



Slutkonference for:

INNOGRASS



Bæredygtig anvendelse af protein fra grøn biomasse til fødevarer (2019-2021)



VELKOMMEN!



AALBORG UNIVERSITET

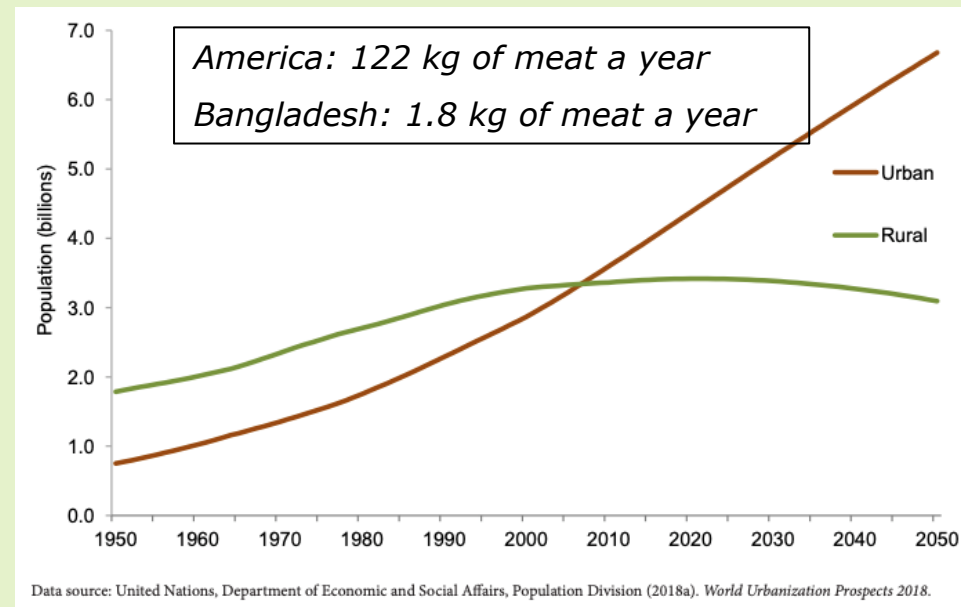
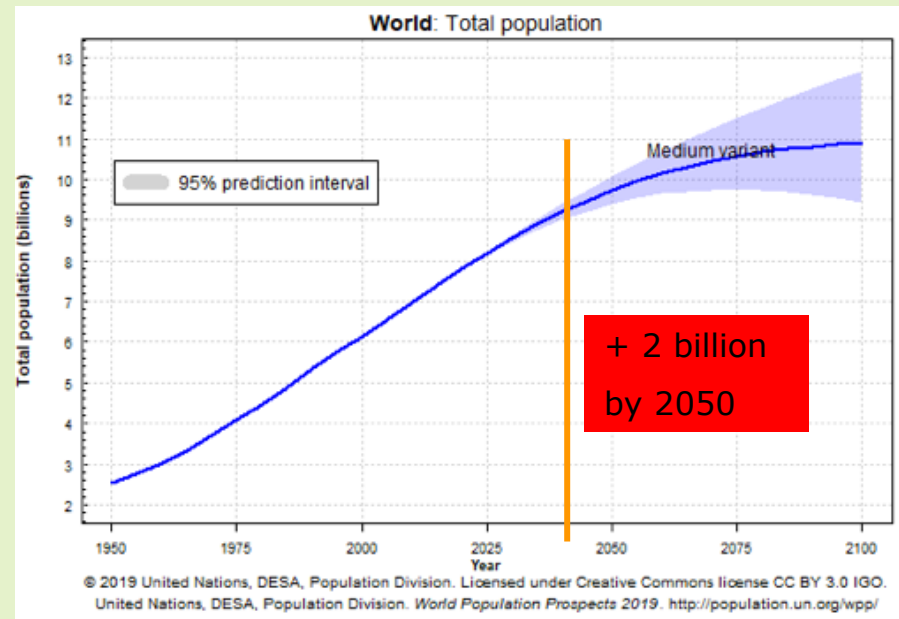
Peter Ruhdal Jensen, projektleder

DTU Fødevareinstituttet



Odense 14-12-2021

Kan vi både øge protein produktionen **OG** sænke GHG?



