

Forscher entdecken Antioxidantien im Kaffeesatz, die energiereicher als Vitamin C sind

ORT: Granada
DAUER: 1' 25"

ZUSAMMENFASSUNG: Forscher an der Universität Granada fanden heraus, dass im Kaffeesatz der Antioxidantiengehalt fünfhundert Mal höher ist als im Vitamin C. Die Antioxidantien könnten beim Recyceln dieser Rückstände aufbereitet werden und in neuen gesunden Nahrungsmitteln als natürliche Konservierungsmittel eingesetzt werden. Zudem könnte der Kaffeesatz als Dünger in der Landwirtschaft zum Anbau eisen- und kalziumreicher Produkte dienen.

VTR:

Was geschieht normalerweise mit Kaffeesatz?

Kellnerin *„Wir werfen ihn normalerweise weg.“*

Bis jetzt war das so.

Kellner *„Der ging direkt in den Abfall, doch jetzt nicht mehr. Jetzt kommen die Reste in ein Labor, wo sie gesammelt und wiederverwendet werden.“*

Die Universität Granada fand einen Weg, Kaffeeresten neues Leben einzuhauchen. Sie enthalten 500-mal mehr Antioxidantien als Vitamin C.

José Ángel Rufián
Professor an der Universität
Granada

„Antioxidansenergie, probiotische Eigenschaften, vorteilhaft für den Darm, für die Funktionalität des Darmes, sogar mit antimikrobiologischer Aktivität.“

Allein in diesem Kaffeebar fallen 40 Kilo Kaffeesatz pro Woche an. Kaffeegeschäfte erzeugen über 2 Milliarden Tonnen, die als Abfall zum CO₂-Anstieg in der Atmosphäre beitragen und sogar giftig sein können.

José Ángel Rufián
Professor an der Universität
Granada

„Wir sprechen hier von Millionen von Tonnen, die pro Jahr produziert werden. Nicht nur in Spanien, aber in Europa und in der ganzen Welt.“

Die Rückstände können in neuen gesunden Nahrungsmitteln als natürliche Konservierungsmittel und als anreichernde Dünger in der Landwirtschaft eingesetzt werden.

Sergio Pérez
Doktorant

„Um funktionelle Lebensmittel herzustellen, indem diese Nahrungsmittel einen höheren Antioxidansgehalt haben und auch als Konservierungsmittel verwendet werden können. In der Landwirtschaft können Pflanzen so mit Mineralstoffen angereichert werden, die sie auf natürliche Weise sonst nicht enthalten würden. Das können Eisen, Kalzium, Magnesium sein...“

Was die Zukunft betrifft, wollen diese Forscher Kaffeehändler für das Sammeln dieser Kaffeereste verantwortlich machen, damit sie einen zweiten Nutzen erhalten.