

Den samlede formidling af projektet ” Klimavenlig produktion af plantebaserede fødevarer af danske ærter” på LinkedIn

Udarbejdet af Eva Brauner Sørensen, 2023

 Department of Food Science, AU FOOD
AARHUS UNIVERSITY
4.329 følgere
1md. • Redigeret • 

+ Følg ...

Are you missing the summer already? ☀️☀️
Have a peek into the big diversity of **#fieldpeas** we cultivated this year. 🌱
The nice video from our colleague **Nanna Richter** shows our trial from **#KlimæPro**,
in which we grew 56 cultivars of field peas at **#AUAUNING**.
KlimæPro aims to develop Danish varieties, advance cultivation methods and food
processing techniques, delivering the knowledge that Danish farmers and food
companies need. ok

This project is done in collaboration with **SEGES Innovation, Innovation Centre for
Organic Farming, Nordic Seed A/S** and it is funded by **GUDP - Grønt Udviklings-
& Demonstrationsprogram**.

#organicfarming
Hanne Lakkenborg Kristensen
Eva Bräuner Sørensen
Thayna Mendaña
Emil B. Lynggaard

[Se oversættelse](#)



https://www.linkedin.com/posts/department-of-food-science-au-food_fieldpeas-klimaewpro-auauning-activity-7122563575549698051-zVno/?utm_source=share&utm_medium=member_desktop



Department of Food Science, AU FOOD

4.329 følgere

7md. • Redigeret •

+ Følg ...

Vi glæder os til at invitere til: Markvandring med fokus på økologiske ærter i nye forsøgsstation AU-Auning den 28. juni 2023.

Se flere 50'er ærtesorter på marken med forskerne i projektet #KlimæPro.

Alle er velkomne - Husk tilmelding senest 26. juni 2023
(<https://lnkd.in/eaWdCSEF>).



Markvandring med fokus på økologiske ærter

KLIMÆPRO

ONSUDAG D. 28. JUNI 2023 KL. 08.30-11.30

Aarhus Universitet, AU-Auning
Institut for Fødevare
Randersvej 8H
DK-8963 Auning

KlimæPro før dansk
sortudvikling, dyrkning
og forarbejdning af ærter
udviklet ved at skabe den viden,
som landmænd og
virksomheder har brug for.
Kom og hør om:
Forsøg med økologiske ærter til
plantebaserede fødevare.

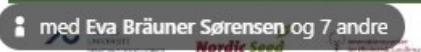
PROGRAM

08.30	Ankomst: Kaffe og rundstykker
09.00	Velkommen v/ Hanne L. Kristensen, forskergruppeleder for Planter, Fødevare & Bæredygtighed hos Institut for Fødevare <ul style="list-style-type: none">• AU-Auning Ny dansk forsøgsstation - dyrkningsforsøg med frugt, bær, grøntsager og bælgfrugter• KlimæPro v/ Eva Bräuner Sørensen, konsulent Planter & Miljø hos SEGES• Forsøg ved AU med dyrkning af ærter til modenhed v/ Thayna Mendanha, forsker hos Institut for Fødevare• Økologisk dyrkning af ærter v/ Inger Bertelsen, chefkonsulent hos Innovationscenter for Økologisk Landbrug• Ærter til plantebaserede fødevarer med fokus på proteinkvalitet v/ Trine Kostrup Dalsgaard, lektor hos Institut for Fødevare• Højt udbytte kombineret med et højt indhold af protein v/ Jens Knudsen, ærteforsædler hos Nordic Seed
10.15	Gåtur til marken
10.30	Rundvisning i forsøgsmark v/ forsker Thayna Mendanha og forsøgsmedarbejder Emili Bitsch Lynggaard.
11.30	Afslutning

Scan QR kodken
for tilmelding



Tilmeld dig til markvandringen senest d. 26. juni her:
<https://events.au.dk/markvandring/signup>



DCA - Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug

1.429 følgere

6md. •

+ Følg ...

