

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!**

**J!**

**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 >

