

Udgivet 18.12.2023

Mikroalger dyrket på økologiske restprodukter kan blive nye fødevarer ingredienser

Mikroalger er fantastiske til at producere højværdiprotein og olier på en klima- og ressourceeffektiv måde.

Af Arne Grønkjær Hansen, Erik Fog

Vi kan anvende mikroalger dyrket på økologiske restprodukter til at øge produktionen af økologiske fødevarer. Fremstillingsmåden skal kunne godkendes efter såvel generelle som økologiske regelsæt.

Der kan produceres store mængder protein og andre værdifulde produkter fra mikroalger. Det kan blive en klimarigtig måde at udnytte restprodukter fra økologisk landbrug på, da det ikke kræver ret meget plads, vand og energi. Når det så ovenikøbet dyrkes på substrat, der er udvundet af økologiske restprodukter – i første omgang fiber og restsaft fra græsprotein fremstilling – så vil det være et rigtigt godt bidrag til fremtidens fødevarerforsyning.

Men for at produkterne kan godkendes som fødevarerprodukter skal produktionsprocessen leve op til både generelle regler for fødevarerproduktion og reglerne for økologisk produktion – hvis det skal have økologistatus.

Metoden udvikles i projektet: "Next Generation Food – EXTEND", hvor Innovationscenter for Økologisk Landbrug står for regelafklaringen. Et første overblik over regelkravene er beskrevet i dette notat:

Regelafklaring vedr. dyrkning af mikroalger til fødevarerformål (pdf, 16 s.)

(/media/o2ghu4pe/notat-2023_regelafklaring_graesbiorafrest_microalge_foedevare.pdf)

EXTEND-projektet er støttet af GUDP og Promilleafgiftsfonden.



Foto: DTU

Forskellige varianter af mikroalgen Chlorella afprøves på dyrkningssubstrater fra økologiske sidestrømme.



STØTTET AF

Promilleafgiftsfonden for landbrug

For mere information



Arne Grønkjær Hansen

Specialkonsulent

Klima, teknologiske virkemidler

+45 23 84 08 21

arne@icoel.dk



Erik Fog

Chefkonsulent

Bioenergi, proteinraffinering

+45 51 80 86 69

eikf@icoel.dk