

Planter, Økologi

Workshop om danske ærter til plantebaserede fødevarer

Kom og deltag i workshoppen hvor vi sætter fokus på samarbejdet i værdikæden for øget kvalitet og tilgængelighed af ærtesorter til plantebaserede fødevarer.

Event



Dato

31. januar 2024

Pris

Gratis

Tidspunkt

09:30 - 15:00

Tilmeldingsfrist

29. januar 2024

Sted

Fjordland Thisted, Silstrupparken 2, 7700 Thisted

Tilmelding

Det er nu muligt at deltage i en spændende workshop om ærter som råvare til plantebaserede fødevarer. Workshopen er den del af projektet Klimavenlig produktion af plantebaserede fødevarer fra danske ærter (KlimÆPro). Projektet handler om at udvikle ærtesorter, som er særligt egnet til plantebaserede fødevarer, f.eks. ærtedrik og ærtefars, baseret på brugerkrav fra bl.a. fødevareindustrien.

Dagen byder på spændende oplæg om arbejdet i værdikæden:

- **09.30:** Kaffe og te
- **10.00:** Velkomst v/ Eva Brauner Sørensen, SEGES Innovation P/S
- **10.10:** Inspiration fra plant mate: Hvor kan ærter bruges i ny mad v/ Morten H.J. Fenger, VegeTarzan
- **10.35:** Hvad motiverer landmænd til at dyrke ærter til fødevarer? v/ Michael Riis, Fjordland
- **11.00:** Pause
- **11.10:** Indlæs merværdien: Udvikling af ærtesorter til fødevareindustrien v/ Ida Marie Garder, Nordic Seed A/S
- **11.35:** Erfaringer ved testdyrkning af økologiske ærter v/ Hanne Lakkenborg Kristensen, Institut for Fødevarer, Aarhus Universitet

- **12.00:** Frokost
- **13.00:** Værdikædeperspektiver fra primærproduktion til produkt v/ Ulrich Kern Hansen, Organic Plant Protein
- **13.25:** Workshop: Vi diskuterer hvad de forskellige aktører oplever af udfordringer, og hvad de ser som løsninger, der skal til for at facilitere et stærkere samarbejde for danske ærter som råvare til plantebaserede fødevarer.
- **14.30:** Opsamling og netværk
- **15.00:** Tak for i dag.

KlimÆPro er støttet af GUDP - Grønt Udviklings- & Demonstrationsprogram, og er et samarbejde mellem Nordic Seed A/S, Department of Food Science, AU FOOD, COSUCRA, Dragsbæk A/S, Orkla Danmark, Food & Bio Cluster Denmark og SEGES Innovation.

Vil du vide mere?



Eva Bräuner Sørensen

Konsulent

SEGES Innovation P/S

evas@seges.dk

+45 2426 6564

Støttet af



STØTTET AF
Promilleafgiftsfonden for landbrug

SEGES Innovation P/S	Tlf.	8740 5000
Agro Food Park 15	Fax.	8740 5010
8200 Aarhus N	Email	info@seges.dk