



Forschungsergänzungsmittel

Straubinger Wissenschaftler beteiligen sich an der Entwicklung eines Proteindrinks

Von Christian Geist

Ein Zusammenschluss aus Forschung, Industrie und Handel hat sich ein hehres Ziel gesetzt: die Entwicklung gesunder, schmackhafter Fertiggerichte. Dass der Cluster an seine Idee glaubt, bekräftigen die Verantwortlichen mit dessen Name: **Enable**. Zu Deutsch: möglich machen. Zum Gelingen des Projekts möchte auch das Wissenschaftszentrum (WZ) beitragen. Mehrere Mitarbeiter beteiligen sich an der Entwicklung eines Proteindrinks für Senioren und ergänzen ihre Forschung um einen Aspekt abseits nachwachsender Rohstoffe.

Dazu haben Geschäftsführender WZ-Direktor Prof. Dr. Klaus Menrad und Doktorandin Lyn Lampmann eine Gruppe Senioren zu einem Workshop eingeladen. Fünf Frauen und drei Männer zwischen 68 und 87 Jahren trafen sich bereits im Dezember in der Seniorenwohnanlage Königshof zum Probieren dreier handelsüblicher Proteindrinks. Ziel der Forschung ist nicht, ein fertiges Produkt zu testen, sondern herauszufinden, worauf ältere Menschen Wert legen, um deren Ansprüche schon bei der bevorstehenden Produktentwicklung zu berücksichtigen. „Da spielen sensorische Aspekte eine Rolle, wie Geschmack, Konsistenz und Textur“, erklärt Lyn Lampmann. Ist das Getränk klebrig? Ist es cremig? Wie empfinden es die Teilnehmer? Das ist laut Prof. Menrad unter dem Begriff Textur zu verstehen, er beschreibt es als „eine Art Mundgefühl“.

Drink soll Eiweißmangel im Alter entgegenwirken

Das Ergebnis dieses ersten von zwei Testdurchläufen zeige zwei entscheidende Kaufkriterien. Zum einen wollen die Senioren wissen, was sie konsumieren – das Getränk soll natürlichen Ursprungs sein. Zum anderen verlangen sie einen Mehrwert. „Es soll helfen und wirken“, meint Prof. Menrad. Von einem Proteindrink erwarten die Probanden demnach, dass er altersbedingtem Muskelmasseverlust entgegenwirkt und Beeinträchtigungen des Stoffwechsels und der Organfunktionen vorbeugt. Dies sind typische gesundheitliche Defizite, die mit Eiweißmangel im Alter in Verbindung gebracht werden. „Ältere Menschen brauchen relativ viel



Viel Protein, verhältnismäßig wenig Kalorien: Das steckt in einem Proteindrink.

hochwertiges Protein und relativ wenig Energie, da sie weniger aktiv sind“, erläutert Prof. Menrad, der sich Zeit seines Berufslebens mit Lebensmitteln beschäftigt und über sogenanntes Functional Food habilitiert hat.

Gesunde Fertiggerichte: ein Widerspruch?

Der Kontakt zum Enable-Cluster sei über Kollegen der TU München zustande gekommen. Sie ist eine

von vier Hochschulen beziehungsweise Universitäten, die Enable angehören. Der Zusammenschluss aus Forschung, Industrie und Handel will neue Strategien und Lebensmittel entwickeln, um Menschen in unterschiedlichen Lebensphasen gesünder zu ernähren. „Moderne Ernährung mit Fertiggerichten (Convenience) und gesunder Lebensstil müssen kein Widerspruch sein“, verheißt die Verantwortlichen auf ihrer Internetseite. „Gesund“, sagt Prof. Menrad und stockt

kurz. „Gesund ist natürlich schwierig. Was ist denn gesund?“ Dann relativiert er das Versprechen des Clusters ein wenig: „Die Produkte sollen zu einer gesunden Ernährung beitragen, sie sollen Ernährungssünden abmildern. Denn der Mensch ändert seine Ernährungsgewohnheiten ja nicht für ein bisschen Gesundheit.“ Da man den Convenience-Trend nicht umkehren könne, müsse man sich eben entscheiden: die Situation fatalistisch annehmen oder den Spagat versuchen, um den Trend ins Positive abzulenkten.

Kooperation mit Edeka, Dr. Oetker und McDonald's

Das Bundesministerium für Bildung und Forschung glaubt offensichtlich an den Ansatz von Enable und fördert das Projekt mit 5,8 Millionen Euro. Daran geknüpft ist die Hoffnung, dass die Forscher Produkte hervorbringen, die es auch in Ladenregale, Auslagen und Menükarten schaffen. Um die Chance darauf zu erhöhen, kooperiert der Cluster mit namhaften Unternehmen aus der Lebensmittelbranche, unter anderem Edeka, Dr. Oetker, Meggle und McDonald's. Ein Geschmack könnte der gebürtige Baden-Württemberger Prof. Menrad in der Nähe von Wirtschaft und Wissenschaft keinesfalls erkennen. Eine Einflussnahme auf die Forschung seitens der Unternehmen sei ausgeschlossen. „Was wir machen, muss wissenschaftlich solide sein, wir gehen ja auch ein Commitment gegenüber jungen Leuten wie Frau Lampmann ein“, sagt Prof. Menrad, der neben der gesteigerten Chance auf praktische Umsetzung noch einen weiteren Vorteil in der Kooperation mit der Industrie sieht: die Möglichkeit, „an der Nahtstelle zu forschen“, beispielsweise im Supermarkt oder im Fast-Food-Lokal.

Burger- und Pizza-Workshops

Der Cluster Enable hat sich zum Ziel gesetzt, Menschen in unterschiedlichen Lebensphasen gesünder zu ernähren: von der Geburt bis ins hohe Alter. Auch das WZ forscht nicht nur an einem Proteindrink für Senioren. In weiteren Workshops wirken WZ-Mitarbeiter an der Entwicklung eines kalorienreduzierten Burgers (für 18 bis 25-Jährige) sowie einer ballaststoffangereicherten Pizza (für 45 bis 65-Jährige) mit. Termine für mögliche weitere Testreihen in Straubing stehen noch nicht fest.