



## **Lupine - Forschung vom Samenkorn bis zum Zukunftspreis**

*Christian Zacherl*

Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung, Freising

Lupine gehören zur Familie der Hülsenfrüchtler. Als solche zeigt die Pflanze aufgrund ihrer geringen Anforderungen hinsichtlich Bodenbeschaffenheit und Dünger, sowie ihrer sehr eiweißreichen Saaten ein großes Potential als nachhaltige, ökonomische und regionale Proteinquelle. Um diese einem breiten Anwendungsspektrum in der Lebensmittelproduktion zugänglich zu machen, wurden in den letzten Dekaden zahlreiche Forschungsaktivitäten im Bereich der Saatzüchtung und -kultivierung, der Saatenverarbeitung, sowie der Aufbereitung hin zu funktionellen und bioaktiven Lebensmittelzutaten durchgeführt, die letztendlich im Jahr 2014 zur Prämierung der Forschungsarbeiten mit dem deutschen Zukunftspreis geführt haben.

Im Vortrag werden beispielhaft die spezifischen Herausforderungen skizziert, die sich im Laufe der Entwicklungsarbeiten vom Rohstoff Lupinensaat bis hin zur Vermarktung der Lupinenhaltigen Lebensmittel ergeben haben. Dabei wird besonderes Augenmerk auf die Komplexität der Struktur-Wirkungsbeziehungen gelegt, die letztendlich für bioaktive, techno-funktionelle sowie sensorische Eigenschaften von Lupinenprodukten ausschlaggebend sind.