2050:



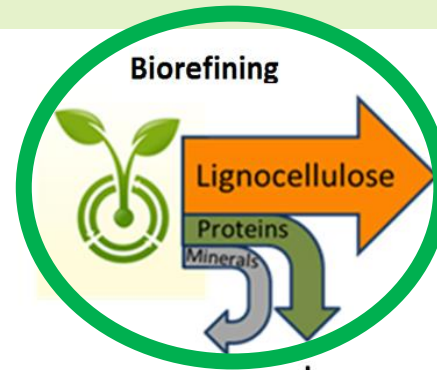
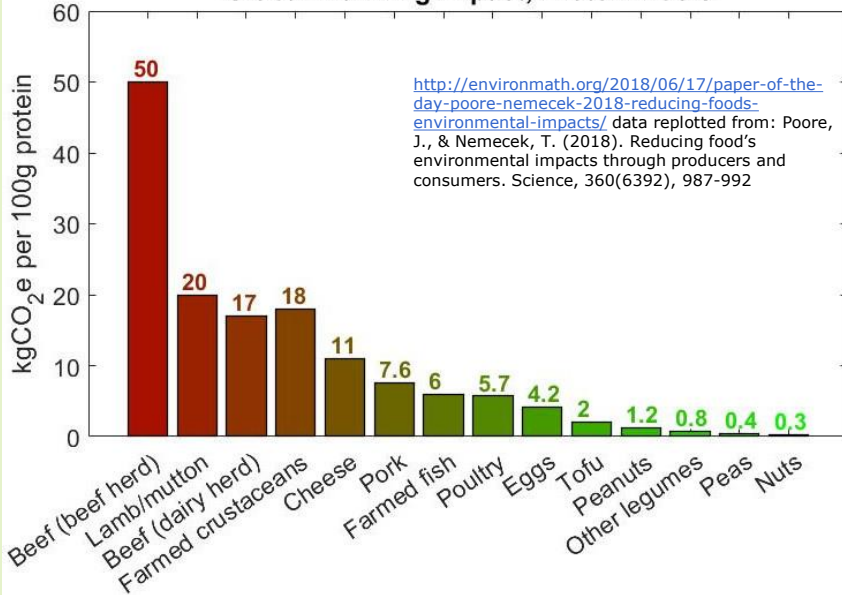
- Proteinbehov: + 100% protein



- Klimaneutralitet: - 100% drivhusgasser

Fremtidens proteinkilder?

Global Warming Impact, Protein Basis



Biowaste/side streams



Bacteria fermentation



Traditional protein sources



Insect protein



Hvad er fremtidsudsigterne for alternative proteinkilder?

