



Pressemitteilung

Nummer 36 vom 15.06.2026
Seite 1 von 1

Deichmanns Aue 29
53179 Bonn

Telefon: 0228 6845-3080
presse@ble.de
www.ble.de

Erstmals Ballaststoffe aus Leguminosen-Rückständen entwickelt

Mit einem neuen Verfahren haben Forschende aus Schalen und Rückständen von Erbsen, Ackerbohnen und Soja funktionelle Ballaststoffe hergestellt. Diese hochwertigen Ballaststoffpräparate bewähren sich als Zusatz für Kuchen oder Füllungen wie beispielsweise Pudding.

Bei der Herstellung von Proteinen aus Leguminosen wie Erbsen und Ackerbohnen für Fleischersatzprodukte oder Sojadrinks bleiben die Schalen und Extraktionsrückstände meist ungenutzt zurück. Insbesondere die Schalen enthalten jedoch wertvolle unlösliche Ballaststoffe, die nach entsprechender Aufbereitung in der Lebensmittelherstellung genutzt werden können.

Ballaststoffe können 25 Prozent des Mehls in Backwaren ersetzen

Forschende des Fraunhofer-Instituts für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV) in Freising haben nun ein Verfahren entwickelt, mit dem funktionelle Ballaststoffe in lagerfähiger Form aus Schalen und Rückständen von Erbsen, Ackerbohnen und Soja hergestellt werden können. Dem Forscherteam gelang es, über einen optimierten Trocknungs- und Vermahlungsprozess für Erbsenschalen und Soja-Okara, das bei der Sojadrinkherstellung anfällt, hochwertige Ballaststoffpräparate zu entwickeln. Die Präparate bewährten sich als Zusatz für feine Backwaren wie Kekse, Waffeln oder Kuchen sowie für Füllungen wie Pudding. So konnten bei Kuchen bis zu 25 Prozent des eingesetzten Mehls durch die neuen Ballaststoffpräparate ersetzt werden. Diese tragen zur Darmgesundheit bei und verbessern gleichzeitig die Lebensmitteltextur.

Preisvorteil von Ballaststoffen aus Leguminosen-Rückständen

Ein weiterer Vorteil von Ballaststoffpräparaten aus der Leguminosenverarbeitung ist der Preis: Bisher werden funktionelle Ballaststoffpräparate überwiegend aus Citrusfasern hergestellt. Bei gleichen oder tendenziell sogar besseren Eigenschaften waren die im Projekt entwickelten Ballaststoffe deutlich günstiger, teilweise waren Citrusfasern um das Vierfache teurer.

Das dreijährige Projekt „LeguFiber“ hatte das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) über das Kompetenzzentrum Proteine der Zukunft in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) gefördert. Den Abschlussbericht gibt es nun online unter www.ble.de.