

- Hvad:** Netværksmøde: Smag og tekstur i økologiske plantebaserede produkter
Hvem: Plantebaseret Videnscenter og Teknologisk Institut i regi af Netværk for Fremtidens Planteproteiner
Hvor: Teknologisk Institut, Kongsvang Alle 29, 8000 Aarhus
Hvornår: Mandag den 21. marts 2022 klokken 13.00-16.00 (gratis for bekræftede deltagere)

Vær med når vi afholder årets første fysiske netværksmøde. Der vil være fokus på smag og tekstur i økologiske plantebaserede produkter. Der er mulighed for at stille spørgsmål undervejs.

Vi starter eftermiddagen ud med en rundvisning på Teknologisk Institut hvorefter [centerchef for fødevareteknologi Anne Louise Dannesboe Nielsen](#) via cases fra instituttet vil tage os med på rejsen i den teknologiske udvikling af smag og tekstur i plantebaserede produkter.

Line Tscherning Damgaard, kok og medejer af [Mikuna](#) samt **Sigrid Barfod**, produktudvikler hos Hanegal og medejer af Mikuna vil begge minde os om vigtigheden af den smag og dressing vi bruger til at bakke op om de plantebaserede proteiner.

Astrid Bøgebjerg Dam, Adjunkt på Professionshøjskolen Absalon, giver os et indblik i [NekstPro](#), der er et udviklingsprojekt baseret på teknologisk udvikling i samspil med et nytænkende kombineret fokus på ernæring og sensorik. Projektet samler aktører fra jord til bord og vil munde ud i nye innovative plantebaserede fødevarer.

Peter Brix Bæk, medejer af Rootly vil tage os med på den rejse de har været på gennem udviklingen af deres produkter, hvori grøntsagerne kommer fra pulp som er upcycled og genanvendt fra produktionen af økologisk, koldpresset juice fra Frankly Juice.

Emil Munck de Voss og **Lorenzo Tirelli**, runder eftermiddagen af med at fortælle om udviklingen af plantebaserede smagsforstærkere lavet af økologiske overskudsråvarer. Dette er en helt ny produktserie, uden tilsætningsstoffer og med lavt salt indhold, som de har udviklet med støtte fra Teknologisk Institut og Innovationsfonden. Formålet er skabe en umami potent ingrediens til plantebaserede kød alternativer.

PROGRAM

12.00-13.00	Mulighed for ankomst og networking før rundvisningen
13.00-13.45	Rundvisning på Teknologisk Institut
13.45-14.15	Anne Louise Dannesboe Nielsen , Teknologisk Institut
14.15-14.30	Pause og networking
14.30-15.55	Line Tscherning Damgaard og Sigrid Barfod , Mikuna
15.55-15.20	Astrid Bøgebjerg Dam , NekstPro
15.20-15.40	Peter Brix Bæk , Rootly
15.40-16.00	Emil Munck de Voss og Lorenzo Tirelli , Reduced
16.00	Tak for i dag

Dagen arrangeres af Plantebaseret Videnscenter, Teknologisk Institut og Dansk Vegetarisk Forening. Det finder sted i regi af Netværk for Fremtidens Planteproteiner, som støttes af Fonden for økologisk landbrug.

Netværket er et forum for vidensudveksling, inspirationsdeling, løsningsudvikling og networking mellem de centrale aktører og interessenter med relation til det danske fødevarerhverv. Vi fokuserer udelukkende på planteproteiner til humant konsum.

Netværk skal styrke sammenhængskraften blandt alle aktører fra jord til bord med henblik på at fremme markedsudviklingen af økologiske planteproteiner til fødevarer i Danmark. Dette vil bl.a. ske via tematiserede netværksmøder, konferencer samt et onlineforum for netværkets deltagere.

YDERLIGERE INFORMATION SAMT TILMELDING

Tilmelding til netværksmødet den 21. marts sker via dette link: [HER](#)

Hvis du har spørgsmål angående arrangementet eller netværket, kan du kontakte Mette Fisker på mailen mette.fisker@vegetarisk.dk.