



TEKNOLOGISK  
INSTITUT

# Plantebaserede produkter

Dorte Petersen, Teknologisk Institut

[dpet@teknologisk.dk](mailto:dpet@teknologisk.dk)  
7220 3345





# Hvorfor plantebaserede produkter

**28 %** af danskere erklærer sig enten fleksitarer, vegetarer eller veganere

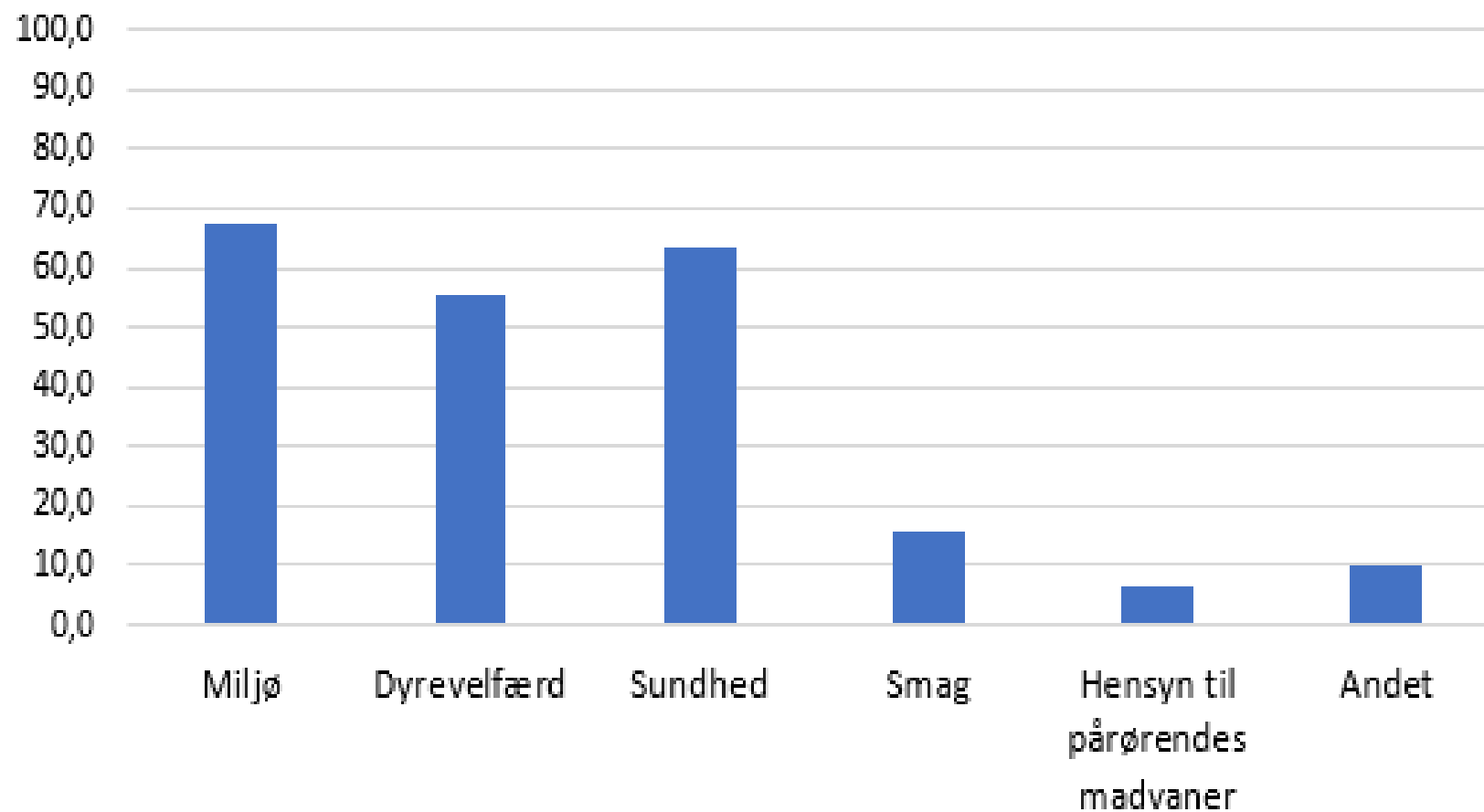
**80 %** af disse udgøres af flexitarer

**12 %** årlig vækst i det globale marked for