

Blausäurereduktion & Presskuchenverwertung

Projekthalt

Nach wie vor ist der Blausäuregehalt in handelsüblichen Produkten wie Leinsamen zu hoch. So wollen wir uns im Zuge eines Projektes mit der **Analyse und Verringerung des Blausäuregehalts** auseinandersetzen. Weiters sollen **neue Verwertungsmöglichkeiten** von bis jetzt nicht nutzbaren Abfallströmen analysiert werden.

Problemstellung:

- Oftmals zu hoher Blausäurewert in handelsüblichen Produkten wie Leinsamen
- Presskuchenrückstände aus Ölmühle können bislang aufgrund zu hoher Blausäurewerte nicht verwertet werden

Ziele:

- **IST-Stand Analyse** des Blausäuregehalts in Rohstoffen und handelsüblichen Produkten
- Entwicklung nachhaltiger **Reduktionsmaßnahmen** zur Gewährleistung der Produktsicherheit
- Entwicklung **neuer Einsatzmöglichkeiten** von blausäurehaltigen Abfallströmen wie z.B. Pressrückständen, um eine **zirkuläre Produktion** zu gewährleisten

(Potenzielle) Projektpartner

- **Forschungspartner:** Hygienicum



- **Wer wird gesucht:**

- Unternehmen, welche mit blausäurehaltigen Rohstoffen arbeiten oder Reststoffe wie z.B. Marillenkerne liefern können
- Unternehmen, welche neue Einsatzmöglichkeiten für aktuell nicht verwertbare Rückstände entwickeln möchten
- Unternehmen, welche mit Rohstoffen wie Leinsamen, Mohn, Marillen, Zwetschgen, etc. arbeiten und Ihr Sortiment durch lebensmitteltechnologische Maßnahmen erweitern wollen

Kontakt

Lebensmittelcluster Oberösterreich

Lorena Maria Dorninger

Tel.: +43 664 848 1321

E-Mail: lorena.dorninger@biz-up.at