

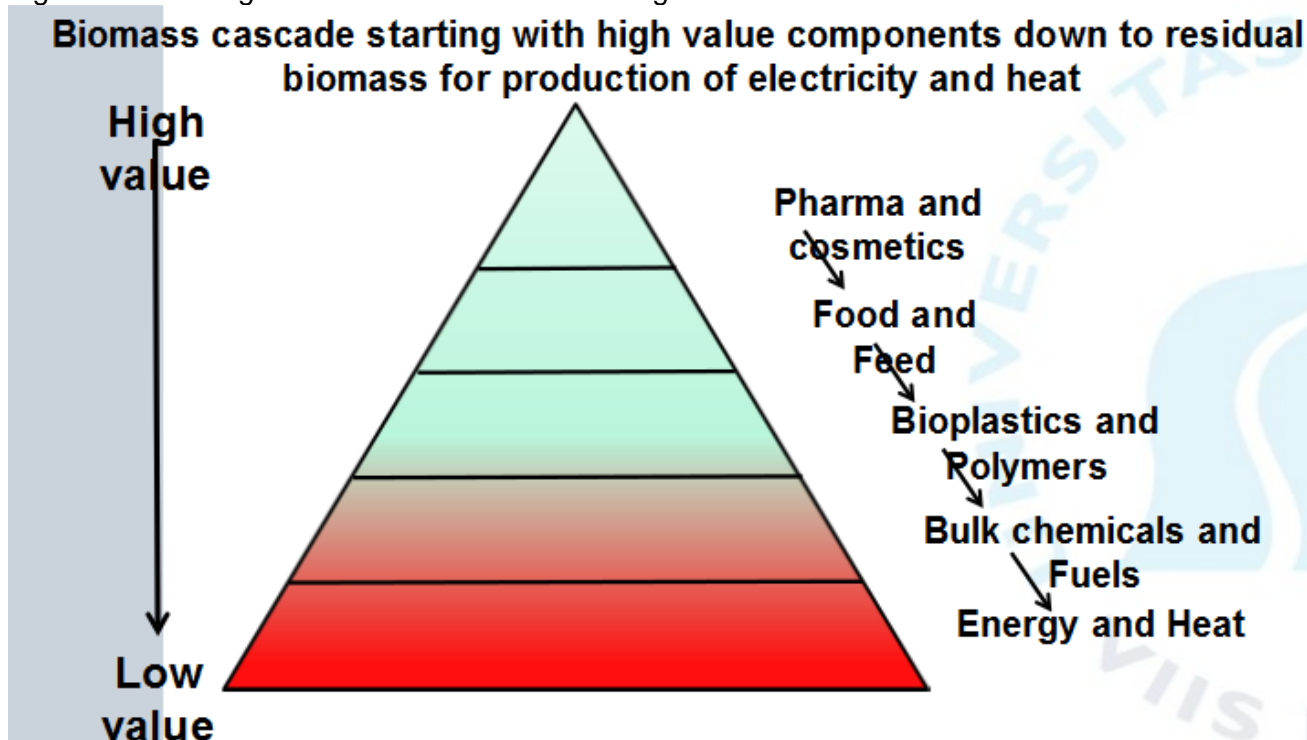
Meat & Meat	Ansvarlig	BOO
	Oprettet	17-12-2014
Projekt: [7483, FU I Landbruget]	Side	1 af 1

I netværket Muscle Based Food Network var der fokus på værdiforædlingen af i kød med speciel fokus på human sundhed. Netværket er en platform for at koble Universiteterne tættere sammen med virksomhederne for at få den nyeste viden lavet til forretning.

Lars Dragsted, KU gave et overblik over forskning omkring kød og human sundhed. Resultaterne var at forbindelsen mellem sundhedsrisiko og kød (rødt og forarbejdet) ikke er så stærk som ellers antaget bredt i befolkningen og hos myndighederne, hvilket blev bakket op af Grethe Andersen, L&F. Resultaterne viste at der ikke entydigt kunne sporet en årsag virkningseffekt mellem Kød og ColonRecalt Cancer risiko. Men at risikoen ved at spise kød i stedet bør ses i sammenhæng til indtaget af calcium, fibre, grønsager og frugt.

BHJ A/S som var værter for netværket viste rundt i deres produktion af proteiner lavet af skin fra slagteri affald og produktion af halvfabrikata til pet food. De er en god case på den forædling der sker af restprodukterne i dansk fødevarerindustri. Denne udvikling er en del af det Biobaserede Samfund hvor der optimalt ikke findes affaldsprodukter og hvor de bestanddele i råvaren der kan udvindes til højværdi afgrøder bliver det.

Figur 1: Biorefining – kilde aau.dk/ Prof. Lene Lange



Forretningsmulighederne for at skabe højværdi produkter er der for allerede en realitet for fødevarerindustrien. Råvaren de benytter kommer fra landbruget og ved at skabe råvarer med højt indhold af de stoffer der udvindes af fødevarerindustrien, er der gode forretningsmuligheder for landbruget i at skabe højværdiafgrøder. For at skabe denne forretning er det nødvendigt med udviklingsarbejde sammen med universiteterne og i højgrad fødevarerindustrien.