plantebaserede produkter



# Miljø, dyrevelfærd og sundhed motiverer lavere kødforbrug

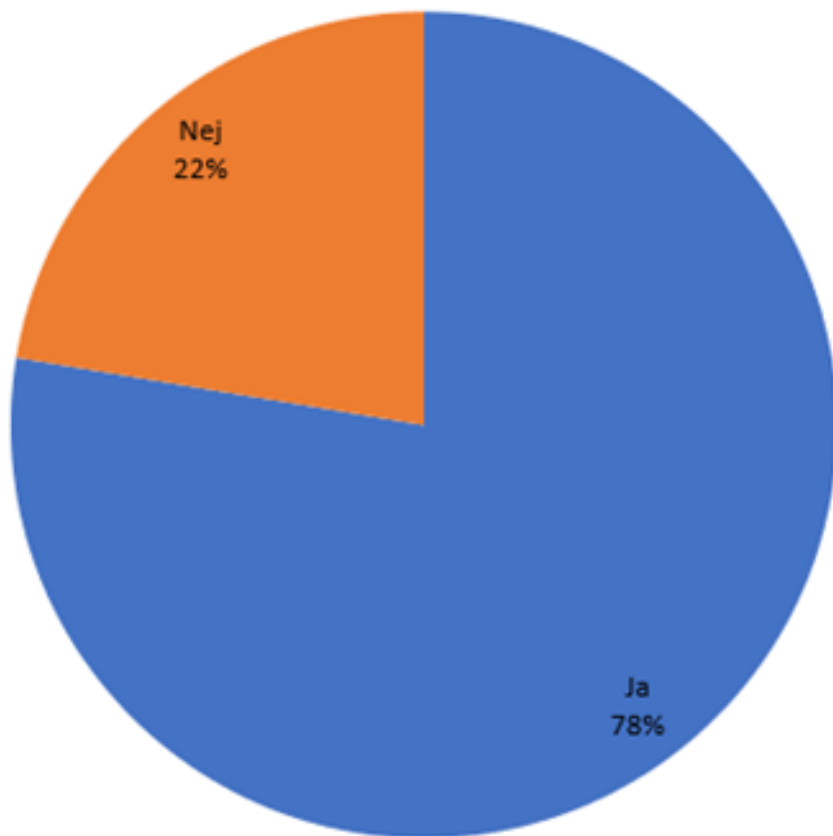
Hvad er din motivation for ikke at spise kød/ spise mindre kød?





# Produkter lever ikke op til forventninger

Har du oplevet plantebaserede produkter der ikke har levet op til dine forventninger



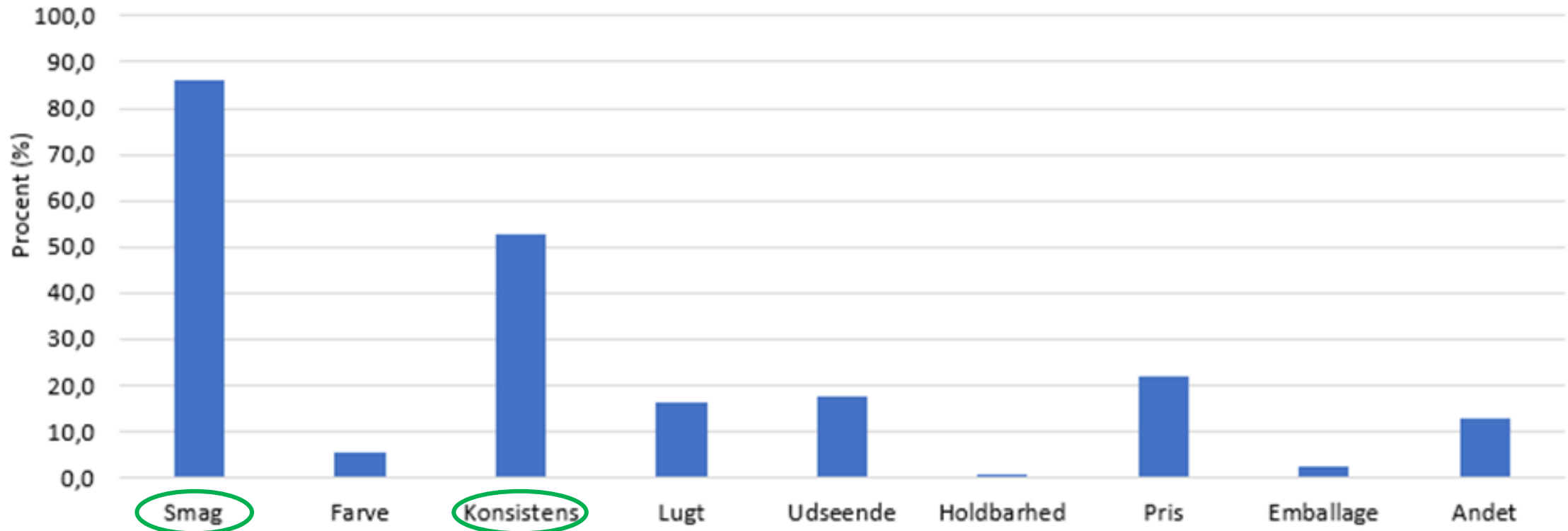
■ Ja ■ Nej

Produkter som ikke lever op:

