

Pressemitteilung

06. November 2015

Bio-Pilzmasse

Die nachhaltige Lösung zur Prozessoptimierung und Erschließung einer hochwertigen Rohstoffquelle

In Zusammenarbeit mit der Universität Boras entwickelte die endeco Group diesen neuartigen, patentierten Produktionsprozess.

Kohlenhydratreiche Abwässer, z.B. aus der Kartoffel- oder Erbsenverarbeitung, bilden dabei die Basis zur Herstellung einer neuen Proteinquelle, **Zygomecetes**.

Dieses nachwachsende, hochreine Protein

- ist frei von Umweltschadstoffen
- besitzt ein sehr gutes Aminosäuren Profil
- besitzt einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren
- ist reichhaltig an Vitaminen
- verringert die Umweltverschmutzung
- vermindert die Überfischung der Meere

Diese Biopilz ist in Asien bereits seit Jahren als Nahrungsmittel unter dem Namen Tempeh bekannt. Auch hier, im europäischen Raum ist er bereits für die Tierfutter-Industrie zugelassen.

Die Produktion ist mit nahezu allen kohlenhydratreichen Abwässern der Agrar-Industrie möglich. Dies bedeutet zusätzlich, dass weniger belastetes Abwasser generiert wird und somit Kosten reduziert werden.

Was bedeutet die Produktion des Biopilzes für die Agrar-Industrie?

- Umweltbelastungen senken und den Profit erhöhen
- Eine neue Proteinquelle, die bereits bei der Fischzucht, der Tierfutter-Produktion und Mastfutter freigegeben ist.
- Erweiterung der Produktpalette und des Kundenstammes
- Ein Schritt in Richtung Zukunft, denn im Jahr 2020 tritt ein neues Gesetz für den CO₂ – Ausstoß und den „Carbon Footprint“ für Food und Feed in Kraft, bei dem nachwachsende Proteine bevorzugt werden.

Nutzen wir gemeinsam diese einzigartige Möglichkeit um unserer Verantwortung an die Umwelt gerecht zu werden und gleichzeitig ein neues profitables Geschäftsmodell zu verwirklichen!

Interesse? Treten Sie mit uns in Kontakt:

endeco GmbH
Industriepark Nord 105
D – 53567 Buchholz

T: +49 (0) 2683 / 94 31 8-0
welcome@endeco-gmbh.de