

WORKSHOP

Bælgfrugter – nye proteinkilder i fødevarerproduktionen

Bælgfrugter

– en overset ressource til nye og sunde spændende fødevarer?

Forbrugerne har talt – de ønsker mindre kød!
Det åbner op for behovet for nye proteinkilder
i fødevarerproduktionen.

Tilmeld dig her

senest fredag den 23. marts.
Begrænset antal pladser – først til mølle.

For nogle handler fravalget af kød om sundhed, mens det for andre handler om dyrevelfærd, bæredygtighed eller klimahensyn, men behovet for proteiner skal stadig dækkes. Ærter, bønner, kikærter, linser, lupiner og soja hører til bælgfrugterne - de har et højt indhold af protein og er derfor velegnet i proteinrige produkter.

Bælgfrugter findes i mange varianter og er anvendelige i f.eks. glutenfri produkter, i grønne retter, snacks eller som erstatning for kød.

I Skotland er man begyndt at brygge øl af bønner, i Holland findes chokolade med sojabønner og i Portugal bruges tørrede bønner i snackbarer. Markedet for nye produkter med bælgfrugter er kreativt, dynamisk og i kraftig udvikling.

På workshopen kommer vi hele vejen rundt – lige fra historien, landbruget, forbrugeren, kategorien til konkret produktudvikling.

Kunne bælgfrugter være interessant for din produktudvikling? Kunne du tænke dig at møde andre virksomheder og ressourcepersoner i en dialog med fokus på produktudvikling og afsætning?

Målgruppe

Workshopen henvender sig til virksomheder, netværk, primærproducenter, organisationer, markedsaktører, vidensinstitutioner og andre med interesse for produktudvikling og afsætning.

Tid & sted

Workshopen afholdes mandag den 9. april hos NOVI Science Park, Niels Jernes Vej 10, 9220 Aalborg Øst.

Pris

Deltagelse er **gratis**, men tilmelding nødvendig. Der vil ved udeblivelse uden afbud blive opkrævet et no-show fee på 500 kr.

Tilmeldning

Tilmelding skal ske på ovenstående link senest fredag den 23. marts. Begrænset antal pladser – først til mølle.

Se program



Program

09:30-10:00 CHECK-IN OG MORGENMAD

10:00-10:10

Velkommen og kort præsentation

TRUE v. Karen Hamann, Direktør, IFAU

10:10-10:30

Perspektiver for planteproteiner set fra landbruget

v. Søren Bisp, chefkonsulent, SEGES

Planteproteiner til fødevarer gør landbruget til nøglespiller i bæredygtig fødevareproduktion.

10:30-10:50

Bælgfrugten i et historisk perspektiv

v. Gunvor Maria Juul, madhistoriker

Historiske nedslag, der belyser både den meget gamle historie og den nyere – f.eks. "hippie-bølgen" i 60-70'erne, hvor bælgfrugterne b.la. blev valgt på grund af overbevisning!

10:50-11:10 KAFFE & NETVÆRK

11:10-11:30

Fleksitar eller deltids-vegetar? Hvem er forbrugerne og hvad er årsagen til de nye tendenser?

v. Nina Preus, konsulent, Markedsanalyse i Landbrug & Fødevarer

Få overblik over forbrugertendenserne som præger markedet for planteproteiner.

11:30-12:00

Eksplodiv vækst – detailhandlens syn på de plantebaserede fødevarer

v. Linea Kjerulff Rasmussen og Maria Bækgaard Olsen, assisterende kategorichefer, Meny/Dagrofa

Få indblik i "rejsen" fra et sortiment indenfor laktosefri og glutenfri til mere fokus på plantebaseret kost målrettet flexitaren.

12:00-12:45 FROKOST & NETVÆRK

12:45-13:45

Perspektiver og udviklingsmuligheder i planteproteiner

Plenumdebat

13:45-14:45

Praktisk produktudvikling – Udfordringer og muligheder

Præsentation af aktuelle virksomhedscases

14:45-15:00 KAFFE & NETVÆRK

15:00-15:30

Bælgfrugter og smagsoplevelser set med kokkeøjne

v. Simon Sørensen, faglærer, Tech College Aalborg

En kort introduktion til smagens mangfoldighed og hvordan vi oplever smagene via sansepåvirkning. Vi ser på hvordan vi kan bruge bælgfrugtens smage i gastronomiens verden og hvilke ernæringsmæssige egenskaber bælgfrugter bidrager med.

15:30-16:00

Opsamling og afslutning

Læs mere om de enkelte indlægsholdere og workshoppen **her**

Yderligere oplysninger

Nordjysk FødevareErhverv
Rubin Dollerup Nielsen
Tlf. 4110 0112
rdn@njfe.dk

IFAU
Karen Hamann
Tlf. 4557 0582
karen@ifau.dk

Workshoppen afholdes af IFAU Institut for Fødevarestudier & Agroindustriel Udvikling Aps i samarbejde med Nordjysk Fødevare Erhverv (NJFE) som led i det EU-finansierede projekt "TRUE" (Transition Paths to Sustainable Legume-based Systems in Europe, www.true-project.eu), GA nr. 727973.

