

## Pressemitteilung

Georg-August-Universität Göttingen

Romas Bielke

21.07.2023

<http://idw-online.de/de/news818209>

Forschungsergebnisse  
Ernährung / Gesundheit / Pflege  
überregional



### „Versteckter Hunger“ trotz Obst- und Gemüseüberschuss

**Haltbar gemachtes lokales Obst und Gemüse kann die Ernährungslage in Ostafrika verbessern** Das internationale Forschungsprojekt „Fruits and Vegetables for all Seasons“ (FruVaSe) unter Leitung der Universität Göttingen hat untersucht, ob lokale und bisher wenig erforschte Obst- und Gemüsearten in Ostafrika verarbeitet und haltbar gemacht werden können, so dass ein größerer Anteil der Ernte als Nahrungsmittel zur Verfügung steht. Auch zeigen sie Wege auf, wie Verarbeitungsreste genutzt werden können. Das Projektteam präsentiert die Ergebnisse und die entwickelten Produkte unter anderem in der Zeitschrift Ernährung im Fokus.

In Ostafrika kann bis zu 50 Prozent angebauten Obstes und Gemüses nicht genutzt werden, unter anderem, weil es vor oder nach der Ernte zu schnell verdirbt. Gleichzeitig gibt es in der Bevölkerung einen Mikronährstoffmangel, auch „versteckter Hunger“ genannt, der durch höheren Obst- und Gemüseverzehr gemindert werden könnte.

Lokales Obst, zum Beispiel Guaven in Kenia, verfault in der Saison teilweise unter den Bäumen, während im Land Guavensaft aus importierten Früchten produziert wird. Hier war es ein Ziel des FruVaSe-Projektes, haltbare und nährstoffreiche Produkte herzustellen, die auch außerhalb der Saison einen Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung leisten können. So wurde in Kenia ein mit Moringablättern angereicherter Guavennektar und eine Instant-Augenbohnenblättersuppe entwickelt. Zudem haben die Forschenden den Beitrag verschiedener Obst- und Gemüseprodukte aus der Nahrungspalette von Frauen und Kindern in Tansania modelliert und gezeigt, dass mit den neuen Produkten Lücken in der Nährstoffversorgung gefüllt und die Kosten für die Nahrung teilweise sogar gesenkt werden können.

Das Team ermittelte auch die Konsumentennachfrage und die Nutzung von Verarbeitungsresten für die Tierernährung sowie für die Biogas- und Biokohle-Produktion. Als Beitrag zu einem nachhaltigen Lebenszyklus-konzept konnten die Forschenden nachweisen, dass Reste der Verarbeitung der Jackfrucht in Uganda für die Herstellung von Biokohle genutzt werden können, die wiederum als Dünger im Gemüsebau verwendet werden kann. Die Projektergebnisse sind nun als Handbücher, Faltblätter und Poster in den lokalen Gemeinden erhältlich.

„Neben der Förderung von Verarbeitungstechnologien vor allem im ländlichen Raum sollten Empfehlungen zu nahrhaftem verarbeitetem Obst und Gemüse in nationale Ernährungsrichtlinien und -programme aufgenommen werden“, sagt die Projektkoordinatorin Dr. Gudrun Keding, vom Department für Nutzpflanzenwissenschaften der Universität Göttingen. In dem Projekt FruVaSe arbeiteten Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler aus Kenia, Tansania und Uganda, der FH Erfurt und der Universität Göttingen zusammen. Es wurde vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gefördert.

Originalveröffentlichung: Keding G.B., Tepe, J., Lemken, D., Alves, L., Wydra, K.D., Pawelzik, E. (2023): Verarbeitungstechniken für überschüssiges Obst und Gemüse in Ostafrika. Ernährung im Fokus 01/2023. S.75-79, [https://www.bzfe.de/fileadmin/user\\_upload/5382\\_2023\\_eif\\_x009.pdf](https://www.bzfe.de/fileadmin/user_upload/5382_2023_eif_x009.pdf)

wissenschaftliche Ansprechpartner:

Dr. Gudrun Keding

Prof. Dr. Elke Pawelzik

Georg-August-Universität Göttingen

Fakultät für Agrarwissenschaften

Department für Nutzpflanzenwissenschaften – Abteilung Qualität pflanzlicher Erzeugnisse

Carl-Sprengel-Weg 1, 37075 Göttingen

E-Mail: gkeding@gwdg.de; epawelz@gwdg.de

Originalpublikation:

[https://www.bzfe.de/fileadmin/user\\_upload/5382-2023\\_eif\\_x009.pdf](https://www.bzfe.de/fileadmin/user_upload/5382-2023_eif_x009.pdf)

URL zur Pressemitteilung: <https://www.uni-goettingen.de/de/3240.html?id=7158> weiteres Foto



FuVaSe Guave Produkt auf der Nairobi Innovation Fair 2022  
privat  
Universität Göttingen