

15. december 2022, af Erik Fog

Klimavenlige fødevarer ingredienser fra økologiske restprodukter

Græs fibre og brunsaft fra græsprotein fremstilling kan omdannes til et substrat, som mikroalger kan dyrkes på. Algerne kan derefter omdannes til værdifulde ingredienser i fødevarerindustrien. Det er der både klima og penge i.

I år er et spændende projekt gået i gang med at behandle græs fibre fra græsprotein anlægget på Ausumgaard. Ved hjælp af enzymer kan græs fibre omdannes til sukkerforbindelser og derved kan man lave et flydende substrat, hvor sukkerforbindelserne og de andre stoffer i græs fibre bliver til næring for de mikroalger, der skal dyrkes i substratet.

Der bruges særlige linjer af mikroalger, der har gode protein- og fedtegenskaber og en neutral smag og farve, så de er ideelle som fødevarer ingredienser.

Disse mikroalger er ikke grønne og skal derfor ikke dyrkes i lys. Det gør det nemmere at opformere dem i almindelige tank anlæg ligesom på bryggerier.

Hvis det lykkes at raffinere processen, så den kan skaleres op til kommerciel produktion, vil det være en super nyhed, idet man så kan producere store mængder protein ud fra restprodukter med et lille forbrug af vand og energi og på et lille areal. Det vil passe perfekt ind i kravet om mere klimavenlig fødevarerproduktion og en mere plantebaseret kost.

Her "up-circles" restprodukter fra en økologisk landbrugsproduktion via industrielle processer direkte ind i fødevarer sektoren. Det vil kunne skabe ekstra værdi både økonomisk og klimamæssigt for den økologiske græsproduktion til protein fremstilling; men der er også nogle udfordringer, der skal løses for at det



Derfor undersøges det, om der kan findes mere naturlige enzymkilder som f.eks. svampekulturer.

Innovationscenter for Økologisk Landbrug er med i projektet med navnet EXTEND sammen med virksomheden NatuRem Bioscience, Teknologisk Institut, Danmarks Tekniske Universitet, Vestjyllands Andel, Orkla Foods og Alfa Laval. Vi kigger på, hvordan græsfibrene bedst skal håndteres før de omdannes til substrat, og vi medvirker til at afklare de udfordringer og løsninger, der kan sikre en økologisk godkendt proces.



Græs fibre fra græsprotein fremstilling kan omdannes til substrat for mikroalger til værdifulde fødevarer ingredienser.

Foto: Erik Fog

[Flere nyheder](#)

[Tilmeld nyhedsbrev](#)



Erik Fog

Landskonsulent

Bioenergi, proteinraffinering

[+45 51 80 86 69](tel:+4551808669)

eikf@icoel.dk

Projektet er støttet af:



Promilleafgiftsfonden for landbrug

Kontakt

Innovationscenter for Økologisk Landbrug P/S

Agro Food Park 26

8200 Aarhus N

+45 78 78 01 20

info@icoel.dk

CVR 42543799

GLN/EAN 5790002639814

[Forside](#) / [Nyheder](#) / [2022](#) / [Klimavenlige fødevaringredienser fra økologiske restprodukter](#)



[Cookies](#)

[Download logo](#)

[Tilmeld nyhedsbrev](#)

[Presse](#)

