

Weizenproteine: Modifikationsgrade und technologische Wirksamkeit

	Ohne dreidimensionale Vernetzung		Zunahme des Vitalitätsgrades VK		
	UNI WP HX	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)