk GmbH)**

Die IBB Netzwerk GmbH ist eine Netzwerk- und Dienstleistungsorganisation auf dem Gebiet der Industriellen Biotechnologie und nachhaltigen Bioökonomie. Ziel ist es, die Umsetzung wertvoller wissenschaftlicher Erkenntnisse auf diesen Gebieten in innovative, marktfähige Produkte und Verfahren zu katalysieren. Die IBB Netzwerk GmbH betreibt insbesondere das Management der ZIM-Kooperationsnetzwerke „BioPlastik“, „Waste2Value“ und „UseCO<sub>2</sub>“ und unterstützt die Netzwerkpartner bei der Ausarbeitung von Forschungs- und Entwicklungsprojekten. Sitz des Unternehmens ist Martinsried bei München. Weitere Informationen unter [www.ibbnetzwerk-gmbh.com](http://www.ibbnetzwerk-gmbh.com).

#### **Pressekontakt:**

Industrielle Biotechnologie Bayern Netzwerk GmbH

Dr. Katrin Illner

Am Klopferspitz 19

D-82152 Martinsried

Tel.: +49 89 5404547-17

Fax: +49 89 5404547-15

E-Mail: [katrin.illner@ibbnetzwerk-gmbh.com](mailto:katrin.illner@ibbnetzwerk-gmbh.com)

Web: [www.ibbnetzwerk-gmbh.com](http://www.ibbnetzwerk-gmbh.com)