



Nahrungsfasern verwerten

Innovation durch Zusammenarbeit mit der Forschung

Focus Food Save 2026

Bern, 24.06.2026

Valérie Vincent

ÜBERALL IN DER SCHWEIZ PRÄSENT, IST GMSA...

...die Verbindung zwischen Feld und Teller,
zwischen Produzent und Konsument,
zwischen Müller und Bäcker. Das bedeutet,
täglich einen Beitrag zu leisten für ein
gesünderes, einfacheres und
nachhaltigeres Leben.

123'292 TONNEN

pflanzliche Rohstoffe wurden
an unseren verschiedenen
Standorten verarbeitet

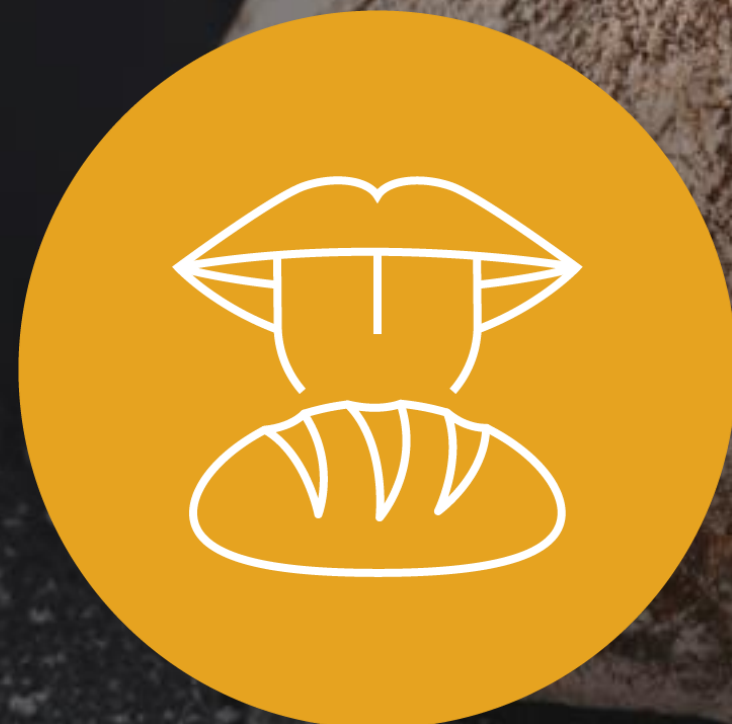
1'642

Kunden vertrauen uns (Bäcker,
Industrie, Retail)

260

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
arbeiten mit Leidenschaft für
unser Unternehmen (VZÄ)





