



**Preisträger Kategorie Bachelor: Svenja Herzog**

Thema: Gewinnung von Sonnenblumenproteinen aus Bio-Sonnenblumenpresskuchen und Weiterverarbeitung zu einem Sonnenblumentofu

Die Weltbevölkerung wächst von Jahr zu Jahr, sie verlangt nach immer mehr Eiweiß. Neue, gerade auch nicht-tierische Proteinquellen müssen her, was auch dem Trend der vegetarischen und veganen Ernährung entgegen kommt. Soja und daraus produzierte Sojamilch oder Tofu sind gängige Produkte, die aus dem bei der Öl-Herstellung anfallenden Presskuchen hergestellt werden. Solche Produkte kann man auch aus Sonnenblumen erzeugen. Doch diesen in der ursprünglich aus Nordamerika stammenden Pflanze ruhenden Chancen, meint die Preisträgerin, werde nicht die nötige Aufmerksamkeit geschenkt. Der nach der Ölherstellung verbleibende Presskuchen wandert ins Viehfutter, statt darin eine proteinreiche, nicht-allergene Nahrungsquelle für den Menschen zu sehen.

Ziel der Arbeit von Svenja Herzog war es, eine Art Sonnenblumenmilch herzustellen, die für die Weiterverarbeitung zu einem Tofu verwendet werden kann. Der Versuch hat geklappt. Mit dem feinvermahlenden Presskuchen aus der Sonnenblumenölherstellung der Firma All Organic Trading stand ein hochwertiges Ausgangsmaterial zur Verfügung. So konnte aus dem Extrakt ein Sonnenblumentofu gewonnen werden. Der Vorteil: Sonnenblumen sind bislang nicht gentechnisch verändert worden und müssen nicht wie Soja nach Europa importiert werden. „Der sehr neutral schmeckende Sonnenblumentofu kann in Konsistenz, Farbe und Geschmack mit dem Soja-Tofu mithalten und stellt eine allergen- freie Alternative dar“, schreibt die Preisträgerin. Allerdings muss der Herstellungsprozess optimiert werden und vom Labormaßstab auf die industrielle Produktion übertragen werden.

Die Jury fand den Ansatz interessant, den Sonnenblumenpresskuchen, sonst nur als Viehfutter verwendet, für die menschliche Ernährung aufzubereiten. Dahinter stehe angesichts des wachsenden Eiweißbedarfs ein globales Thema. Zusätzlich komme die Idee dem Trend zu veganer Ernährung entgegen. Das Projekt habe ein Weiterentwicklungspotential, zumal das Verfahren praxisrelevant und übertragbar auf andere Firmen sei.

Die 23-jährige Svenja Herzog studiert derzeit den Masterstudiengang „Molekulare Ernährungswissenschaften“ an der Universität Hohenheim. „Für meinen späteren beruflichen Werdegang wünsche ich mir, weiterhin im Bereich der Forschung und Entwicklung tätig zu sein und dies auch mit pädagogischer Arbeit verknüpfen zu können.“