

MCI forscht auch rund um das Brotbacken

Innsbruck – Gemeinsam mit der Bäckerei Therese Mölk der Firma MPREIS hat MCI – die Unternehmerische Hochschule® kürzlich das Forschungsprojekt FoodFlour gestartet. Ziel ist es, Brotbestandteile, die den menschlichen Organismus belasten können, im Zuge des Herstellprozesses zu eliminieren. Alte

Bäckersweisheiten werden nun auch durch wissenschaftliche Studien belegt, wonach der Schlüssel zu wohlschmeckendem und gleichzeitig gesundem und bekömmlichem Brot nicht allein in den Zutaten zu liegen scheint, sondern vor allem in der Art und Weise der Zubereitung.

Je mehr Zeit ein Brotteig

zum Ausreifen erhält, desto bekömmlicher ist in aller Regel das erzeugte Brot. Diesen und weiteren Fragestellungen wird nun in einem gemeinsamen Forschungsprojekt auf den Grund gegangen. Das MCI bringt im Rahmen des Forschungsvorhabens Know-how im Bereich der Lebensmitteltechnologie ein und begleitet in seinen Laboren das Herstellverfahren mit den erforderlichen Analysen.

Der Backprozess wird in der Therese-Mölk-Backstube analysiert und weiterentwickelt. Auf diese Weise soll die bestmögliche Abstimmung zwischen hochwertigen Backzutaten sowie hoher Bekömmlichkeit durch ein optimiertes langsames Backverfahren gefunden werden.

Das Projekt FoodFlour ist für die Dauer von zwei Jahren angelegt und wird aus Landesmitteln im Rahmen der Innovationsförderung unterstützt. (TT)



Kick-off zum Projekt von links: M. Mölk (GF Bäckerei Therese Mölk), E. Jehle (Therese Mölk), R. Fuschlberger (Lanser Hof), C. Furtschegger (Bioalpin), R. Korneck (Therese Mölk), K. Bach (MCI), M. Kraler (MCI). Therese Mölk