



Mere værdi af animalske sidestrømme

Som forbrugere tænker vi sjældent over, hvor meget mad og biologisk materiale der går til spilde, og udviklingen ser desværre ud til at gå i den forkerte retning. Vi spilder ikke kun mad, vi kunne have spist, men også værdifulde råvarer, der med enkle, rene processer kunne være omdannet til nye fødevarer eller ingredienser. Når råvarerne allerede er produceret, er omkostningerne afholdt, og volumen er stort. Derfor er bedre udnyttelse af spild- og sidestrømme både god klimastrategi og god forretning.

I den animalske produktion er potentialet særligt stort. Mange af de sideråvarer, der i dag primært går til fx bioforgasning eller lavværdifoder, indeholder protein af høj ernæringsmæssig kvalitet samt en lang række makro- og mikronæringsstoffer. Det er næringsstoffer, vi egentlig gerne vil bevare i fødevarer og ikke brænde af eller omdanne til energi, hvis de kan gøre større gavn som mad.

I denne sammenhæng peger ny teknologi og velkendte procesprincipper på konkrete løsninger. Ohmsk opvarmning gør det muligt at varmebehandle slagterisidestrømme og fiskeråvarer hurtigt, skånsomt og energieffektivt, uden at gå på kompromis med kvaliteten. Enzymatisk hydrolyse giver mulighed for at omdanne blod, indmad og andre proteinrige sidestrømme til funktionelle, sensorisk acceptable proteiningredienser til fødevarer eller foder. Selv "nye" sidestrømme som testikler fra immuno-vaccinerede hangrise rummer et betydeligt uudnyttet potentiale som råvare til proteinudvinding.

Vi præsenterer her tre eksempler på underudnyttede animalske sidestrømme, der med relativt enkel teknologi kan konverteres til værdifulde ingredienser og nye produkter. Tilsammen viser de, at der allerede nu findes praktisk anvendelige løsninger, som både kan reducere CO₂-aftryk, øge ressourceeffektiviteten og skabe bedre økonomi i hele kæden fra landmand og slagteri til ingrediens- og fødevarerproducent.

Det er på tide at gøre noget markant og sammenhængende ved sidestrømmene. Måske redder det ikke verden alene, men det kan dokumenterbart forbedre forretningen, styrke den grønne omstilling og skabe grobund for nye, spændende og ernæringsrige fødevarer baseret på ressourcer, vi allerede har i hånden.

Lars Hinrichsen, forretningsdirektør



Ohmsk opvarmning - ny teknologi med potentiale for elektrificering

Vi har undersøgt teknologiens anvendelse til slagterisidestrømme samt fiskeråvarer og fundet, at ohmsk opvarmning kan blive et vigtigt værktøj til skånsom behandling - men også, at der er behov for videre optimering og tilpasning, før teknologien kan udnyttes fuldt ud industrielt.

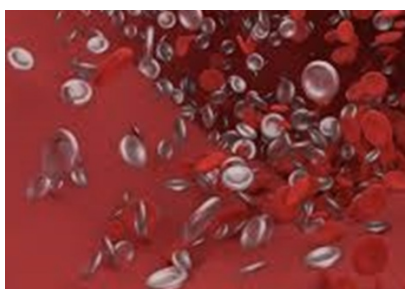
[Læs artiklen »](#)



Produktion af immuno-vaccinerede hangrise - er testiklerne en værdifuld sidestrøm?

Ændringen fra produktion af galte (kirurgisk kastrerede hangrise) til produktion af immuno-vaccinerede hangrise betyder, at mængden af testikler stiger på slagterierne, og at det giver mening at se på potentialet af testiklerne som en sidestrøm, der kan opgraderes.

[Læs artiklen »](#)



Erfaringer med udvinding af protein

Vi har undersøgt, hvordan enzymatisk hydrolyse kan bruges til at udvinde protein fra griseblod og andre proteinrige sidestrømme som nyrer, milt og lunger. Resultaterne viser, at det er muligt at opnå gode proteinudbytter og fremstille ingredienser med potentiale til både fødevarer og foder - men også, at processeme skal tilpasses de enkelte råvarer for at sikre optimal kvalitet og smag.

[Læs artiklen »](#)

Flere indsigter fra Fødevarer og Produktion

