



NYE CIRKULÆRE FØDEVARESYSTEMER CBIO SEMINAR

Den 27. oktober 2022 kl. 10.00 - 16.00
AU Viborg (Foulum), Blichers Allé 20, 8830 Tjele

Vil du udvikle nye bæredygtige fødevarer til fremtidens forbrugere? CBIO - Aarhus Universitets Center for Cirkulær Bioøkonomi afholder i samarbejde med Food and Biocluster Denmark et kombineret seminar og matchmaking event målrettet danske fødevarer virksomheder, der sætter fokus på mulighederne i biomasse og cirkulære fødevarer systemer.

PROGRAM:

10.00 Velkomst og indledning – cirkularitet i fødevarerproduktion v/Uffe Jørgensen, AGRO

10.10-12.00 Ekspert præsentationer

- Fødevarer fra grøn biomasse v/Trine Kastrup Dalsgaard, FOOD
- Fødevarer fra blå biomasse v/Louise Juul Pedersen, FOOD
- GrainLegsGo – bælgplanter og sidestrømme v/Jim Rasmussen, AGRO
- Kort pause (10 min.)
- Bæredygtig fiskeproduktion med dværgregnorme som foder v/Mathias Engell Dahl Holmstrup, ECOS
- Insektproduktion til fødevarer v/Jan Værum Nørgaard, ANIS
- PlantPro - Upcycling af fødevarer v/Gabriele Torma, MAPP
- LCA og cirkularitet – økonomi og carbon footprint ved ny fødevarerproduktion v/Marie Trydeman, AGRO

Kl. 12.00 – 12.30 Besøg til demonstrationsplatform

- Bioraffinering af grøn biomasse v/Morten Ambye-Jensen
- Insekt laboratorium v/Kim Jensen - og rottestald v/Søren Krogh Jensen
- Biogasanlæg v/Henrik Møller

Kl. 12.30 – 13.15 Frokost

Kl. 13.15 – 16.00 Matchmaking v/Food & Bio Cluster Denmark

Deltag i møder med netop den ekspert du ønsker at møde. Vi indleder session med en introduktion til de mest aktuelle funding muligheder og Food & Bio Cluster Denmark står klar til at hjælpe dig videre med dine innovative ideer.

- Kl. 13.15 Introduktion v. Food & Bio Cluster Denmark om finansiering af innovationssamarbejde
- Kl. 13.25 Innovationsfonden v/Pia Storvang
- Kl. 13.40 Matchmaking: Møder mellem virksomheder og forskere

16.00 Tak for i dag

Tilmelding:
<https://tilmeld.events/cbiosummit>



MATCHMAKING - Emner til møder med eksperter på området:

1. Optimering af processer til fødevarer og evaluering heraf

v/Trine Kastrop Dalsgaard, Institut for Fødevarer - Fødevarekemi, AU FOOD

Målet er at udvikle nye velsmagende alternative fødevarer og ingredienser, med udgangspunkt i en cirkulær tankegang og optimal resurseudnyttelse af lokaleproducerede biomasser. Forskellige teknologiske løsninger til koncentring og isolering af protein, bioaktive komponenter og farvestoffer fra landbaserede afgrøde og tang til produkter med fødevarekvalitet. De opnåede produkter evalueres i forhold til fødevarekvalitet i forhold til ernæring, funktionelle og sensoriske egenskaber mv. Ethvert processtrin kan optimeres til fordel for en høj fødevarekvalitet med udgangspunkt i en fødevarekemisk forståelse. Ydermere vurderes procesinducerede ændringer, enzymatiske processer, samt processernes indflydelse på indhold af indholdstoffer, næringstoffer så vel som anti-næringsstoffer.

2. Fødevarer fra blå biomasse

v/Louise Juul Pedersen, Institut for Fødevarer - Fødevarekemi, AU FOOD

Der arbejdes med protein-ekstraktion fra danske tangarter, især med fokus på søsalat. Formålet er på sigt at anvende protein fra tang i fødevarer. Proteinet testes både på ernæringsværdien samt for fødevarer-funktionelle egenskaber, som fx opløselighed, gelering og skumdannelse.

3. GrainLegsGo - bælgplanter og sidestrømme

v/Jim Rasmussen, Institut for Agroøkologi - Klima og Vand, AU AGRO

Bælgplanter høstet grønne til human konsum - fx grønne ærter - giver mulighed for at bruge de grønne planterester til bioraffinering og få velvoksede efterafgrøder, hvor biomassen potentielt også kan høstes før vinteren. I GrainLegs-Go-projektet undersøger vi forskellige bælgfrugters potentialer ift. at levere mad til mennesker og biomasse til bioraffinering. Vi undersøger også, hvordan høst-tidspunktet af bælgfrugterne påvirker efterafgrødevæksten og næste års kornudbytter.

4. Bæredygtig fiskeproduktion med dværgregnorme som foder

v/Mathias Engell Dahl Holmstrup, Institut for Ecoscience - Terrestrisk Økologi, AU ECOS

Mathias er en del af DELIFEED projektet der har til formål at udvikle og implementere nye metoder til bæredygtig industriel produktion af nyt sundt levende foder til fisk, og derved gøre fiskeproduktionen mere bæredygtig og give bedre overlevelse hos fisk. Projektet vil bruge dværgregnorme, som vil kunne erstatte traditionelt levende foder til marine fisk. Projektet er et samarbejde mellem bl.a. Aarhus Universitet og virksomheden Fishlab.

