



Allianz Ernährungswirtschaft

---

Vollständige Verwertung  
bei der Kaffeeproduktion





*Ultraschallsonotrode und getrocknete Kaffeepulpe*

**Für die Herstellung von Kaffee wird nur ungefähr die Hälfte der Kaffeekirsche verwendet: der Samen bzw. die Bohne. Diese werden zunächst aufbereitet und – in den meisten Fällen – im Importland geröstet.**

Die sogenannte Kaffeepulpe wird aktuell nicht verwendet und belastet

aufgrund der schlechten Kompostiereigenschaften die Umwelt.

Jährlich fallen bei der weltweiten Kaffeeproduktion bis zu 9,4 Millionen Tonnen Kaffeepulpe als Nebenprodukt an. Riesige Berge auf den Plantagen säuern den Boden an und belasten das Grundwasser. Außerdem werden durch diese Art der Lagerung das Treibhausgas Methan sowie unangenehme Gerüche freigesetzt und Ungeziefer angelockt.

**Diesen Problemen soll entgegengewirkt werden, indem Teile der Kaffeepulpe weiterverarbeitet werden.**

Konkret geht es um Biokomponenten für die Herstellung funktioneller Lebensmittelinhaltsstoffe.

Dabei steht die Extraktion von Pektinen im Fokus. Die aus Kaffeepulpe extrahierte besondere Pektin-Proteinmatrix eignet sich als Emulgator und Stabilisator, wodurch beispielsweise stabile Öl-in-Wasser-Emulsionen wie in Softdrinks hergestellt werden können.

**Das Fraunhofer UMSICHT bringt seine Expertise im Rahmen der Forschung an einem optimierten Extraktionsprozess ein.**

Ziel ist eine höhere Ausbeute und verbesserte Produktqualität der Pektine.

In dem Forschungsvorhaben wird der Einfluss von Ultraschall auf die Pektinextraktion im Hinblick auf Ausbeute, Qualität und die relevanten Prozessparameter untersucht.

Bei der Pektinextraktion aus Fruchtabfällen in der Saftproduktion, werden ultraschallgestützte Extraktionen bereits erfolgreich angewendet.

Für weitere Informationen folgen Sie bitte dem QR-Code.