+



=



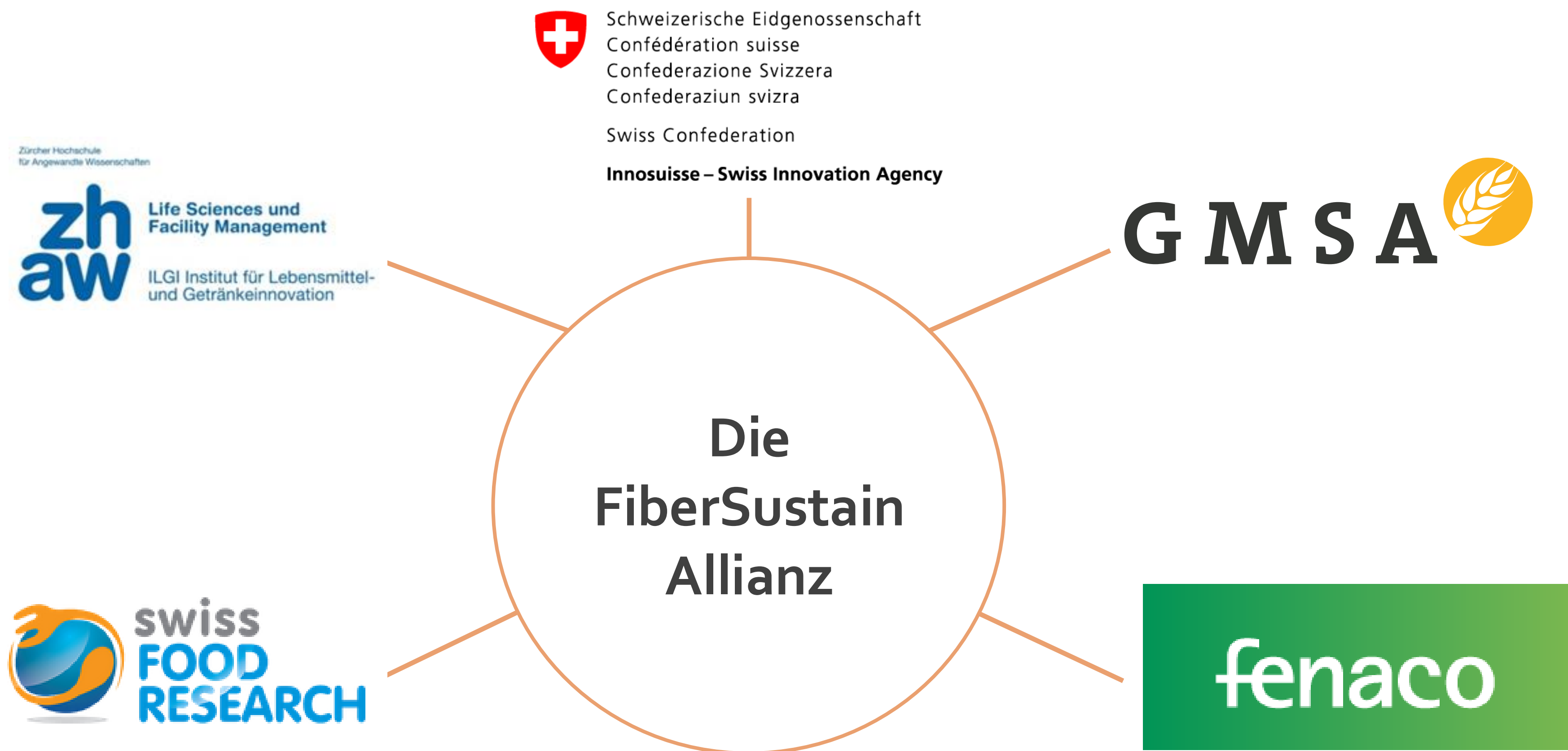
Die Liebe
zum Brot

Unterschätzte
Ressourcen

Die
Gelegenheit

FiberSustain – Innosuisse 112.559

Upcycling and targeted processing to improve the potential of selected side streams as high-fiber, unfractionated functional ingredient



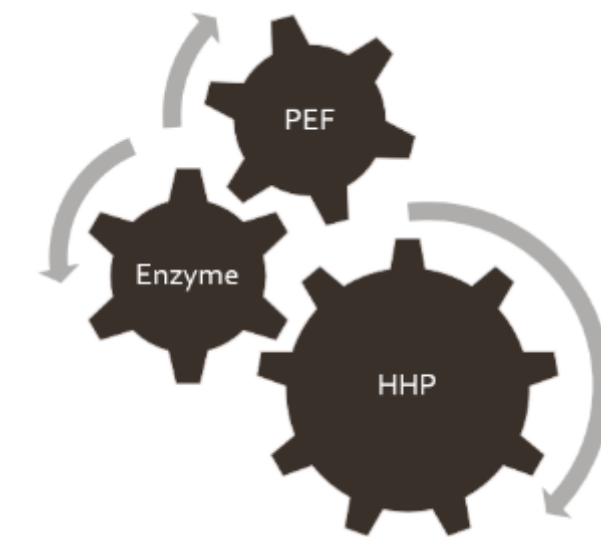
Das Projekt

Rohstoffdiagnostik

- Nährwertprofil
- Technisch-funktionale Vorteile
- Risiken und Lebensmittelsicherheit
- Rechtlicher Status
- Sensorische Herausforderungen

Getestete Technologien

- PEF: Pulsed electric fields
- HHP: High Hydrostatic Processing
- Enzymatische Behandlung
- Kombiniert (2x Enzym / Enzym x PEF)



