



# 5 Vorteile, wie Ackerbohnenprodukte dein Lebensmittel optimieren können

In der modernen Lebensmittelproduktion wird zunehmend Wert auf Gesundheit, Funktionalität und Nachhaltigkeit gelegt. Mit Ackerbohnenprodukten lassen sich Lebensmittel gezielt optimieren und neue Märkte erschließen.

Dieses Whitepaper zeigt dir **5 Vorteile, wie Ackerbohnenprodukte dein Lebensmittel optimieren können** – auf geht's!

## Übersicht

- Dein Lebensmittel wird gesünder
- Funktionale Verbesserung in Fleisch-, Ei- und Milchersatzprodukten
- Verbesserung des Nutri-Scores
- Der natürliche Bleach-Effekt
- Längere Frischhaltung

## Vorteil 1

### Dein Lebensmittel wird gesünder

Ackerbohnen bieten eine Reihe von Eigenschaften, die nicht nur die Gesundheit der Konsumenten fördern, sondern auch das Nährstoffprofil deines Produkts verbessern.

#### a. Hoher Proteingehalt

Mit bis zu 60-65% Proteinanteil im Ackerbohnenmehl liefert die Ackerbohne einen hohen Gehalt an pflanzlichem Eiweiß. Dieser Vorteil ist besonders für Hersteller wertvoll, die ihren Produkten eine zusätzliche Proteinquelle hinzufügen und so den Proteingehalt insgesamt steigern möchten.

Nicht zu unterschätzen ist außerdem die aktuell bei Verbrauchern sehr beliebte kaufreizsetzende Verpackungsaufschrift „High Protein“, die durch den Einsatz von Ackerbohnenprodukten begünstigt wird.

### **b. Keine Allergene**

Ein weiterer Vorteil der Ackerbohne ist, dass sie keine Allergene enthält. Im Gegensatz zu häufig verwendeten proteinreichen Zutaten wie Soja oder Weizen eignet sich die Ackerbohne hervorragend für allergenfreie Produkte, die ein breites Publikum ansprechen und eine sichere Option für Menschen mit Allergien oder Unverträglichkeiten darstellen.

### **c. Günstiges Aminosäurespektrum**

Die Ackerbohne bietet ein vollständiges Aminosäurespektrum, da sie alle neun essenziellen Aminosäuren enthält. Dies macht sie zur idealen Proteinquelle für eine vollständige Ernährung, die in der pflanzlichen Ernährung oft schwer zu erreichen ist.

### **d. Hoher Anteil an resistenten Stärken - hoher Ballaststoffanteil**

Die Ackerbohne enthält resistente Stärke, die im Körper als Ballaststoff fungiert und die Darmgesundheit unterstützt. So wird dein Lebensmittel nicht nur nährstoffreicher, sondern fördert auch das Sättigungsgefühl und die allgemeine Verdauungsgesundheit.

## **Vorteil 2**

# **Funktionale Verbesserung in Fleisch-, Ei- und Milchersatzprodukten**

Ackerbohnenprodukte bieten enormes Potenzial für Fleisch-, Ei- und Milchersatz. Sie verbessern die Textur, Bindung und das Mundgefühl in diesen Anwendungen – ein Effekt, der u.a. auf die ausgezeichnete Emulgierfähigkeit der Ackerbohne zurückzuführen ist.

In Fleischersatzprodukten hilft sie, eine faserige, fleischähnliche Struktur zu schaffen. Als Ei-Alternative bietet die Ackerbohne eine stabile Bindung, die in Backwaren und Desserts die Funktion von Eiweiß nachahmt.

Für Milchersatzprodukte liefert sie eine cremige, glatte Konsistenz, die besonders in Getränken und pflanzlichen Joghurtalternativen überzeugt.

So ermöglicht die Ackerbohne flexible und hochwertige pflanzliche Alternativen, die den Bedürfnissen moderner Konsumenten gerecht werden.

### Vorteil 3

## Verbesserung des Nutri-Scores

Ein besserer Nutri-Score bedeutet nicht nur ein gesünderes Produkt, sondern auch einen entscheidenden Marketingvorteil. Ackerbohlenprodukte bringen ein günstiges Nährstoffprofil mit sich, das den Nutri-Score positiv beeinflussen kann. Da Konsumenten zunehmend auf solche Nährwertkennzeichnungen achten, bietet ein verbesserter Nutri-Score einen klaren Wettbewerbsvorteil. Dies stärkt nicht nur das Produktimage, sondern schafft auch eine starke Position im Markt.

### Vorteil 4

## Der natürliche Bleach-Effekt

Ein bemerkenswerter Vorteil der Ackerbohne ist der natürliche Bleach-Effekt, den sie auf Backwaren hat. Wenn Ackerbohlenmehl in die Rezeptur aufgenommen wird, verleiht es der Krume eine hellere, gleichmäßige Farbe. Dieser Effekt erhöht die optische Attraktivität und steigert die Qualität des Produkts auf natürliche Weise. So können Hersteller auf Soja und damit Allergene verzichten und gleichzeitig ein ansprechendes Erscheinungsbild ihrer Produkte sicherstellen.

### Vorteil 5

## Längere Frischhaltung

Ein weiterer wertvoller Vorteil der Ackerbohne ist die verlängerte Frischhaltung, die sie Produkten verleiht. Die Feuchtigkeitsbindung und die verbesserte Textur tragen dazu bei, dass Lebensmittel länger frisch bleiben und ihre Qualität behalten. Diese verlängerte Frische wirkt sich nicht nur positiv auf die Lagerfähigkeit und die Kundenzufriedenheit aus, sondern reduziert auch den Ausschuss und spart Kosten.

## Über Roland Beans

Roland Beans ist dein Partner für hochwertige Ackerbohnenprodukte. Wir bieten dir die Möglichkeit, innovative Produkte zu entwickeln, die Konsumenten begeistern und langfristig einen positiven Einfluss auf die Umwelt haben. Das Unternehmen wurde 2019 als Joint-Venture gegründet. Die Shareholder sind die Mühlengruppe Roland Mills United sowie die landwirtschaftliche Primärgenossenschaft RAISAeG.

Treten Sie gerne direkt mit unserem Geschäftsführer Berend Erling unter der untenstehenden E-Mail-Adresse in Kontakt – wir freuen uns auf Sie!

## Kontakt:

Berend J. Erling

 [bjering@rolandbeans.de](mailto:bjering@rolandbeans.de)