

Pressebeskrivelse til offentliggørelse

## Kartofler som et bæredygtigt alternativ til animalsk protein

**Mange fødevarer indeholder animalske proteiner fra æg eller mælk, men ny forskning vil gøre det muligt at erstatte disse med kartoffelprotein udvundet i forbindelse med produktion af kartoffelmel. Således udnyttes kartoflerne bedre, man imødekommer efterspørgsel på protein og bidrager til en mere bæredygtig bespisning af verdens stadigt større befolkning.**

Behovet for fødevarer er stærkt stigende, da jordens befolkningstal forventes at være cirka ni milliarder mennesker omkring 2050.

En simpel udvidelse af landbrugsarealet vil have negative miljømæssige konsekvenser, og vi står derfor over for en stor udfordring. Ved at ændre kostsammensætningen, så en større del bliver plantebaseret, vil det samme areal kunne brødføde flere mennesker.

Danmark har især en stor kartoffelproduktion, og firmaerne KMC og AKV modtager mere end 1,2 millioner ton kartofler om året, som hovedsageligt bruges til produktion af stivelse.

Et sideprodukt er knap 10.000 ton kartoffelprotein, som i en fødevaremæssig kontekst indeholder uheldige komponenter. Dette kan direkte observeres ved, at skrællede kartofler bliver brune, når de får lov at ligge lidt.

Derfor bliver dette materiale i dag kun brugt til dyrefoder. Med projektet proPOTATO ønsker parterne at ændre dette og bidrage til udvikling af nye og sunde kartoffelproteinbaserede ingredienser og fødevarer.

- På det seneste har det været meget fremme, at det er problematisk, at vi spiser så meget kød. Hvis du blandt andet fodrer din gris med 100 kilo kartoffelprotein, kommer der kun 10 kilo griseprotein ud af det. Det meste går altså til spilde. Så hvis vi kunne spise nogle flere plantebaserede proteiner i stedet for kød, ville det være godt for miljøet og også for vores helbred, siger Jan Johannes Enghild, professor og molekylærbiolog på Aarhus Universitet.

Det vil ikke bare gavne det danske landbrug samt KMC og AKV, men også være en mere bæredygtig og miljømæssig hensigtsmæssig måde at anvende kartoffelprotein på. For at nå målet vil proPOTATO bl.a. med en økonomisk løftestang fra Innovationsfonden udforske innovative og effektive måder:

1. For fjernelse af de omtalte giftstoffer og enzymaktiviteter.
2. Til at karakterisere proteinernes egenskaber og udvikle nye typer af ingredienser.
3. At identificere nuværende og kommende forbrugere af planteproteinbaserede fødevarer for på denne måde at kunne målrette de udviklede produkter og sikre kommerciel succes.

### Samfundspotentiale:

Med en stadigt større befolkning på kloden bliver der stadigt større pres på produktionen af fødevarer. Ved at ændre kostvaner fra at spise meget kød til overvejende at spise plantebaserede produkter kan et givent landbrugsareal brødføde flere mennesker.

### Kontakt:

Aarhus Universitet, 8000, Aarhus, Assistant Professor, Projektleder, Carsten Scavenius, 3115 1179

Aarhus Universitet, 8000, Aarhus, Professor, Jan Johannes Enghild, 2338 2262

---

Aarhus Universitet, 8000 Aarhus, Professor, Lotte B. Larsen, 2281 9282

Aarhus Universitet, 8000, Aarhus, Lektor, Jessica Aschemann-Witzel, 8716 5217

Københavns Universitet, 1870, København, Lektor, Peter Stougaard, 3533 2609

KMC Kartoffelmelscentralen AMBA, Brande, 7330, R&D direktør, Ole Bandsholm Sørensen, 9642 5515

AKV Langholt AMBA, 9310, Vodskov, Direktør, Niels Eriksen, 9638 9422

DuPont Industrial Biosciences, 8220, Brabrand, Senior Staff Scientist, Karsten M. Kragh, 8943 5289

---

**Innovationsfondens investering:** 14,3 millioner kr.

**Samlet projektbudget:** 20 millioner kr.

**Varighed af projektet:** 5 år

**Projektets officielle titel:** proPOTATO: Kartoffel proteiner - udfordringer og industrielle muligheder