

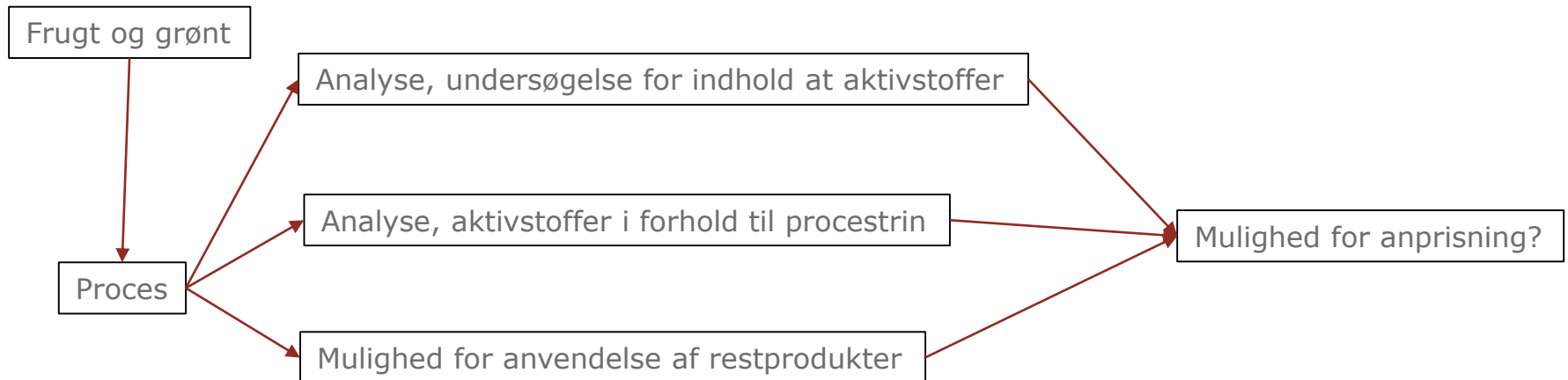
Bevarelse af aktivstoffer i frugt og grønt

Målet med projektet:

- At screene for sunde aktivstoffer i udvalgte bær, frugter og grønt samt i restprodukter herfra.
- At få tilrettelagt en skånsom produktion, således opnås den optimale bevarelse af aktivstoffer.
- At undersøge muligheder for anvendelsen af restprodukt fra produktionen.
- At få viden om dokumentationskrav og anvendelseskriterier til relevante ernærings-og sundhedsanprisninger.

Perspektiver og gevinst for industrien:

- Der er screenet for aktivstoffer i forskellige bær og grønt.
- Industrien er nu klar over hvilke procestrin, der betyder mest for bevarelsen af aktivstoffer.
- Der er kortlagt muligheder for anvendelse af restprodukter.
- Industrien er nu klar over hvilke muligheder, der er i forbindelse med anprisning.



Bevarelse af aktivstoffer i frugt og grønt



Mål: Screen og kortlægge, hvilke procestrin, der er af størst betydning for bevarelse af aktivstoffer, samt hvordan restprodukt bedst udnyttes. Kortlægning af muligheder for anprisning



Hvorfor: Et højt indhold af aktivstoffer er vigtigt for produkterne, hvorfor disse skal bevares gennem processen. Er det muligt at anprise, vil det også være muligt at fortælle kunderne, hvorfor produktet er sundt.



Hvordan:
Ved at analysere prøver igennem processen



Hvem:
Annette Baltzer Larsen, FORCE Technology
(Projektleder)
Teknologisk Institut & DHI
Elkærholm, Høstet, BerriFine & ØkoOne



Relation til inSPIRe projekt:
Søjle III: Improved food quality by controlling
Molecular Functionality.



OUTCOME:
Virksomheder kender nu indholdet af aktivstoffer i de udvalgte og undersøgte produkter.

Det er nu muligt at vurdere, hvorvidt forskellige procestrin skal ændres, i forhold til bevarelse af aktivstoffer.

Det er kortlagt hvorvidt det er muligt at anvende restprodukter.

Industrien er klar over hvilke muligheder der er for anprisning af deres produkter.



BUDGET: 1.772.000 DKK (956.000 DKK inkind)
FUNDING BODY: InSPIRe

PROJECT PERIOD: April 2014 - dec. 2015