

Værdikædeworkshop den 31. januar 2024

KlimÆPro

EVA BRÄUNER SØRENSEN

PLANTER & MILJØ

Den sidste dag i januar blev en værdikædeworkshop afholdt som en del af projektet "*Klimavenlig produktion af plantebaserede fødevarer af danske ærter (KlimÆPro)*".

Programmet bød på mange interessante indlæg. Michael Riis, planterådgiver v. Fjordland, fortalte om udfordringerne i forbindelse med dyrkning af ærter, og hvad der skal til for at øge produktionen af ærter til fødevarer i Danmark. Det er nødvendigt med sorter med højt udbytte, og som er nemme at høste, for at kunne blive en attraktiv afgrøde at producere. Desuden kræver det et større kendskab til ærteproduktion, herunder etableringen af et sundt sædskifte, hvor ærter kan indgå uden at opformere jordbårne sygdomme såsom ærterodråd. Som det nok allervigtigste kræver det et økonomisk incitament. Dette betyder, at indtjeningen som minimum skal være som den for andre afgrøder. Dette skyldes bl.a., at ærteprisen er lavere, hvis de ikke kan sælges til konsum, end f.eks. maltbyg, og at en udfordrende ærtehøst typisk optager så meget kapacitet, at det går ud over andre afgrøder.

Morten H. J. Fenger, kok og produktudvikler ved Organic Plant Protein, gav os et indblik i, hvordan vi kan anvende Organic Plant Proteins ekstruderede produkter, PlantMate, som et alternativ til kød i lækre hverdagsretter, og udfordrede os på vores opfattelse af plantebaserede fødevarer. Smagsprøver af forskellige typer og tilberedninger af PlantMate var en øjenåbner for mange i lokalet. Én af Mortens vigtigste pointer var, at det naturligvis er vigtigt at videreudvikle på ærtesorterne, men at de råvarer, vi har nu, faktisk er gode nok. Vi behøver derfor ikke at tøve, tvivle og vente på den perfekte ærteråvare. Den grønne omstilling er nu.

Ida Marie Garder, produktudvikler ved Nordic Seed, gav et spændende indlæg om deres arbejde med forædlingen af ærter. Hvor det tidligere handlede meget om forbedring af de agronomiske egenskaber, såsom udbytte, resistens overfor sygdomme og skadedyr, stråstyrke og tidlighed, er der nu kommet et nyt forædlingsmål i scopet, nemlig fødevarekvalitet. Ida forklarede, at grundstenen for en ærtesort med høj fødevarekvalitet er fortsat de agronomiske egenskaber, hvorpå man kan bygge specifikke kvalitetsparametre. Disse omfatter f.eks. reduceret indhold af saponiner, som kan give en bitter smag, eller bedre farvestabilitet i grønne ærter til konserves. Ærter med særligt gode egenskaber til specifikke fødevareapplikationer forventes at kunne give en merpris, idet de har potentiale til at blive forbedret ved hjælp af færre virkemidler, f.eks. processering, flavours og funktionelle ingredienser.

Hanne Lakkenborg Kristensen, lektor ved Aarhus Universitet, Institut for Fødevarer, præsenterede, hvordan de ved AU's forsøgsmarker i Auning har dyrket ærtesorterne i projektet KlimÆPro efter økologiske dyrkningsprincipper, og hvilke udfordringer og læringer de har haft undervejs. I dyrkningssæsonen 2022 havde de store udfordringer med et højt ukrudtstryk og var også nødt til at håndhøste

ærterne. I 2023 kom der bedre styr på ukrudtsbekæmpelsen, og det lykkedes også at høste maskinelt. Der blev foretaget mange registreringer i dyrkningsperioden, herunder fremspiring, jorddækning, blomstringsdato, plantehøjde ved blomstring, lejesæd, åbning af bælg og udbytte. Desuden blev proteinindholdet målt på samtlige sorter. Vi så store variationer fra år til år inden for de samme sorter.

Til sidst fortalte Ulrich Kern Hansen, grundlægger og adm. direktør ved Organic Plant Protein, om ærter i et værdikædeperspektiv. Hvordan ærter som råvare kan fraktioneres i protein og stivelse, og hvordan proteinet blandes med vand, hvorefter en avanceret bageproces under tryk omdanner dejen til PlantMate-stykker i den ønskede størrelse, afhængigt af det valgte udstyr. En vigtig pointe var, at ekstruderede plantestykker ikke er mere processerede/forarbejdede end f.eks. pasta eller et brød. Desuden blev der lagt vægt på, at de er økologiske, soja- og glutenfri og har et meget lavt klimaaftryk og et højt proteinindhold.

