

- **Chia (*Salvia hispanica* L.) als Zutat für glutenfreie Backwaren**

Authors: Andrea Brunnmair, Dorota Majchrzak

Abstract:

Die Entwicklung von glutenfreiem Brot mit akzeptabler Qualität, dessen Herstellung auf der Verwendung von Stärke diverser botanischer Quellen wie z. B. Mais-, Reis-, Buchweizen- oder Sojamehl basiert, gilt als besondere Herausforderung [1, 2]. Diese Art von Backwaren weist einen signifikant geringeren Nährwert auf als herkömmliches, weizenhaltiges Brot und daher sollte zukünftig der Fokus auf die Entwicklung schmackhafter glutenfreier Brote mit gleichzeitig hoher Nährstoffqualität gelegt werden [2].

Link:

https://www.researchgate.net/publication/282665874_Chia_Salvia_hispanica_L_als_Zutat_fur_glutenfreie_Backwaren