

Weizenproteine: Modifikationsgrade und technologische Wirksamkeit

| | Ohne dreidimensionale Vernetzung | | Zunahme des Vitalitätsgrades VK | | |
|--|--|---------|---|---------|---------|
| | | | | | |
| | UNI WP Liquid | UNI WPK | UNI WPL | UNI WPM | UNI WPS |
| Aufnahmen der Proteinnetzwerkstruktur* | | | | | |
| Protein-Eigenschaften nach Rehydratation | | | | | |
| Expansionsverhalten (Extrusion) | + | + | ++ | ++++ | +++++ |
| Rückschrumpfverhalten | + | + | ++ | ++++ | +++++ |
| Emulgierend | +++++ | + | + | + | + |
| Vernetzung/ Faserausbildung | + | + | ++ | ++++ | +++++ |
| Wasserbindungsvermögen | + | +++++ | +++ | ++++ | +++++ |
| Anwendungen | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Proteinanreicherung <input type="checkbox"/> Emulsionen <input type="checkbox"/> Textureinstellung <input type="checkbox"/> Vegane Aufstriche <input type="checkbox"/> Veganer Aufschnitt | | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Proteinanreicherung <input type="checkbox"/> Textureinstellung <input type="checkbox"/> Extrudate (TVP (texturated vegetable protein) , HMEC (high moisture extrusion cooking) <input type="checkbox"/> Veganer Aufschnitt <input type="checkbox"/> Burger-Patties | | |

*Confocal Laser Scanning Microscopy (CLSM)