

Nye brugerkrav til ærteprotein som ingrediens i fødevarerindustrien

Ærter er en god kilde til protein til plantebaserede fødevarer. I projektet KlimÆPro samarbejder aktører fra hele værdikæden om at udvikle nye ærtesorter, der opfylder både landbrugets og fødevarerindustriens krav.

Med den grønne omstilling og et nyt stort fokus på at spise mindre kød, flere bælgfrugter og mere planterigt har modne ærter til humant konsum fået en renæssance, både som råvare til direkte konsum og som proteinråvare til plantebaserede alternativer til animalske fødevarer. Et klima- og bæredygtighedshensyn har ligeledes forårsaget et skift væk fra soja som råvare, og over til mere lokalt producerede råvarer, hos mange fødevarerproducenter.

Ærteprotein er en populær ingrediens i fødevarerindustrien, da det kan produceres lokalt, er næringsrigt og allergivenligt, og er således et godt alternativ. Desværre er potentialet for ærteprotein ikke fuldt udnyttet på grund af mangel på samarbejde og kommunikation i værdikæden.

I det fireårige GUDP projekt "Klimavenlig Produktion af Plantebaserede Fødevarer af Danske Ærter" (KlimÆPro) er der gennemført en markedsanalyse som belyser, hvilke egenskaber for ærter som råvarer til ærteprotein, de forskellige aktører i værdikæden efterspørger, samt afdække manglen på forbindelser i værdikæden.

Brugerkrav i værdikæden

De vigtigste aktører i værdikæden for plantebaserede fødevarer baseret på ærteprotein omfatter forældre, landmænd, grovvarerelskaber, proteinproducenter og fødevarerproducenter.

Generelt har produktionen af ærter været meget lille de sidste mange år, hvilket også har betydet en relativt lille indsats på forædlingen af ærter, som primært har fokuseret på at forbedre dyrkningsegenskaberne og øge udbyttet og proteinindholdet af ærterne, da disse egenskaber er efterspurgt fra primærproducenternes side.

Landmænd dyrker ærterne og fokuserer traditionelt set på udbytte og proteinindhold. Ikke desto mindre tegnede der sig en klar velvilje hos landmændene i markedsanalysen til at eksperimentere med forskellige sorter, der har særlige egenskaber, hvis efterspørgslen er til stede.

Fødevarerproducenterne efterspurgt i markedsanalysen generelt ærteprotein med et højt proteinindhold, en neutral smag, lys farve og specifikke funktionaliteter, såsom god opløselighed, geleringsvne, skumkapacitet og skumstabilitet, afhængig af fødevarerapplikationen.

Det vigtige værdisamarbejde

Imidlertid fremgik det i analysen, at kommunikationen mellem forædlerne og fødevarerindustrien omkring deres ønsker til ærter som råvare har været meget begrænset, hvorfor disse ikke tidligere er blevet tilgodeset i forædlingsprogrammerne. Dette skyldtes primært at fødevarerindustriens virksomheder ikke havde været klar over muligheden for at påvirke råvarerne på denne måde. Grovvarerelskaber fungerer som bindeled mellem landmænd og fødevarerindustrien, herunder også proteinproducenter, og kan påvirke sortimentet af ærtesorter. Her havde man heller ikke tidligere oplevet en aktiv efterspørgsel efter specifikke sorter og egenskaber, eller et bredere udvalg af ærtesorter med henblik på fødevarerproduktion, hverken fra

fødevarerindustrien eller fra landbruget. Dog viste undersøgelsen, at kommunikationen mellem aktørerne i værdikæden er kommet mere i fokus, og der arbejdes på at skabe samarbejder i hele kæden.

Projektet KlimÆPro stiller netop skarpt på værdikæden for modne danske ærter som råvare til fødevarerindustrien. Deltagere er SEGES Innovation (projektleder), Nordic Seed A/S, Food & Bio Cluster Denmark, Aarhus Universitet, Dragsbæk A/S, Orkla Danmark A/S og Cosucra (belgisk producent af ærteproteinisolat) som repræsenterer partnere fra hele værdikæden (og der opbygges et stærkt samarbejde og vidensdeling. På baggrund af undersøgelsen arbejdes der med udvikling af ærtesorter som lever op til fødevarerindustriens ønsker, og som samtidig besidder gode dyrkningsegenskaber og giver et højt udbytte og proteinprocent. Udvalgte ærtesorter opdyrkes og afprøves i proteinfraktionering og videre i fødevarerapplikationer i pilotskala.

Som en del af projektet oprettes et testdyrkningscenter, som gør det muligt for fødevarer virksomheder at bestille prøvedyrkninger af forskellige ærtesorter til egne undersøgelser.

Vil du vide mere?

Kontakt Eva Bräuner Sørensen på evas@seges.dk eller tlf. +45 2426 6465