

Kichererbsenprotein



Was ist Kichererbsenprotein?

Kichererbsenprotein (auch als Kichererbsenmehlprotein bezeichnet) wird aus *Cicer arietinum* durch ein wässriges Verfahren gewonnen, das bittere Tannine und antinutritive Faktoren entfernt, während der Proteinteil erhalten bleibt. Das Ergebnis ist ein hellfarbenes, mild schmeckendes Proteinpulver mit $\geq 80\%$ Proteingehalt in der Trockenmasse — was es zu einer der geschmacklich reinsten und visuell neutralsten pflanzlichen Proteinbasen macht.

Warum Kichererbsenprotein sich auf dem Pflanzenproteinmarkt hervortut

Während Erbsen- und Sojaproteine den Markt für Sportnahrung dominieren, bietet Kichererbsenprotein eine Reihe distinkter Vorteile, die es einzigartig für lebensmittelorientierte Anwendungen geeignet macht:

- **Milder, leicht nussiger Geschmack** — weniger « beany » als Erbse, weniger erdig als Soja; benötigt minimales Geschmacksmaskieren und senkt die Formulierungskosten
- **Hellcremefarbe** — dunkelt Teige oder Backmassen nicht nach; ideal für Weißbrot, Cracker und Süßwarenanwendungen, bei denen die Farbe entscheidend ist
- **Hoher natürlicher Fettgehalt (5-8 %)** — trägt zu Feuchtigkeitsretention und Mundgefühl in Backwaren bei; eliminiert den Bedarf an zugesetztem Öl in einigen Formulierungen

- **Hervorragende Emulgierung** — Kichererbsenprotein stabilisiert Öl-in-Wasser-Emulsionen, was es für Aufstriche und pflanzliche Frischkäse-Alternativen geeignet macht
- **Hoher Ballaststoffgehalt (8-12 %)** — Ballaststoffe werden mit extrahiert und unterstützen Verdauungsgesundheits-Angaben sowie die Reduktion netto-Kohlenhydrate in Fertigprodukten
- **Isoflavongehalt** — Kichererbsen enthalten natürlich vorkommende Isoflavone (Biochanin A, Formononetin) und fügen eine antioxidative Dimension hinzu, die Erbse und Reis fehlt

Produktion und Qualitätssicherung

1. Eingangskontrolle: Pestizidrückstände, Mykotoxine, Schwermetalle
2. Wässrige Extraktion bei kontrollierter Temperatur (≤ 45 °C)
3. Zentrifugale Trennung und Membranfiltration
4. Wärmebehandlung zur Reduzierung von Trypsininhibitoren und Tanninen
5. Sprühtrocknung bei kontrollierter Eintrittstemperatur
6. Chargenbezogenes COA mit Protein, Feuchte, Mikrobiologie und Schwermetallen
7. Fremdverifizierung (SGS / Eurofins) auf Anfrage verfügbar

Technische Spezifikationen

Qualitätsvergleich — Zwei Produktqualitäten

△ Wichtige Klarstellung für Käufer: Die Seite nennt einerseits „55-60 % Protein“ in der FAQ und andererseits „ ≥ 80 % Protein“ in der Spezifikationstabelle. Dies entspricht zwei unterschiedlichen Produktqualitäten:

Parameter	Konzentrat ≥ 55 %	Konzentrat ≥ 80 %	Testmethode
Protein (Trockenbasis)	$\geq 55,0$ %	$\geq 80,0$ %	Kjeldahl / Dumas
Feuchtigkeit	$\leq 8,0$ %	$\leq 8,0$ %	AOAC 930.15
Fett	$\leq 10,0$ %	$\leq 6,0$ %	Soxhlet
Asche	$\leq 7,0$ %	$\leq 6,0$ %	AOAC 942.05

Parameter	Konzentrat ≥ 55 %	Konzentrat ≥ 80 %	Testmethode
Ballaststoffe (diätetisch)	10–15 %	8–12 %	AOAC 985.29
Kohlenhydrate	$\leq 20,0$ %	$\leq 5,0$ %	Per Differenz
Natrium	≤ 200 mg/100 g	≤ 100 mg/100 g	ICP-MS
pH (10 % Lösung)	6,0–7,5	6,0–7,5	pH-Meter
Partikelgröße	100–200 mesh	100–200 mesh	Siebanalyse
Farbe	Hellcreme	Hellcreme bis cremeweiß	Visuell
Geruch	Mild, nussig	Mild, nussig	Sensorisch
Löslichkeit	≥ 70 %	≥ 80 %	NSI-Methode

