



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Fonds für
regionale Entwicklung



HopHalt

Erforschung und Verarbeitung von Hopfeninhaltsstoffen in Lebensmitteln

Im Projekt HopHalt werden ausgewählten Hopfen-Extrakt-Fractionen in 6 verschiedenen Lebensmittelgruppen verarbeitet. Dabei werden die Hopfenextraktfraktionen von den Verbundpartnern Hochschule Neubrandenburg und ZELT Neubrandenburg gewonnen. Ziel ist es innovative und länger haltbare Lebensmittel unter Verwendung von Hopfen-Extrakt-Fractionen zu gewinnen. Dabei liegt der Schwerpunkt darauf, die verfahrensseitigen Bedingungen zu ermitteln und umzusetzen, unter denen sich möglichst definierte Mengen an Hopfenprodukten gut und homogen verarbeiten lassen, so dass ein gleichmäßiges sensorisches Profil sowie eine durchgängig konservierende Wirkung entsteht. Die Torney Landfleischerei befasst sich in Ihrem Teilprojekt mit der Verarbeitung im Technikumsmaßstab und mit einer prototypischen Umsetzung in eine Versuchsfertigung. Es werden dazu regionale und traditionelle Rezepturen angepasst oder es werden neue Rezepturen für die Herstellung bestimmter Lebensmittelgruppen entwickelt. Durch die Verwendung der natürlichen Hopfen-Extrakt-Fractionen sollen bisher eingesetzte künstliche Zusatz- und Konservierungsstoffe substituiert werden.

Dieses Projekt wird/wurde kofinanziert von der Europäischen Union aus dem Europäischen Fonds für regionale Entwicklung.
Operationelles Programm Mecklenburg-Vorpommern 2014-2020 - **Investitionen in Wachstum und Beschäftigung**