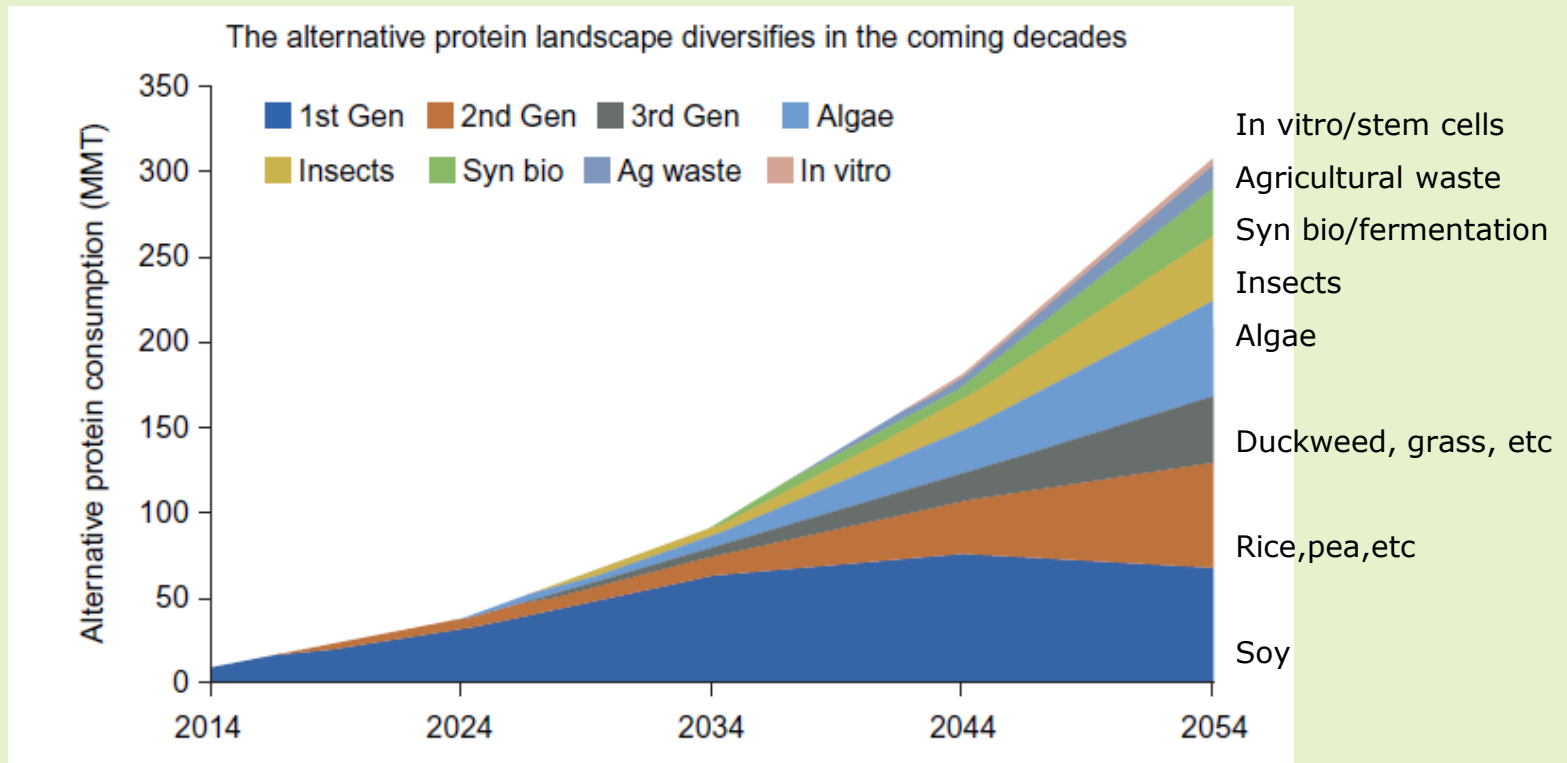
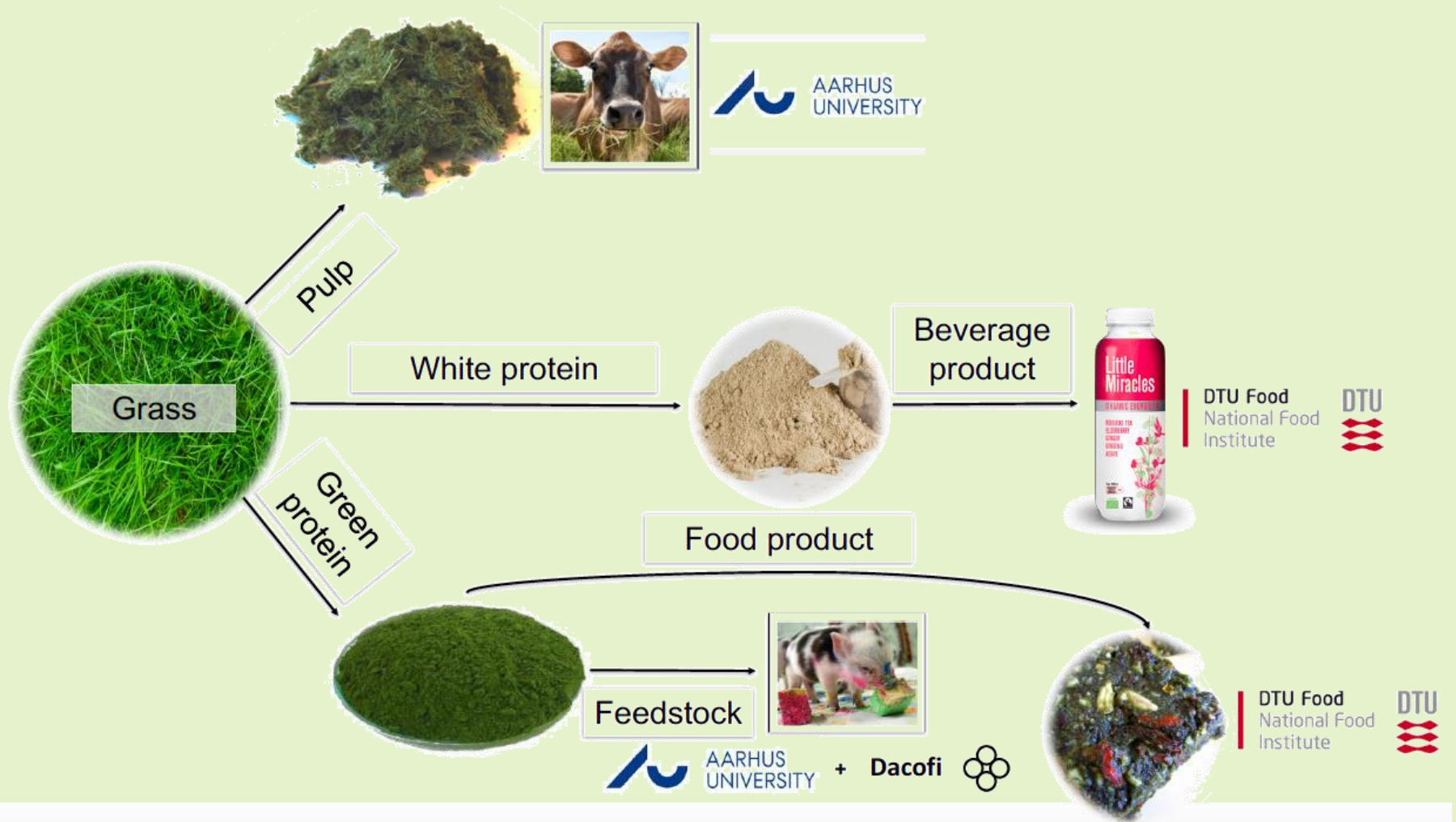


