



INNOGRASS



**Bæredygtig anvendelse af protein
fra grøn biomasse til fødevarer**



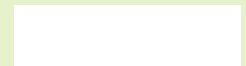
Opsummering



AALBORG UNIVERSITET



Odense 14-12-2021



Innograss har berørt mange aspekter

- Procesoptimering og skaleringspotentiale
- Reduktion af smag og farve
- Fødevarerikkerhed og ernæringsaspekter
- Funktionalitet og produktformulering
- Værdiskabelse fra sidestrømme
- Værdikæde analyser
- Novel Food approval



Hvad er så de næste skridt på vejen for grønt protein til fødevarer?

Lucerne protein

- Industriel produktion
- Samspil med foderproduktion
- Implementering i fødevareprodukter
- Udvidet anvendelse i fødevarer
- Værdiskabelse fra side-strømme

Protein fra andre grønne biomasser

Udfordringerne varierer for forskellige planter

Græs:

- Pollenallergi



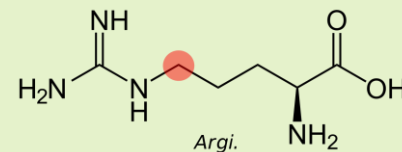
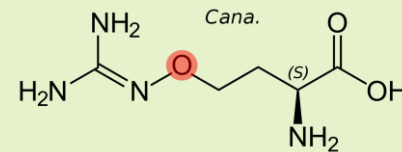
Rødkløver:

- Hormonlignende stoffer



Lucerne:

- Canavanine (Lupus)



Udfordringerne varierer for forskellige planter



- Fødevareresikkerhed, ernæring, osv
- Procesparametre
- Anvendelse af sidestrømme
- Bæredygtighed & Miljøeffekter
-
-

INNOGRASS



Slutkonference



AALBORG UNIVERSITET



Tak for jeres deltagelse!



Promilleafgiftsfonden for landbrug



Odense 14-12-2021

9-12-2020