

Angel Yeast

12.11.2021 - 18:21 Uhr

Angel Yeast stellt Hefeprotein AngeoPro F80 als nachhaltige Quelle für natürliches Protein in pflanzlichen Lebensmitteln vor

Yichang, China (ots/PRNewswire) -

Angel Yeast Co., Ltd ("Angel Yeast"), ein börsennotiertes Hightech-Hefeunternehmen in China, hat AngeoPro F80 auf den Markt gebracht, ein vegan-freundliches, allergenfreies Hefeprotein natürlichen Ursprungs. AngeoPro F80 ist eine ideale Lösung zur Ergänzung pflanzlicher Proteinquellen, um die weltweit steigende Nachfrage nach Proteinen zu befriedigen. AngeoPro F80 ist reich an Nährstoffen und Proteingehalt und verfügt über Eigenschaften, die Fehlgerüche neutralisieren und das allgemeine Geschmacksprofil verbessern können.

"Als einzigartiges mikrobielles Protein kann Hefeprotein nicht nur einen ähnlichen Nährwert wie tierisches Protein liefern, sondern auch die Bedenken bezüglich pflanzlicher Proteine wie genetische Veränderungen und knappe Landressourcen ausräumen. Wir glauben, dass Hefeprotein eine der besten alternativen Proteinquellen ist, die es derzeit auf dem Markt gibt", sagte Eric Ao, General Manager der Angel Yeast Europe Division.

Protein ist ein wichtiger Bestandteil der menschlichen Gewebe und Organe und spielt in verschiedenen Systemen eine entscheidende Rolle für das Wachstum und den Stoffwechsel der Gewebe. Eine ausreichende Zufuhr von hochwertigem Protein ist besonders wichtig für die Erhaltung der körperlichen Gesundheit.

Daten der Plant-Based Foods Association (PBFA) und des Good Food Institute (GFI) zeigen, dass sich 18 Prozent der Haushalte in den USA für Fleisch auf pflanzlicher Basis entscheiden. Die Untersuchung ergab auch, dass die Wachstumsrate des Verbrauchs von Fleisch auf pflanzlicher Basis doppelt so hoch ist wie die seines Gegenstücks aus tierischem Protein und 2 Prozent des Verkaufs von Fleischprodukten im Einzelhandel des Landes ausmacht. Menschen, die Fleisch auf pflanzlicher Basis als primäre Proteinquelle wählen, neigen jedoch zu einer niedrigen Proteinverdauungsrate, was die Notwendigkeit unterstreicht, eine nachhaltigere Lösung zu finden, um pflanzliche Proteinprodukte zu ersetzen oder zu ergänzen.

Hefe ist ein natürlicher Bestandteil, der seit Jahrtausenden in Lebensmitteln und Getränken wie Brot, Wein und Bier verwendet wird, und hat sich zu einer hervorragenden Alternative entwickelt. Hefeprotein wird aus *Saccharomyces cerevisiae* gewonnen. In seinem Produktionsprozess werden lebensmitteltaugliche Enzyme und Verarbeitungshilfsstoffe zugesetzt, um die Nicht-Protein-Anteile von Hefeproteinprodukten teilweise zu entfernen und so das Proteinkonzentrat auf über 75 Prozent zu bringen. Hefeprotein gilt aufgrund seiner ausgewogenen Aminosäurezusammensetzung und Mikronährstoffe sowie seiner hohen Verdaulichkeit auch als ideale Proteinquelle für Lebensmittelformulierungen, was es zu einer hochwertigen Proteinquelle mit hoher Bioverfügbarkeit macht und es hinsichtlich des Nährstoffgehalts in den gleichen Rang wie Sojabohnen - eine der bekanntesten pflanzlichen Proteinquellen - stellt.

Hefeprotein wird durch ein umweltfreundliches Fermentationsverfahren hergestellt, das die Umweltauswirkungen minimiert, nur begrenzte Anbauflächen benötigt und weniger von der Ernte und den saisonalen Schwankungen betroffen ist als die pflanzliche Proteinproduktion. Untersuchungen haben ergeben, dass die Kohlenstoffemissionen bei der Herstellung von Hefeprotein 20 Mal geringer sind als bei Rindfleisch, so dass es sich im Vergleich zu anderen ressourcenintensiven und umweltbelastenden Optionen um ein nachhaltiges Protein handelt. Außerdem enthält das Hefeprotein keine gentechnisch veränderten Organismen und ist für Veganer, Vegetarier und Flexitarier geeignet.

AngeoPro F80 besitzt nicht nur alle Vorteile von Hefeprotein, sondern auch einen hohen Proteingehalt, der dem von pflanzlichem Protein gleichkommt. Einige der essentiellen Aminosäuren in AngeoPro F80 haben fast die doppelte Menge der WHO/FAC-Empfehlungen, darunter Lysin (9,43 g/100 g), Isoleucin (5,94 g/100 g) und Leucin (9,78 g/100 g).

AngeoPro F80 kann in einer Vielzahl von Produkten verwendet werden, darunter Proteinriegel, Getränke und gebackene Süßigkeiten sowie eine breite Palette an pflanzlichen Lebensmitteln wie veganer Fisch, vegane Burger, veganer Analogkäse, vegane Hähnchenschnitzel usw. In Verbindung mit der Off-Note-Maskierungstechnologie von Angel und der gesamten Palette an Hefeextraktprodukten bieten wir auch salzarme, geschmacksverstärkende Lösungen zur Verbesserung des Geschmacks und des Mundgefühls von Lebensmitteln auf pflanzlicher Basis, um den Geschmack und die Aromen von Huhn, Rindfleisch und Käse nachzuahmen.

Informationen zu Angel Yeast

Das 1986 gegründete Unternehmen Angel Yeast Co., Ltd. ist auf die Herstellung von Hefe und Hefederivaten spezialisiert. Die Produktpalette umfasst Backhefe und Zutaten, chinesische Dim Sum und Gewürze, Bohnenkraut-Hefeextrakt, Gesundheitsmittel, Tiernahrung, Pflanzennahrung, destillierte Spirituosen und Biokraftstoffe, mikrobielle Ernährung und Enzyme.

Foto - https://mma.prnewswire.com/media/1685833/Angel_Yeast.jpg

Logo - https://mma.prnewswire.com/media/1586948/angel_logo_Logo.jpg

Pressekontakt:

Jonathan Xu
xujin@angelyeast.com

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100085705/100881051> abgerufen werden.