Er du nysgerrig på bælgfrugter? Så har vi to arrangementer i næste uge, du SKAL med med til! 🎉

Mandag d. 26. juni holder **Department of Agroecology - Aarhus University** sammen med Institut for Mennesker og Teknologi på **Roskilde University** en markvandring med fokus på dyrkning af #bælgfrugter og #blandingsafgrøder ☺

Her kan du blive opdateret på den nyeste forskning på området, og samtidig få frokost i det grønne 🥗 Det foregår på #AUViborg, og du kan se programmet og tilmelde dig på linket her: <https://lnkd.in/eehje58E>

Onsdag d. 28. juni inviterer **Department of Food Science, AU FOOD, SEGES Innovation** og **Nordic Seed A/S** på markvandring, hvor du kan høre mere om projektet #KlimÆPro 🌱

KlimÆPro handler om at få dansk sortsudvikling, dyrkning og forarbejdning af ærter udviklet bedst muligt til fremtidens #PlantebaseredeFødevarer 💚 Det foregår på #AUUuning, og du kan læse mere og tilmelde dig her: <https://lnkd.in/eYzhAH69>

Skynd jer at melde jer til - det er jo lige om lidt! 📅

Colourbox

food #foodscience #legumes #dkforsk #AarhusUniversitet #events





Department of Food Science, AU FOOD

4.329 følgere

11md. • Redigeret •

+ Følg ...

#Plantbasedprotein is an important topic of research at #AUFOOD.

The past few months our dedicated scientists and staff have been mapping the protein content of over 200 different types of #fieldpeas, grown under conventional and #organicfarming, as part of the #KlimæPro project.

Klimæpro aims to develop Danish varieties, advance cultivation methods and food processing techniques, delivering the knowledge that Danish farmers and food companies need. DK

Check the nice work our colleague [Sofie Freund](#) is doing, processing and measuring the protein content of over 800 samples of #Danish cultivated peas from last summer.

This project is done in collaboration with [SEGES Innovation, Innovation Centre for Organic Farming](#) and [Nordic Seed A/S](#).

This project is funded by #GUDP.

[Se oversættelse](#)



med Jon Birger Pedersen og 6 andre



Eva Bräuner Sørensen • 1.

Plant-based foods - Innovation - Product development - Sustainability - ...

10md. •

• • •

I dag er det Bælgfrugternes dag. Den kan vi godt fejre, fordi bælgfrugter er gode både for os og for vores klima. Og så kan de dyrkes i Danmark. En af de bælgfrugter, vi alle kender rigtig godt, er ærter. I samarbejde med #AUFOOD m.fl., arbejder **SEGES Innovation** på at finde forskellige sorter af ærter, der egner sig særligt godt som ingrediens i plantebaserede fødevarer, og på at få netop disse ud på de danske marker.

Og så smager de i øvrigt rigtig godt!

KlimÆpro er et projekt i samarbejde med **Department of Food Science, AU FOOD Innovation Centre for Organic Farming** og **Nordic Seed A/S**.

Jon Birger Pedersen, Thayna Mendanha, Hanne Lakkenborg Kristensen, Trine Kastrup Dalsgaard



<https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:7029828559103782912/>



Eva Bräuner Sørensen • 1.

Plant-based foods - Innovation - Product development - Sustainability - ...

3u • Redigeret •

• • •

Last week, we traveled to Belgium to visit [Heidi Jacobs](#) and [Jonathan Willocq](#) at [COSUCRA](#) for a [#KlimÆPro](#) project group meeting. We were given a tour of their excellent R&D facilities and were allowed to try their pea protein in real, delicious food applications.

As a special treat, we also visited [ILVO \(Instituut voor Landbouw, Visserij- en Voedingsonderzoek\)](#), where [Katileen Coudijzer](#) showed us their very impressive food pilot facilities. We could have spent a whole day there!

Thank you all for this wonderful experience!

[SEGES Innovation](#), [Nordic Seed A/S](#), [Food & Bio Cluster Denmark](#), [COSUCRA](#),
[Dragsbæk A/S](#), [Orkla Danmark](#), [Department of Food Science](#), [AU FOOD](#), [GUDP](#) -
[Grønt Udviklings- & Demonstrationsprogram](#)

[Se oversættelse](#)



• med Christine Thomsen og 15 andre