Projektet er interesseret i at samarbejde med virksomheder, der kan hjælpe til at udvikle den bæredygtige og cirkulære produktion ved brug af restprodukter fra fødevarerproduktion.



5. Insektproduktion til fødevarer

v/Jan Værum Nørgaard, Institut for Husdyrvidenskab – AU ANIS

Insektart, foder og produktionsforhold kan påvirke produktkvaliteten af insekterne. Der er en række kemiske og biologiske metoder for at dokumentere kvaliteten og sikkerheden af insekter som fødevarer.

6. PlantPro - Upcycling af fødevarer

v/Gabriele Torma, Institut for Virksomhedsledelse, AU MAPP

PlantPro contributes to accelerating an efficient green consumer behavior transition towards more plant-rich diets and reduced food waste. We aim to drive consumer behavior change towards more upcycled foods and greater acceptance of sustainable food technologies. In a qualitative study this summer on 'upcycled food', we explored how consumers conceptualize 'circularity' in food systems and understand 'upcycled food' before and after participating in an online journey about upcycled food products and upcycling in food chains. We aim to contribute to a better understanding of citizen-consumers perspectives and to develop recommendations for communication strategies for stakeholders and companies working or developing upcycled foods.

7. LCA og cirkularitet – økonomi og carbon footprint ved ny fødevarerproduktion

v/Marie Trydeman/Lisbeth Mogensen, Institut for Agroøkologi - Jordbrugssystemer og Bæredygtighed, AU AGRO

Livscyklusvurderingsekspertise og -aktiviteter (LCA) er placeret i forskningsgruppen Jordbrugssystemer og Bæredygtighed ved Institut for Agroøkologi. Vi har en lang historie inden for brug af LCA til vurdering af landbrugsproduktion og fødevarer. Vores aktiviteter omfatter bl.a. metodisk udvikling, vurdering af produkter i samarbejde med relevante interessenter samt at give forskningsbaseret rådgivning til beslutningstagning.

8. Bioraffinering - fra biomasse til fødevarer og biobaserede produkter

v/Morten Ambye-Jensen, Institut for Bio- og Kemiteknologi, AU BCE

Der arbejdes med forskning i- og udvikling af, de processer og tekniker der skal til for at omdanne biomasser, såsom græs, bælgeplanter, halm, tang osv., til værdifulde produkter. For at udnytte bioressourcerne bedst muligt skal biomassen kaskadeudnyttes, hvilket ofte resulterer i en integreret produktion af både fødevarer, biobaserede produkter, bioenergi og næringsstoffer der skal recirkuleres. Processerne udvikles fra laboratorie test til pilot- og demo-skala.

9. Udvikling og vurdering af fodermidler i cirkulær bioøkonomi

v/Søren Krogh Jensen, Institut for Husdyrvidenskab, AU ANIS

Med udgangspunkt i de enkelte biomassers kemiske sammensætning vurderes deres egnethed som fodringrediens for forskellige dyregrupper, og den ernæringsmæssige værdi for de forskellige dyregrupper evalueres i fordøjelighedsforsøg og produktionsforsøg, hvor også positive og negative effekter på kvaliteten af de animalske slutprodukter, dvs. kød, æg og mælk, undersøges. Det overordnede mål med CBIOs arbejde på dette forskningsområde er at bidrage til udviklingen af nye værdifulde fodermidler, der passer ind i den cirkulære tankegang og samtidig bidrager med øget dyrevelfærd, sundhed og produktkvalitet i relation til smag og ernæring



AARHUS
UNIVERSITET



Food & Bio Cluster
Denmark



CBIO
AARHUS UNIVERSITETS CENTER FOR
CIRKULÆR BIOØKONOMI



10. Bæredygtig og effektiv dyrkning, høst og håndtering af biomasse

v/Uffe Jørgensen, Institut for Agroøkologi - Klima og Vand, AU AGRO

Vi forsker bl.a. i at optimere kombinationen af afgrøder i sædskifter og optimal management af afgrøderne, således at vi samtidigt kan optimere udbyttet og reducere påvirkninger af miljø og klima. Derudover søger vi gennem målrettet forskning at forædle afgrøder. Formålet er dels at sikre høj kulstoffangst under forskellige produktionsforhold, dels at opnå den ønskede produktkvalitet ved en efterfølgende bioraffinering. Endelig har vi en interesse i at undersøge naturindholdet i såvel intensive som ekstensive produktionssystemer.

Arrangementet er gratis men kræver tilmelding.

Tilmelding:
<https://tilmeld.events/cbiosummit>

Når du deltager i dette event vil din tid blive anvendt som medfinansiering på projektet Innovationskraft, som er støttet af Uddannelses- og Forskningsstyrelsen.



AARHUS
UNIVERSITET



Food & Bio Cluster
Denmark



CBIO
AARHUS UNIVERSITETS CENTER FOR
CIRKULÆR BIOØKONOMI