



- 1 *Technikum für angewandte Lebensmittelforschung (TFAL)*
- 2 *Herstellungsprozess*
- 3 *Muschelpaste*

MÖGLICHKEITEN DER TFAL NUTZUNG AM BEISPIEL EINER MUSCHELPASTE

Fraunhofer-Einrichtung für Marine Biotechnologie EMB

Mönkhofer Weg 239a
23562 Lübeck
Germany

Leiter

Prof. Dr. Charli Kruse

Arbeitsgruppenleiterin

Aquatische Zelltechnologie

Dr. rer. nat. Marina Gebert
Phone +49 451 / 384448-15
marina.gebert@emb.fraunhofer.de

Dipl.-Ing. (FH) Robert Stieber
Phone +49 451 / 384448-56
robert.stieber@emb.fraunhofer.de

www.emb.fraunhofer.de

Problemstellung

Bei der Muschelernte sind nicht alle Muscheln (Miesmuscheln) gleich groß. Der Handel nimmt den Muschelzüchtern jedoch nur die großen, vollfleischigen Muscheln zu einem entsprechenden Preis ab.

Zu kleine Muscheln werden in der Regel in günstigen „Meeresfrüchtemischungen“ oder sogar als Zusatz in (Fisch-) Futter verwendet.

Lösung

Eine Firma aus Schleswig Holstein suchte nach einer besseren Verwertungsmöglichkeit für untermaßige Muscheln und wandte sich an die Forscher des Technikums für angewandte Lebensmittelforschung. Gemeinsam wurde aus der Idee des Brotaufstriches aus Miesmuscheln (nach südeuropäischen Vorbild – der Sardellenpaste) ein greifbares Produkt.

Im TFAL der Fraunhofer EMB wurde gemeinsam mit den Vertretern des KMU die Rezeptur verbessert und

an die Menge einer Kleinserie angepasst. Es entstanden diverse Gläschen, welche mittlerweile bei den Handelsketten und Herstellern für Feinkost vorgestellt werden.

Fazit

Die Fraunhofer-Einrichtung für Marine Biotechnologie ist direkter Ansprechpartner für KMUs, wenn es um die Machbarkeitsanalyse und Umsetzung eines solchen Projektes geht. Von der Planung bis zur Verwirklichung einer Muster-Kleinserie für die Vorstellung bei der Industrie unterstützen wir Sie gerne.