Empfohlene Qualitätsauswahl:

- **Qualität ≥ 80 %:** Sportnahrung, Proteinriegel, Snacks, pflanzliche Molkereialternativen
- **Qualität ≥ 55 %:** Backprägemischungen, faserverstärkte Anwendungen, kostensensible Anwendungen

Mikrobiologische Spezifikationen

Parameter	Spezifikation	Testmethode
Gesamtkeimzahl (TPC)	≤ 10.000 KBE/g	ISO 4833
Hefen und Schimmelpilze	≤ 100 KBE/g	ISO 21527
Koliforme	≤ 10 KBE/g	ISO 4832
E. coli	Negativ/25 g	ISO 16654
Salmonella	Negativ/25 g	ISO 6579

Schwermetalle und Verunreinigungen

Parameter	Spezifikation	Standard
Blei (Pb)	$\leq 0,5$ mg/kg	Prop 65 / EU 2021/1323
Arsen (As)	$\leq 0,3$ mg/kg	Prop 65
Cadmium (Cd)	$\leq 0,1$ mg/kg	EU-Verordnung
Quecksilber (Hg)	$\leq 0,05$ mg/kg	Prop 65
Trypsin-Inhibitor	$\leq 4,0$ TIA U/mg	AOAC

Parameter	Spezifikation	Standard
Pestizidrückstände	ND (gem. VO (EG) 396/2005)	GC-MS/MS Multirückstand

Zertifizierungen

Zertifizierung	Zertifizierungsstelle	Geltungsbereich
Non-GMO Project Verified	Non-GMO Project	Rohstoff + Fertigprodukt
Koscher	KSA / OU (losbezogen)	Verarbeitungsanlage
Halal	IFANCA / MUI (losbezogen)	Verarbeitungsanlage
FSSC 22000	Bureau Veritas	Produktionsanlage

Alle Zertifikate sind auf Anfrage mit chargenspezifischen COAs erhältlich.

Anwendungen und Formulierungshinweise

Hauptanwendungsbereiche

Anwendung	Warum Kichererbse wirkt	Typische Zugabe
Pflanzliche Bäckerei (Brot, Cracker, Kekse)	Helle Farbe, milder Geschmack, Fett- + Faser-Vorteile, kein Nachdunkeln des Teigs	5-15 % des Mehlgewichts
Protein-Snacks (Energy Balls, Protein-Chips)	Milder Geschmack, gute Bindung, hoher Ballaststoffgehalt	10-20 % der Formulierung
Pflanzliche Aufstriche & Frischkäse	Emulgierung, Fettgehalt, neutraler Geschmack	3-8 % der Formulierung
Sportnahrung-Shakes & -Riegel	Gutes BCAA-Profil, allergenfrei, UHT-kompatibel (85 %-Qualität)	15-25 g/Portion
Pflanzliche Fleischersatzprodukte	Bindungseigenschaften, Fasergehalt, milder Geschmack	5-12 % der Mischung
Pasta- & Nudel-Anreicherung	Hoher Protein- + Faseranreicherung, farbschonend	5-10 % des Mehls
Glutenfreie Mehlmischungen	Protein- + Faser-Boost, ersetzt Soja in GF-Formulierungen	10-20 % der Mischung
Babyfood & Kleinkind-Snacks	Hypoallergen, vertraute Lebensmittelbasis, eisenreich	Gemäß gesetzlicher Grenze

Formulierungshinweise

GF-Formulierungen: Kichererbsenprotein ersetzt Soja als primäre Proteinquelle in glutenfreien Brotprä-mischungen, ohne den Hauptallergen auszulösen.

Geschmackskombinationen: Natürliche Affinität zu Tahini, gerösteten Nüssen, Kreuzkümmel und Koriandernoten; passt gut zu Kakao und Karamell.

Farbstabilität: Bräunt nicht in Backanwendungen (im Gegensatz zu Soja); ideal für hellfarbige Cracker, Brezeln und Brot.

Fettinteraktion: Der natürliche Fettgehalt (5–8 %) im ≥ 80 %-Konzentrat reduziert den Bedarf an zugesetztem Öl bei Riegelanwendungen.

Mischung: Kichererbse + Reis (70:30) erzeugt ausgewogene essentielle Aminosäuren; Kichererbse + Hanf (80:20) fügt Omega-3 hinzu und verbessert Methionin.