1. Kødalternativer
2. Ostealternativer
3. Plantedrikke



# Bedre smag og konsistens efterlyses





# Produkteksempler



Just Egg, USA



Good Catch, USA



Fervana, Belgien



# Veje til nye plantebaserede produkter



Udvikle på processen



Råvarer & ingredienser



# Proteinkilder

## ESTABLISHED



Soybean



Pea



Lupine



Potato



Wheat



Corn

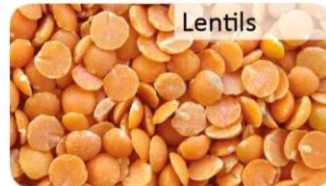
## EMERGING



Faba bean



Chickpea



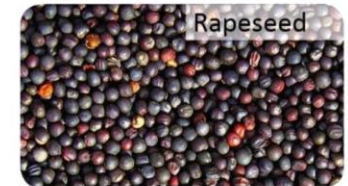
Lentils



Duckweed



Quinoa



Rapeseed

## UP COMING



Nuts



Flaxseed



Green leaves



Sunflower



Microalgae



Seaweed

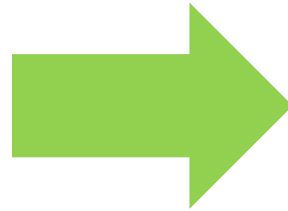




# Procesudfordringen



Fra dette....

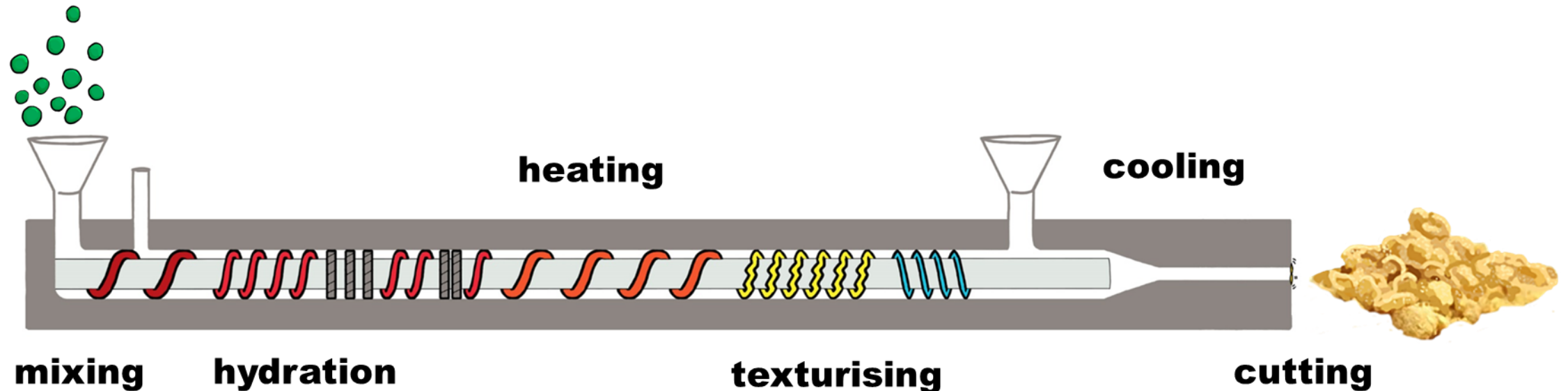


Til dette....



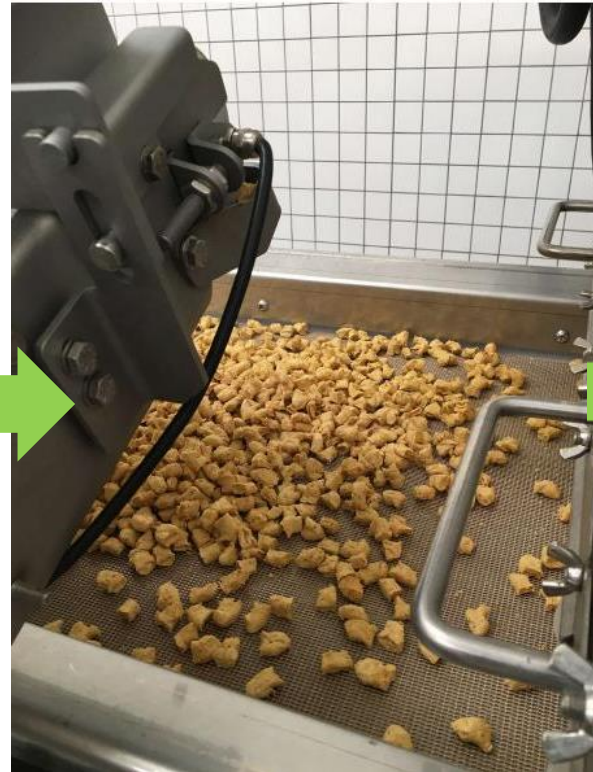
# Ekstrudering

- Kødproteiner danner fibre
- Planteproteiner er kugleformede
- Tryk og varme folder planteproteinerne ud