FIGURE 25.1 Forecast for plant and alternative protein consumption from now to 2054. Adapted from Lux Research. **From: S.R. Nadathu et al., 2017**

Skal det virkelig at tage 20-30 år før grønt protein kommer på tallerkenen?

Proteinrige drikke baseret på opløseligt protein fra grøn biomasse

SMV projekt: DTU, AU, KU, DACOFI, Greenfield Inno.
(Biovalue SPIR platformen, J. Schjørring, 2016)



INNOGRASS

(støtte 4M fra GUDP, 2019-2021)

Der er udfordringer der skal overkommes.....



AALBORG UNIVERSITET



Innograss har et multidisciplinært fokus:

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

Innograss har, trods et relativt beskedent budget, formået at kigge på alle disse aspekter



Arbejdspakker i Innoggrass

Daniel
Nørgaard



AP1: Procesudvikling

AP2: Produktudvikling

AP3: Forbrugerundersøgelser, Smagsprofilering

AP4: Biomasseproduktion og opskalering

AP5: Fermentering af brunsaft, mv

AP6: Værdikæde-kobling og forretningsplaner

AP7: Mikrobiologi og Toksikologi

AP8: Allergi og Novel Food

AP9: Project Management



Lihme Protein Solutions



AALBORG UNIVERSITET



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 **Fødevareresikkerhed: 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*



INNOGRASS



Studerende tilknyttet Innograss:

Mikkel Duvier Stærmose

Therese Heltved

Christina Andersen

Oliver Fjellander

Rasmus Johnsen

Oliver Ørnfeld-Jensen

Pei-Wen Tsai

Lia Mundeling

Sonja Sif Ólafsdóttir

INNOGRASS



Slutkonference



Tak for opmærksomheden!

