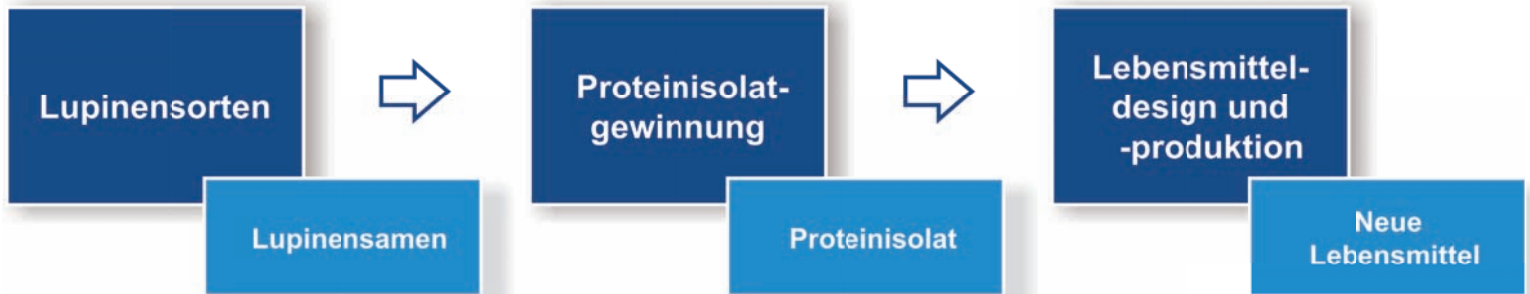




# PlantsProFood

## Lebensmittelzutaten aus Blauer Süßlupine

Wir definieren hohe Qualität von Lebensmitteln neu – entlang der Wertschöpfungskette



### Mission

- Wir setzen Standards im Markt für qualitativ neue Lebensmittel durch innovatives Produktdesign.
- Wir partizipieren im Markt durch Produktion und Vertrieb von Proteinisolaten entlang der Wertschöpfungskette.
- Wir entwickeln Zutaten für qualitativ neue Lebensmittel aus der Blauen Süßlupine.
- Wir etablieren die Dachmarke ProLupin.

### Geschäftsfelder

- Entwicklung und Vertrieb neuer Sorten Blauer Süßlupinen
- Produktentwicklung, Produktion und Vertrieb hochfunktionaler Proteinisolate als Lebensmittelzutaten
- Entwicklung und Vertrieb qualitativ neuer Lebensmittel
- Entwicklung eines hohen Wiedererkennungswertes und Vermarktung der Produkte als "Emotional Food"

### Region – Partner



- Saatzucht Steinach GmbH
- STZ Soil Biotechnology
- ProLupin GmbH
- ROSOMA Rostocker Sondermaschinen und Anlagenbau GmbH
- Zentrum f. Lebensmitteltechnologie GmbH
- Institut für Getreideverarbeitung GmbH
- Greifen Fleisch GmbH
- Möwe Teigwaren GmbH
- Stadtbäckerei Der Hansebäcker GmbH
- Rügen-Feinkost GmbH
- Julius Kühn-Institut (JKI)
- Fraunhofer Institut f. Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV)
- Universität Rostock, Institut f. Bodenkunde
- Universitätsfrauenklinik am Klinikum Süd

Das Julius Kühn-Institut ist Partner der Initiative PlantsProFood

### Cluster Sortengewinnung



**Unsere Innovation:**  
Einzigartige europaweite Züchtungsforschung

**Unsere Umsetzung:**  
Einziges Zuchtmaterial in Europa

Vermehrung & Anbau  
VO-Firmen, Landwirte

### Cluster Proteinisolation



**Unsere Innovation:**  
Patent für Proteine aus Blauen Lupinen speziell für Speiseeis

**ProLupin GmbH**  
**ROSOMA**  
**st w**

**Unsere Umsetzung:**  
Spin-off mit Patent-Nutzungsrechten

Anlage zur Proteingewinnung

### Cluster Lebensmittelgewinnung



**Unsere Innovation:**  
Lebensmittel-Design (Gebrauchsmuster)

**Unsere Umsetzung:**  
Prozess- und Produktverträglichkeit  
GMO-frei  
Zeitgemäß (soft & smooth)  
Verzicht auf Ei, Casein, Fleisch  
Positive Ökobilanz

neu.zit IGVO GmbH  
**Fraunhofer IVV**