

# DTU



Promilleafgiftsfonden for landbrug



**ICROFS**  
Organic RDD

Mikkel Hansen

# Fødevarer med grøntprotein – eksempler og muligheder samt forbrugerreaktioner

# Opløselighed i fødevarer

- Isolering og renaturering er vigtigt for lucerne proteins funktionelle anvendelse i fødevarer
- A: Bundfældet ved pH 3.5
- B1: Renatureret til pH 5
- B2: Samme som B1 med højere temperatur
- C: Renatureret til pH 8



A



B1

B2



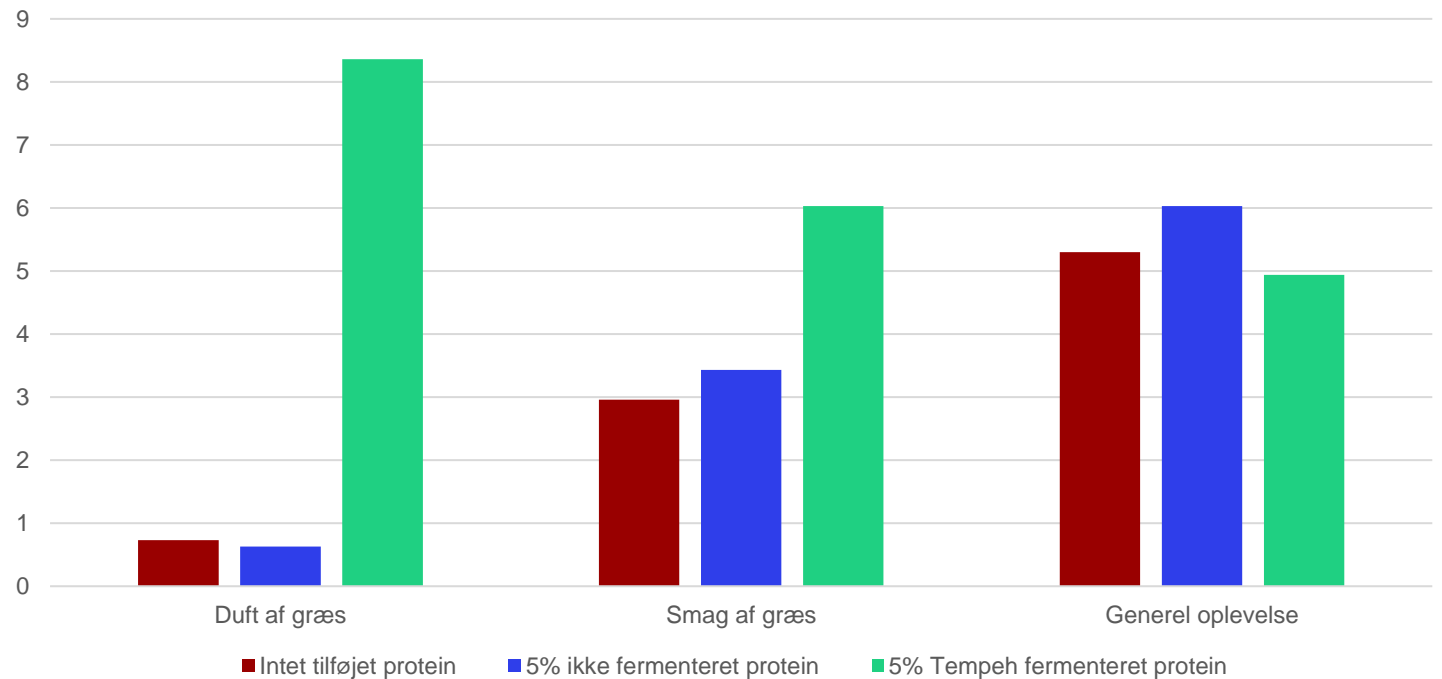
C

# Rhizopus fermentering med lucerne protein

- Rhizopus/tempeh fermentering øger smagen af græs!



Forbruger oplevelse på rugbrødssnacks med tempeh lucerne protein



# Ekstrudering

- Enkeltskrue ekstrudering
  - Kan kun arbejde med op til 15% protein i formuleringen
  - Ris-snacks med ingefær og salt er gode til at skjule ”kostalden
- Dobbeltkrue ekstrudering
  - Kan arbejde i næsten rent protein
  - Reducerer smag signifikant
  - Reducerer funktionalitet signifikant



Foto: Thermo Fischer

# Chokolade kage og SFE!



<https://forms.office.com/r/M5Z0Ednqwx>