FAQ

F1: Wie vergleicht sich Kichererbsenprotein mit Soja- und Erbsenprotein?

A: Beide Qualitäten sind legitim und spiegeln unterschiedliche Extraktionstiefen wider. Das ≥ 55 %-Konzentrat behält mehr Ballaststoffe (10–15 %) und natürliche Fette, was es ideal für Backanwendungen und faserangereicherte Snacks macht, bei denen die zusätzlichen Makronährstoffe ein Formulierungsvorteil sind. Das ≥ 80 %-Konzentrat ist eine reinere Proteinfraction mit weniger Kohlenhydraten und Fett — bevorzugt für Sportnahrung, Proteinriegel und Anwendungen, bei denen Proteinangaben dominieren.

F2: Wie schneidet Kichererbsenprotein im Vergleich zu Soja und Erbse ab?

A: Kichererbsenprotein liegt zwischen Erbse und Soja in Bezug auf die Proteinqualität (PDCAAS $\sim 0,76$ – $0,81$) und bietet gegenüber beiden deutliche funktionelle Vorteile. Gegenüber Soja: Kichererbse ist völlig frei vom Sojaallergen und der regulatorischen Komplexität der SojaIsoflavone und hat ein milderes Aroma. Gegenüber Erbse: Kichererbse hat ein milderes, weniger „beany“ Aroma und eine hellere Farbe, die Backwaren nicht nachdunkeln lässt. Das natürliche Fett der Kichererbse (5–8 %) trägt zu Saftigkeit und Bindung bei.

F3: Ist Kichererbsenprotein ein vollständiges Protein?

A: Kichererbsenprotein liefert alle 9 essenziellen Aminosäuren, aber Methionin (1,2 g/100 g) ist die limitierende Aminosäure — was den meisten Hülsenfrüchten entspricht. Für Sportnahrungsformulierungen, die auf maximale Muskelproteinsynthese abzielen, empfehlen wir, Kichererbsenprotein mit einem komplementären Protein wie Reisprotein (Verhältnis 70:30), Sonnenblumenprotein oder Hanfprotein zu mischen, um ein vollständiges essenzielles Aminosäurenprofil zu erreichen.

F4: Löst Kichererbsenprotein Lebensmittelallergen-Meldungen aus?

A: Nein. Kichererbsen (*Cicer arietinum*) gehören nicht zu den 9 Hauptlebensmittelallergenen (Milch, Eier, Fisch, Schalentiere, Baumnüsse, Erdnüsse, Weizen, Soja, Sesam). Kichererbsenprotein ist von Natur aus allergenfrei (mit Ausnahme einer Kreuzreaktion mit Hülsenfrüchten bei Personen mit Erdnussallergie — klären Sie dies mit Ihrem Regulatory-Team). Es ist auch natürlich glutenfrei, was es zur bevorzugten Alternative zu Soja in glutenfreien Produkten macht.

F5: Wie sind Mindestbestellmenge (MOQ) und Lieferzeit?

A: Standard-MOQ sind 500 kg (20–25 × 25-kg-Kraftsäcke pro Palette). Für kundenspezifische Spezifikationen (spezifische Maschenweite, Bestätigung des Proteingrades, Faseranreicherung) beträgt der MOQ 1 000 kg. Die Standard-Produktionszeit liegt bei 10–14 Werktagen ab bestätigtem PO und Mustereinreichung. Muster (500 g) innerhalb von 3–5 Werktagen mit Sendungsverfolgung erhältlich. Private-Label-Verpackung ab 2 000 kg erhältlich.

Verpackung und Lagerung



Format	Nettogewicht	MOQ	Hinweise
Kraftsack (innen PE-Auskleidung)	25 kg	500 kg	Standard-B2B

Format	Nettogewicht	MOQ	Hinweise
Weißer gewebter PP-Sack	25 kg	500 kg	Export
Fibertrommel	25 kg	500 kg	Feuchte Klimazonen
Private-Label-Einzelhandel	500 g / 1 kg / 5 kg	2 000 kg	Amazon / Einzelhandel

Lagerbedingungen: ≤ 25 °C, RL ≤ 60 %, vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt. Haltbarkeit: 24 Monate in der original versiegelten Verpackung. Nach dem Öffnen: sofort wieder verschließen; innerhalb von 3 Monaten verbrauchen. Vermeiden Sie stark riechende Umgebungen (Kichererbsenprotein kann Umgebungsgerüche aufnehmen).

For more information, please visit our website:

<https://de.organic-way.com/produkte/kichererbsenprotein/>