Ulrich understregede ligeledes, at de nuværende ærtesorter er helt udmærkede som råvare. Dog pegede han på et højere proteinindhold og især en højere andel af methionin og cystein, en neutral smag, bedre dyrkningsegenskaber og højere udbytter som mulige punkter for forbedring.

Efter oplæggene blev det tid til en debat baseret på en visualisering af værdikæden samt udfordringer, der blev identificeret igennem interviews af aktører i værdikæden for processerede plantebaserede fødevarer i forbindelse med projektet KlimÆPro. Deltagerne havde mange gode input til, hvad det kræves for at styrke værdikæderne for danske ærter til fødevareproduktion.

Det stod klart, at hvis flere ærter skal produceres til plantebaserede fødevarer, kræver det et marked. Det betyder, at efterspørgslen skal stige. Deltagerne påpegede, at forbrugerne bør uddannes og inspireres. I "gamle" dage modtog alle husstande Karolines Køkken, som blev familiens primære opskriftssamling. Kunne man gøre noget tilsvarende? Det er selvfølgelig svært nu til dags, hvor internettet flyder over med opskrifter. En anden pointe fra debatten understregede, at børnene skal også uddannes. Igennem fag som madkundskab kan børn lære at arbejde med plantebaserede råvarer. Denne bevægelse er allerede i gang, men undervisningen er desværre ofte meget sort/hvid i form af 100 % veganske retter i stedet for at lære børnene at f.eks. bruge mindre kød.

Det blev pointeret, at foodservice-sektoren skal gå foran som et godt eksempel og lave mere plantebaseret mad. Det begynder også så småt at ske, fortalte Ulrich Kern Hansen, som har været ude til mange workshops inden for netop dette område.

Ligeledes skal der mere fokus på produktudvikling og at skabe gode madoplevelser. Mange har oplevet at få et dårligt produkt og aldrig købt plantebaserede analoger til animalske produkter siden. Desuden bruger vi forholdsvist få penge på fødevarer i Danmark, og vi bør derfor som forbrugere også investere mere i vores mad. Danskproducerede råvarer giver netop mening, fordi lokale råvarer har et lavere klimaaftryk, særligt hvis de erstatter animalske produkter. Desuden har vi i Danmark bedre sporbarhed, dokumentation og fødevareressikkerhed.

Den største udfordring for landmændene er håndteringen og logistikken. Mange landmænd har ikke kapacitet til at opbevare og evt. tørre ærter til fødevarer, da det kræver lokaler/siloer, der lever op til kravene. Desuden er det en udfordring at få sine råvarer rensat og evt. sorteret og/eller afskallet. Grovvarereselskaber er ikke interesserede i denne opgave, da det falder under bagatelgrænsen for dem. Partnerskaber med landmanden er derfor relevante. Nye modeller for samarbejde og samhandel skal skabes, så flere parter bliver risikotager.

For at gøre danske råvarer relevante kræves en leveringssikkerhed over en årrække, f.eks. igennem langvarige kontrakter og pris-samarbejde. Tilskud kan i øvrigt være en måde at trække produktionen i den rigtig retning. Fra en forædlers perspektiv er det problematisk med det manglende kendskab til

værdikæden og forståelse for, at forædling tager tid for at kunne levere særligt gode råvarer til fødevarereindustrien.

Workshoppen var en meget givende dag, hvor der blev stillet skarpt på de mange udfordringer, vi står overfor i kampen for at omstille vores fødevaresystem til mere plantebaseret og at gøre danske ærter til fremtidens råvare for de plantebaserede fødevarer.



SEGES Innovation P/S

Agro Food Park 15, 8200 Aarhus N

T: +45 8740 5000 - F: +45 8740 5010 - E: info@seges.dk

Ansvar: Informationerne på denne side er af generel karakter og søger ikke at løse individuelle eller konkrete rådgivningsbehov. SEGES Innovation P/S er således i intet tilfælde ansvarlig for tab, direkte såvel som indirekte, som brugere måtte lide ved at anvende notatets informationer.