# Tørekstrudering





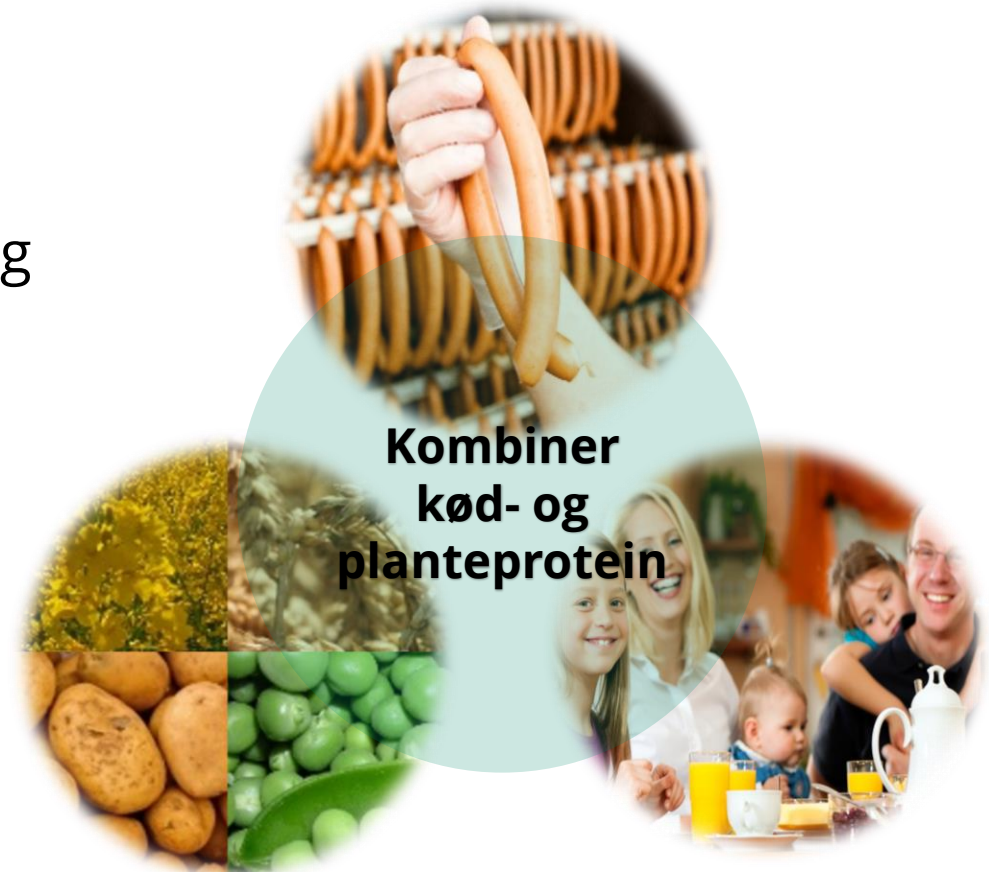
# Vådekekstrudering





# Planteprotein i kødprodukter

- Farsprodukter & emulgerede produkter
- Komplet aminosyresammensætning ved erstatning op til 30% af kødproteiner med ærteprotein
- Ingen forskel på mæthed i mæthedsforsøg
- Smag og tekstur forringes ved erstatning af mere end 30% af kødproteiner





# Suppeboller med ærteprotein



Ærteprotein  
-isolat



Str. 1  
<2,5mm



Str. 2  
2,5-4mm



Str. 3  
6-7,1mm



Str. 4  
>7,1mm



Str. 5  
12-20mm



## Cases

- Nye plantebaserede produkter til det kolde bord – m. Planteslagterne & Foodture
- Hør mere til online Food Meet-Up 7.12
- Plantebaseret "ost" på danske råvarer m. DICAS





TEKNOLOGISK  
INSTITUT

# Få 360° hjælp på TI







# Kontaktpersoner



Louise Hededal Hofer  
Planteprotein i kødprodukter  
[lhr@teknologisk.dk](mailto:lhr@teknologisk.dk)  
7220 3445



Karin Loft Eybye  
Planteproteiner  
[klt@teknologisk.dk](mailto:klt@teknologisk.dk)  
7220 2838



Troels Veng Samuelsen  
Ekstrudering  
[tva@teknologisk.dk](mailto:tva@teknologisk.dk)  
7220 1301

Dorte Petersen : [dpet@teknologisk.dk](mailto:dpet@teknologisk.dk); 7220 3345