

# Angel Yeast

24.06.2022 - 00:42 Uhr

## Angel Yeast forciert die Industrialisierung von Hefeprotein zur nachhaltigen Ernährung der Weltbevölkerung

Yichang, China (ots/PRNewswire) -

Angel Yeast ([de.angelyeast.com](http://de.angelyeast.com)) (SH600298) nahm am 23. Juni am International Forum on Food Safety and Health 2022 (2022 IFoFSH) teil, das von der Chinese Society of Food Science and Technology organisiert wurde. Das Unternehmen kündigte Pläne an, die Industrialisierung seines Hefeproteins energisch voranzutreiben, um den Auswirkungen der zunehmenden globalen Nahrungsmittelkrise auf die Gesellschaft und den Tierhaltungssektor zu begegnen. Bislang hat Angel sein Hefeprotein weltweit für die Verwendung in Mahlzeitenersatzpulvern, Getränkepulvern, Sporternährungsergänzungen und in anderen Bereichen beworben.

„Laut den Vereinten Nationen wird die Weltbevölkerung bis zum Jahr 2050 auf 9,7 Milliarden Menschen anwachsen, und die Kluft zwischen dem Zugang zu Nahrungsmitteln und dem Bevölkerungswachstum wird immer deutlicher werden. Es wird ein Proteindéfizit von 250 Millionen Tonnen bis zum Jahr 2050 prognostiziert“, erklärte Qin Xianwu, Chief Quality Officer und Chief Engineer bei Angel Yeast, auf der Konferenz. „Die rasche Verschlechterung des Weltklimas führt zu einer zunehmenden Abholzung der Wälder, da die Menschen mehr Ackerland benötigen. Zudem steigt die Nachfrage nach Fleisch, was wiederum den Verbrauch von Getreide ansteigen lässt. Zusammen mit den Treibhausgasemissionen aus der Tierhaltung bedeutet dies, dass der Aufbau eines nachhaltigen, qualitativ hochwertigen Proteinversorgungsmodells dringend erforderlich ist.“

„Angel Yeast wird die Industrialisierung von Hefeproteinen weiter vorantreiben und gleichzeitig nachhaltige und effizientere alternative Hefeproteine entwickeln, um so bei der Bewältigung der nächsten globalen Nahrungsmittelkrise zu helfen“, fügte Qin hinzu. „Man geht davon aus, dass die Hefeproteintechnologie in Zukunft das wichtigste Mittel zur Sicherstellung der weltweiten Nahrungsmittelversorgung sein wird. Sie stellt eine alternative Lösung mit Vorteilen wie geringem Ressourcenverbrauch, hoher Effizienz, Umweltverträglichkeit und umfassendem Nährwert dar.“

### Eine nachhaltige, effiziente und umweltfreundliche alternative Proteinquelle

Im Vergleich zu tierischem Eiweiß ist Hefeprotein umweltfreundlicher und verursacht weniger Kohlenstoffemissionen. Eine in der Zeitschrift Nature veröffentlichte Studie ergab, dass die jährliche Abholzung und die damit verbundenen Kohlendioxidemissionen halbiert werden könnten, wenn nur 20 Prozent der Rindfleischproduktion durch Hefeprotein ersetzt würden. Gleichzeitig würden auch die Methanemissionen gesenkt werden. Im Vergleich zu pflanzlichen Proteinen benötigen Alternativen auf Hefebasis weniger Anbauflächen, und saisonale oder klimatische Faktoren haben keinen Einfluss auf die Produktionseffizienz. Außerdem müssen weniger Pestizide oder Antibiotika eingesetzt werden und die mit der Substitution von Pflanzenproteinen verbundenen Probleme der genetischen Veränderung werden vermieden. Die Hefeproteinproduktion ist effizient. Die Eiweißausbeute von 1000 kg Hefe, Sojabohnen und Kühen über 24 Stunden beträgt 2000 kg, 10 kg bzw. 1 kg. Diese Zahlen unterstreichen die eindeutigen Vorteile von Hefeprotein.

### Reicher Nährwert

Im Vergleich zu pflanzlichen Proteinen sind Alternativen auf Hefebasis nährstoffreicher. „Hefeprotein enthält acht essenzielle Aminosäuren, die vollwertige Proteine sind, und Hefeprotein ist reich an Lysin, der typischerweise ersten limitierenden Aminosäure in pflanzlichem Protein“, so Qin. „Forschungsarbeiten an Hefeprotein zeigen, dass es eine deutlich positive Wirkung auf den Muskelaufbau und die Regulierung der Darmmikroben haben kann.“

### Forschung und Anwendungen

Angel forscht derzeit an der Auswahl und Züchtung von Hefestämmen mit hohem Proteingehalt. Ziel dabei ist es, die Chargenproduktion von hochreinem Hefeprotein zu realisieren und es erfolgreich in Bereichen wie Gewürzen, Fleischprodukten, Fleisch auf Pflanzenbasis, Milchgetränken und Nahrungsmitteln einzusetzen.

Angel hat auch gute Fortschritte bei der Entwicklung von Technologien zur Verwendung von Hefeprotein bei der Verarbeitung und bei der Aromatisierung von vegetarischem Fleischersatz gemacht. Bei der Zubereitung von vegetarischem Fleischersatz konnte das Unternehmen erfolgreich Hefeprotein anstelle von Sojaprotein einsetzen. Es kann auch dazu beitragen, den Mangel an einigen essenziellen Aminosäuren (Methionin und Lysin) in pflanzlichen Proteinen auszugleichen und den Nährwert vegetarischer Fleischprodukte insgesamt zu verbessern.

Das Unternehmen hat bisher 12 Hefeproduktionslinien im In- und Ausland aufgebaut und verfügt damit über ausreichende Kapazitäten zur Unterstützung der Hefeproteinproduktion. Angel besitzt eine Produktionslinie mit einer Jahreskapazität von 10.000 Tonnen Hefeprotein, die eine geschlossene Industriekette „Melasse, hydrolisierter Zucker - Hefe - Hefeprotein - Hefegärungsflüssigkeit - Dünger - Feldfrüchte“ bildet.

Foto - [https://mma.prnewswire.com/media/1846121/image\\_1.jpg](https://mma.prnewswire.com/media/1846121/image_1.jpg)

Logo - [https://mma.prnewswire.com/media/1586948/angel\\_Logo\\_Logo.jpg](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/100085705/100891569> abgerufen werden.