Technofunktionelle Eigenschaften

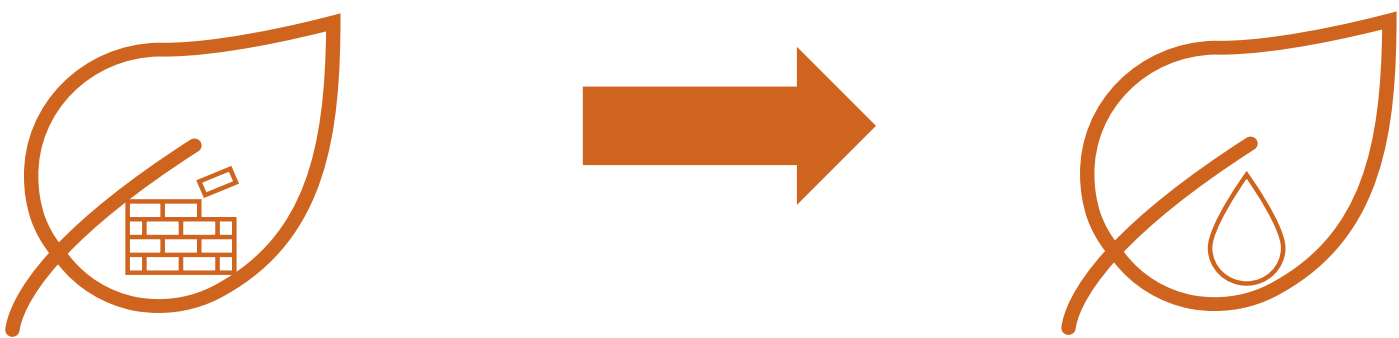
	Wasserabsorption			Wasserhaltekapazität			Ölhaltekapazität		
	Apfeltrester	Gelberbsen schale	Weizenkleie	Apfeltrester	Gelberbsen schale	Weizenkleie	Apfeltrester	Gelberbsen schale	Weizenkleie
Enzym	0	-	-	(+)	(+)	(+)	(+)	(+)	(+)
PEF	0	0	0	(+)	(+)	+	0	0	(+)
HHP	0	(+)	(+)	0	(+)	0	0	0	0

	Schäumungskapazität			Emulsionskapazität		
	Apfeltrester	Gelberbsen schale	Weizenkleie	Apfeltrester	Gelberbsen schale	Weizenkleie
Enzym	0	-	(+)	0	0	-
PEF	(+)	(+)	(+)	0	-	-
HHP	n.d.	+	+	0	0	0

- o Keine Veränderung
- Abnahme
- (+) Leichte, aber nicht signifikante zunahme
- + Zunahme
- n.d. Nicht Bestimmbar



Unlösliche Nahrungsfasern



Unlöslichkeit	Apfeltrester	Weizenkleie	Gelberbsen-schale
Enzym-Behandlung	↓	↓	↓
HHP-Behandlung	↑	↓	↓
PEF-Behandlung	↑	↑	↑



Anwendung von FiberSustain in Brot

Sensorisches Feedback



	Unbehandelt Nebenströme	Behandelte Nebenströme
	– deutlicher „Erbsen“-Geschmack – sandiges Mundgefühl	✓ „Erbsen“-Note stark reduziert ✓ weniger sandig
	✓ fruchtig, apfelartig – leicht bitter – sandiges Mundgefühl	✓ weniger bitter – etwas mehr säuerlich ✓ weniger sandig
	→ Neutraler Geschmack	→ neutral ✓ längere Frischhaltung (3 Tage)

- Alle Nebenströme → beeinflussen **Aroma und Mundgefühl** deutlich
- Enzyme:
 - ✓ verbessern sensorische Eigenschaften (z. B. weniger Bitterkeit, weniger Off-Flavors, bessere Frischhaltung)
 - aber verschlechtern oft technologische Eigenschaften (Volumen ↓, Poren ↓)



Das erfolgreiche Trio





UNSERE NACHHALTIGKEITS- LÖSUNGEN

UPCYCLING

VORTEILE

- Ressourcenschonende Produktion
- Sicherstellung ökonomischer Nachhaltigkeit
- Verbesserung der Qualität



**GOURMET VOLLKORN
KONZENTRAT IPS**



ERBSENGRANULAT IPS



BIERTREBER



LIEFERANTEN-NÄHE

PRODUKTE FÜR WOHLBEFINDEN UND GENUSS



Ein Konzentrat für Ihre
Produkte à la carte



Höhere
Wasseraufnahme-
fähigkeit für mehr
Frische



Kann deklariert
werden wie Ruch-
oder Vollkornbrot



Für ballaststoffreiche
Clean Label-Produkte





Wollen wir weiterreden ?



**Mittag: Probieren Sie unsere Protaneo-Produkte
am Stand von StreamUp Fair**



**Nachmittag: Session zum Potenzial von Fasern
mit Melanie Stoll, InseleSpital**

valerie.vincent@gmsa.ch