

Invitation til
Landbrugsseminar 2019

Gratis tilmelding

23. januar, Kolding

Miljø- og
Fødevarerministeriet
Landbrugsstyrelsen

Nyhedsbreve | Om os | Annoncering | LandbrugsAvisens e-avis

Log ind

LandbrugsAvisen

FORSIDE

KVÆG

MARK

SVIN

MASKINER

FORPAGTER

NOTERINGER

EJENDOMSMARKED

JOBLANDET

Nu skal der også græs i plantefarsen

Søndag 6. januar 2019 08:07 Skrevet af Frederik Siiger Hansen Udskriv

Fremtidens protein til menneskeføde kan komme fra græs. Arkivfoto: Jens Tønnesen.

FAKTABOKS

Om Innograss:

- Med i projektet er DTU Fødevarerinstitutionen, Aalborg Universitet, Seges, Lihme Protein Solutions, Greenfield Innovation, Naturlif Foods og Biotest
- Det løber i 2,5 år
- Er støttet af Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram (GUDP)

DEL

TIP OS

Nyt forskningsprojekt skal gøre græs til en spiselig fødevarer.

Har du nogensinde stukket en tot græs i munden, ved du, at smagen bestemt ikke er en kulinarisk oplevelse for os mennesker.

Men potentialet i græs som fødevarer er til gengæld så stort, at et nyt forskningsprojekt med forskningsassistent Daniel Nørgaard fra Fødevarerinstitutionen på Danmarks Tekniske Universitet (DTU) i spidsen skal forsøge at gøre græs til en spiselig fødevarer.

Med i projektet er blandt andre Naturlif Foods, som i december 2017 sendte hakket plantefars på gaden, og håbet er, at projektet kan raffinere græs til at være en ingrediens i eksempelvis plantefarsen.

VÆK MED GRÆSSMAG

Projektet hedder Innograss og er sat til at starte i begyndelsen af året.

"Der kører et succesfuldt projekt med at udvinde protein til svinefoder, men her går vi skridtet videre og vil forsøge at udvinde det til fødevarer. Det kommer sig af, at der på verdensplan bliver en stigende efterspørgsmål på bæredygtig protein", siger professor Peter Ruhdal Jensen ved DTU Fødevarerinstitutionen og fortsætter:

SENESTE NYHEDER

Rådgivere: Tjen 500.000 kr. på mindre rengøring i malkestalden (07:40)

Ugen bliver blæsende og med massive regnskyl (07:08)

66-årig dømt for ulvedrab: Det var selvforsvar (06:43)

Morgenposten: Nu er det blevet lidt nemmere at være traktorejere (06:35)

Ny genmodificeret gris er immun overfor klassisk svinepest (6. jan)

Udvalgt til weekenden: Her bor 18 minkavlere på samme vej (6. jan)

Dato sat for ankesag om nedskydning af ulv (5. jan)

[Læs flere >](#)

Agro TV

Hvis det her var jorden...

Vil du det?

PLANTEKONGRES2019

MELD DIG NU TIL!

JAJ!

FRI ENTRÉ FOR FAGFOLK

Registrer dig online forud for messen.

NutriFair 2019

REGISTRER DIG

JOBLANDET [Se alle >](#)

Søges Alt-mulig-mand til planteavl... [>](#)

Jobstafet | 7451 Sunds

Markmand [>](#)

Jobstafet | 7600 Struer

"Groft sagt er målet at gøre græs til en spiselig ingrediens ved bl.a. at få sorteret det meste af græssmagen væk samt at få en godkendelse af græs som fødevarer".

Netop godkendelsen kan trække ud, forklarer professoren. Fordi græs ikke har været en fødevarer før, skal der en såkaldt 'novel food-godkendelse' til. Og det kan tage tid.

Dato sat for ankesag om nedskydning af ulv

5. januar · 08:01

"Så jeg tør ikke love det, men vi håber naturligvis at få godkendelsen".

STORT POTENTIALE

Ud over smagen er udfordringen med græs, at hverken svin eller mennesker som koen med sine fire maver kan nedbryde græssets fiberdel.

Det er den proces, Innogress skal forske i, for græs er en hårdfor afgrøde, som kan give en række miljømæssige fordele at producere mere af, forklarer Erik Fog fra Seges, der også deltager i Innogress.

"Øget græsproduktion har en række miljø- og klimamæssige fordele, bl.a. fordi græs bedre holder på næringsstofferne i jorden. Derudover skal græs sprøjtes mindre, vokser i store dele af året, og så har vi i Danmark et fantastisk klima til at producere græs", siger han.

HAR KOMMERCIELT SIGTE

Med på projektet er også kommercielle partnere, bl.a. Naturlig Foods, som i sidste ende håber at kunne bruge græs som ingrediens i sine plantefarsprodukter.

"For grisene er smag og farve ikke så afgørende, men hvis græs skal blive til en fødevarer, skal vi have de kommercielle perspektiver med også. Der skal komme et produkt ud af det, som rent faktisk kan spises", siger Erik Fog og fortsætter:

"For tiden er der meget snak om vegetarisme, og så er det meget spændende, hvis dansk landbrug kan producere et helt nyt protein, der kan indgå i en vegetarisk kost".

RELATEREDE ARTIKLER

Tjek på bæredygtighed: Hold da ferie og dyrk blomsterbrak	5. jan
Efter et år med plantefars: Stabilt salg over forventningerne	3. jan

Medhjælper til 280 økologiske køer >
Jobstafet | 9700 Brønderslev

Hatting søger NY elev >
Jobstafet | 8700 Horsens

Engageret Produktionsleder >
Danhatch A/S | 9760 Vrå

LandbrugsMedierne i samarbejde med:



Landbrugslivet kræver en god fysik

Sponsoreret af Gjensidige

NYT OM NAVNE

Se alle >



25 års jubilæum 01-01-2019
Steen Wessel >

LMO



25 års jubilæum 01-01-2019
Jens Peder Bojsen >

VikingDanmark



30 års jubilæum 01-01-2019
Anne Nyrup Tiedemann >

Centrovic

AARESTRUP planteskole natur- og skovdrift

Vi dyrker 5 mill. planter pr. år

kvalitetsplanter - totalløsninger - entreprisarbejde

**ETABLERING
BJERSKIFTE
UDVIKLING**

INVÆKSTOR

Nå dine mål som landmand og investor

SAGRO

EJENDOMSMARKEDET

Se alle >

