



Teknologisk Institut inviterer i samarbejde med FoodNetwork og inSPIReFood til temadag: **Nye proteiner til foder og fødevarerapplikationer**

Der er et stort og stadigt stigende behov for udvikling af nye proteiner til både foder- og fødevarerbrug som supplement til de kendte animalske og vegetabiliske proteiner.

Det stigende behov skyldes især efterspørgslen af disse proteiner – særligt fra de asiatiske lande.

Den nuværende produktionskapacitet for traditionelle proteiner er under stigende pres, og dette pres kan ikke imødekommes ved blot at udvide produktionen.

Temadagen vil sætte fokus på fordele og begrænsninger ved brug af alternative proteiner fra planter, fisk, alger og insekter.

Tid: 3. juni 2014 kl. 9.30-16
Sted: Teknologisk Institut, Kongsvang Allé 29, 8000 Aarhus C, i Auditorium, bygning 17.
Tilmelding: www.teknologisk.dk/kurser/nye-proteiner-til-foder-og-foedevareapplikationer/k33060?cms.query=33060
Tilmeldingsfrist: 30. maj
Pris: Kr. 700,-



Program

- Kl. 9.30 Registrering og kaffe
- Kl. 10.00 Velkomst
- Kl. 10.05 **Planteproteiner fra lupiner, hestebønner, raps og ærter, hvad er fremtiden for dem?**
Jens Christian Sørensen, KU
- Kl. 10.45 **Planterproteiner som ny ingrediens**
Marianne Madsen, TripleA
- Kl. 11.15 Kaffe og networking
- Kl. 11.45 **Kartoffelprotein – en ny proteinkilde og fødevarer ingrediens**
Jesper Malling Schmidt, AU, Fødevarekemi- og Teknologi
- Kl. 12.15 **Algers anvendelse i fødevarer og foder**
Susan Holdt, DTU Fødevareinstituttet
- Kl. 12:45 Frokost*
- Kl. 13:30 **Hvad er kravene til proteiner til aquakultur?**
Lars Holst, Biomar
- Kl. 14.00 **Insekter på menuen**
AU, Joachim Offenberg
- Kl. 14.30 Kaffe og networking*
- Kl. 15.00 **Insekter til biokonvertering af organiske sidestrømme - Fluelarver som hønsfoder**
Lars-Henrik Lau Heckmann, Teknologisk Institut
- Kl. 15.30 Afslutning