

Videoptagelser fra InnoGrass slutkonference 14. december 2021

Velkomst og introduktion

v/ Peter Ruhdal Jensen, DTU

Link: <https://youtu.be/MYYc-HpAckKc>

Procesteknik der gør grøntprotein egnet til fødevarer

v/ Mikkel Hansen, DTU

Link: <https://youtu.be/hqip6h9-rdk>

Oprensning af grøntprotein fra lucerne/græs

v/ Bodil Lindved, Lihme Protein Solutions

Link: <https://youtu.be/laUSEqbzAi0>

Fødevarer med grøntprotein – eksempler og muligheder samt forbrugerreaktioner

v/ Mikkel Hansen, DTU

Link: <https://youtu.be/gAh2M5fc688>

Kødfri – Ja tak

v/ Henrik Lund, Naturli Foods

Link: <https://youtu.be/GSliJqGt4ak>

GreenField Innovation – Græsprotein

v/ Jørn Senger, GreenField Innovation

Link: <https://youtu.be/r0PvVIIDsz0>

Fødevarsikkerhed – Indholdsstoffer i Græsprotein

v/ Mette Lübeck, Aalborg Universitet

Link: <https://youtu.be/zn9PNs7jGUI>

”Bæredygtig anvendelse af protein fra grøn biomasse til fødevarer - InnoGrass”
Støttet af Grønt Udviklings- og DemonstrationsProgram (GUDP) under
Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri.

Promilleafgiftsfonden for landbrug



Allergenicity of green proteins for food

v/ Katrine Lindholm Bøgh, DTU

Ingen video

Vejen til EU-godkendelse af grøntprotein

v/ Morten Poulsen, DTU

Ingen video

Værdiskabelse ved udnyttelse af sidestrømme fra proteinproduktionen

v/ Kaare S. Elnegaard, DTU

Link: https://youtu.be/hm0Dk_Vt8ss

Grønt protein til fødevarer - Forretningsmuligheder i værdikæden fra traktor til tallerken

v/ Ivan Damgaard, SEGES

Link: <https://youtu.be/c8FBpu1SGVc>

Afsluttende drøftelse

Link: <https://youtu.be/nT2AdfX1-9U>

Opsummering og afslutning

v/ Peter Ruhdal Jensen, DTU

Link: <https://youtu.be/3xPDeG28Lk0>