

Grøntprotein til fødevarer

Innovation bringer protein fra lucerne, kløver og græs tættere på at kunne anvendes i fremtidens fødevarer.



Tid: Tirsdag den 14. december kl. 9.30 – 16.00.
Sted: Comwell Hotel H. C. Andersen, Claus Bergs Gade 7, 5000 Odense
Pris: Deltagelse er gratis, men forudsætter tilmelding inden tilmeldingsfristen.
Tilmelding: Senest fredag den 10. december. Begrænset deltagerantal.
Tilmeld dig på dette [LINK](#) eller via QR-koden



Plantebaseret kost er kommet højt på dagsordenen ikke mindst på grund af klimaudfordringerne. Proteinforbruget i plantebaseret kost er en særlig udfordring, hvor vi typisk tænker på bælgafgrøder som ærter, sojabønner, linser mm. Men en ny kilde til planteprotein er på vej i form af bioraffineret protein fra afgrøder som lucerne, kløver og græs – grøntprotein.

Den type afgrøder er velkendt som foderafgrøder; men i InnoGrass-projektet, der er ledet af DTU Fødevareinstituttet, har man arbejdet med at udvinde og raffinere proteinet fra grøntafgrøderne, så proteinet, der har en høj biologisk værdi, kan bruges direkte i fødevarer.

Kom til Odense den 14. december og deltag i InnoGrass-projektets slutkonference, hvor resultater og erfaringer fra projektet bliver fremlagt og diskuteret med aktører fra fødevarerbranchen, fødevarerforskningen og andre med interesse for fremtidens kost.

Hvis du i stedet ønsker at følge mødet online, skal du skrive det i notefeltet under tilmeldingen.

Se programmet næste side



Lihme Protein Solutions



Program

- 09.30 **Kaffebuffet**
- 10.00 **Velkomst** - baggrund for - og introduktion til InnoGrass projektet samt dagens program
v/ Projektleder, professor Peter Ruhdal Jensen, DTU Fødevareinstituttet
- 10.15 *Ordstyrer Erik Fog, Innovationcenter for Økologisk Landbrug*
- 10.15 **Procesteknik der gør grøntprotein egnet til fødevarer** v/ PhD-studerende Mikkel Hansen, DTU Fødevareinstituttet Forskningschef Bodil Lindved, Lihme Protein Solutions
- 10.45 **Fødevarer med grøntprotein – eksempler og muligheder samt forbrugerreaktioner**
v/ PhD-studerende Mikkel Hansen, DTU Fødevareinstituttet
Direktør Henrik Lund, Naturlif Foods A/S
Direktør Jørn Senger, GreenField Innovation Aps.
- 11.30 **Frokost**
- 12.30 **Fødevarsikkerhed: Toksikologi og allergi**
v/ Lektor Mette Lübeck, Aalborg Universitet, Institut for Kemi og Biovidenskab
Forskningsgruppeleder Katrine Lindholm Bøgh, DTU Fødevareinstituttet
- 13.15 **Vejen til EU-godkendelse af grøntprotein** – risikovurdering og Novel Food-godkendelse
Forskningsgruppeleder Morten Poulsen, DTU Fødevareinstituttet/Medlem af EFSA Novel Food Panel
- 13.30 **Kaffepause**
- 14.00 **Værdiskabelse ved udnyttelse af sidestrømme fra proteinproduktionen.**
V/ Studerende Kaare Elnegaard, DTU Fødevareinstituttet
- 14.30 **Forretningsmuligheder i værdikæden fra traktor til tallerken**
v/ Chefkonsulent Ivan Damgaard, SEGES Strategi & Vækst
- 15.00 **Afsluttende diskussion** – Perspektiver, potentialer og fremtidige projekter
Drøftelser i plenum samt korte indlæg
- 16:00 **Afslutning** v/ Projektleder, professor Peter Ruhdal Jensen, DTU Fødevareinstituttet

Arrangementet gennemføres i overensstemmelse med de aktuelle corona-retningslinjer i tæt samarbejde med Comwell-hotellet.

Det vil være muligt at følge mødet online som live streaming, men uden mulighed for at stille spørgsmål. Adgang til live streaming kræver også tilmelding, og at du nævner onlinedeltagelse i notefeltet under tilmeldingen. Link udsendes inden mødet til de tilmeldte.

InnoGrass-projektet har titlen: "Bæredygtig anvendelse af protein fra grøn biomasse til fødevarer".

Projektets formål er at skabe en ny bæredygtig plantebaseret fødevarerproteinkilde fra grøn biomasse til anvendelse i fødevarerprodukter og på den måde bane vejen for, at der kan indsendes en anmodning til EFSA om at få fødevarer godkendt græsprotein, der kan åbne et helt nyt og større marked.

Projektperiode: 2019 -2021.

Projektpartnere: DTU Fødevareinstituttet, Lihme Protein Solutions, SEGES / Innovationcenter for Økologisk Landbrug, Aalborg Universitet Institut for Kemi og Biovidenskab, Greenfield Innovation ApS, Naturlif Foods A/S, Biotest ApS.

Projektet er støttet af Grønt Udviklings- og DemonstrationsProgram (GUDP) under Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri.

Food & Bio Cluster Denmark leverer tilmeldingsplatform for arrangementet.



Lihme Protein Solutions



Promilleafgiftsfonden for landbrug

STØTTET AF

