

Eiweißmangel im Alter vorbeugen

Straubinger Forscher wirken an der Entwicklung gesunder Proteindrinks mit

Straubing. (eb) Eiweißmangel im Alter kann den Stoffwechsel und die Organfunktionen beeinträchtigen sowie den altersbegleitenden Muskelmasseverlust verstärken. Im Rahmen des interdisziplinären Kooperationsprojektes „enable“ wird ein neuer, geschmackvoller Proteindrink unter Mitarbeit von Forscherinnen des Wissenschaftszentrums Straubing (WZS) entwickelt.

Erste Probanden zwischen 68 und 87 Jahren hatten jetzt die Gelegenheit, unter Leitung von Prof. Klaus Menrad (Fachgebiet Marketing und Management) Nachwuchsender Rohstoffe am Wissenschaftszentrum Straubing) zusammen mit seinem Team verschiedene Eiweißgetränke zu testen und ihre Beurteilung in die Produktentwicklung einzubringen. Das neue Getränk soll den Ansprüchen und Wünschen der Senioren gerecht werden, ihnen schmecken und zur körperlichen Gesundheit beitragen.

„Wir bedanken uns herzlich bei allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern für ihr tolles Engagement“, sagt Prof. Menrad. „Die Probanden haben sich freiwillig gemeldet, sehr engagiert getestet, die verschiedenen Drinks bewertet und mit uns diskutiert. Die Ergebnisse sind sehr aufschlussreich und können sich sehen lassen.“ Zwei Stunden dauerte der Workshop, der Anfang Dezember in der betreuten Wohnanlage Königsgarten/Königshof in Straubing stattfand. Dabei waren die Offenheit und Ehrlichkeit der Proban-

den die wesentlichen Faktoren, die zum Gelingen des Workshops beitrugen.

Die Testreihe mit den Senioren in Straubing war der erste von insgesamt sechs Workshops, die das Straubinger Forscherteam mit Konsumenten durchführt. Weitere Workshops werden sich mit den Bedürfnissen von Heranwachsenden und Menschen mittleren Alters beschäftigen. Es gilt herauszufinden, welche Faktoren bei der Wahl gesunder Lebensmittel für Verbraucher wichtig sind. In einem weiteren Schritt testen die Konsumenten die zuvor neu entwickelten Produkte.

Neben der Technischen Universi-

tät München ist das Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung an dem Vorhaben beteiligt, das organische Fasern aus pflanzlichen Rohstoffen entwickelt. Hinzu kommen Partner aus der Lebensmittelbranche.

Das durch die Technische Universität München koordinierte, interdisziplinäre Kooperationsprojekt „enable“ hat sich zum Ziel gesetzt, gesunde und schmackhafte Fertigprodukte zu entwickeln. Das Bundesforschungsministerium fördert das Projekt mit rund 5,8 Millionen Euro. Weitere Informationen zu „enable“ finden Interessierte unter www.enable-cluster.de.



Prof. Klaus Menrad (l.) im Gespräch mit Senioren: „Die Ergebnisse sind sehr aufschlussreich und können sich sehen lassen“, berichtet er. (Foto: WZS)