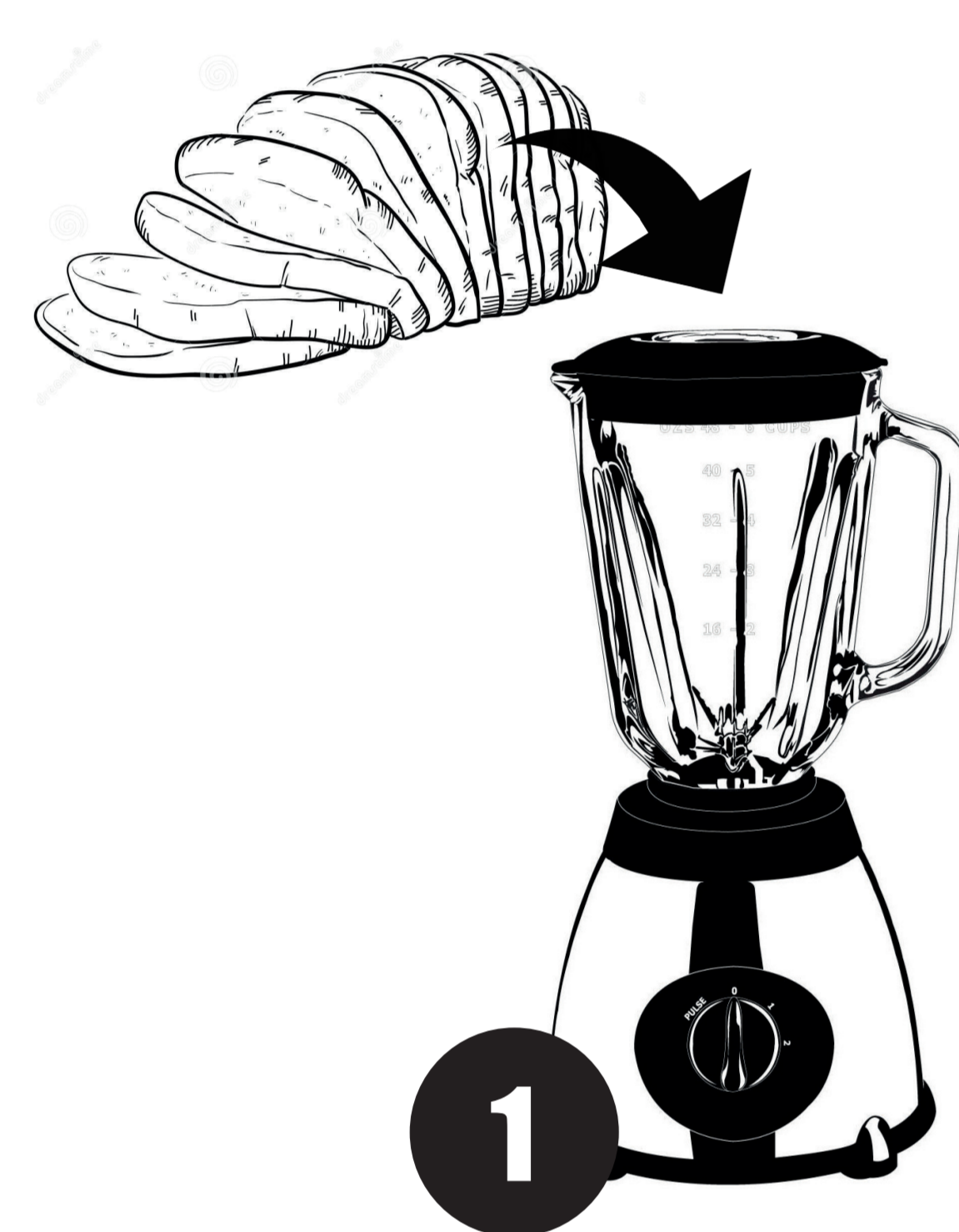


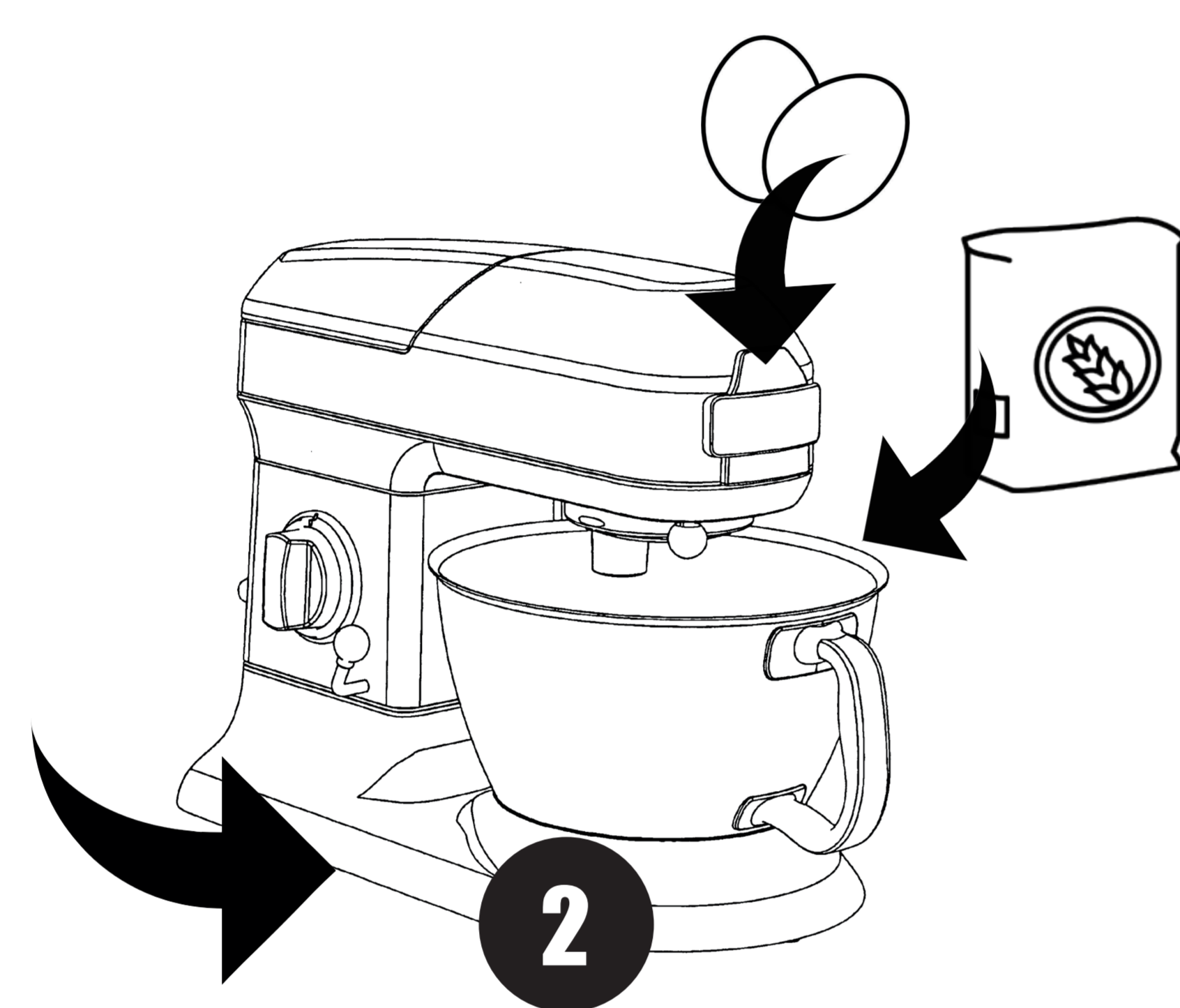
Pasta di Pane

– From unwanted surplus bread to sustainable pasta

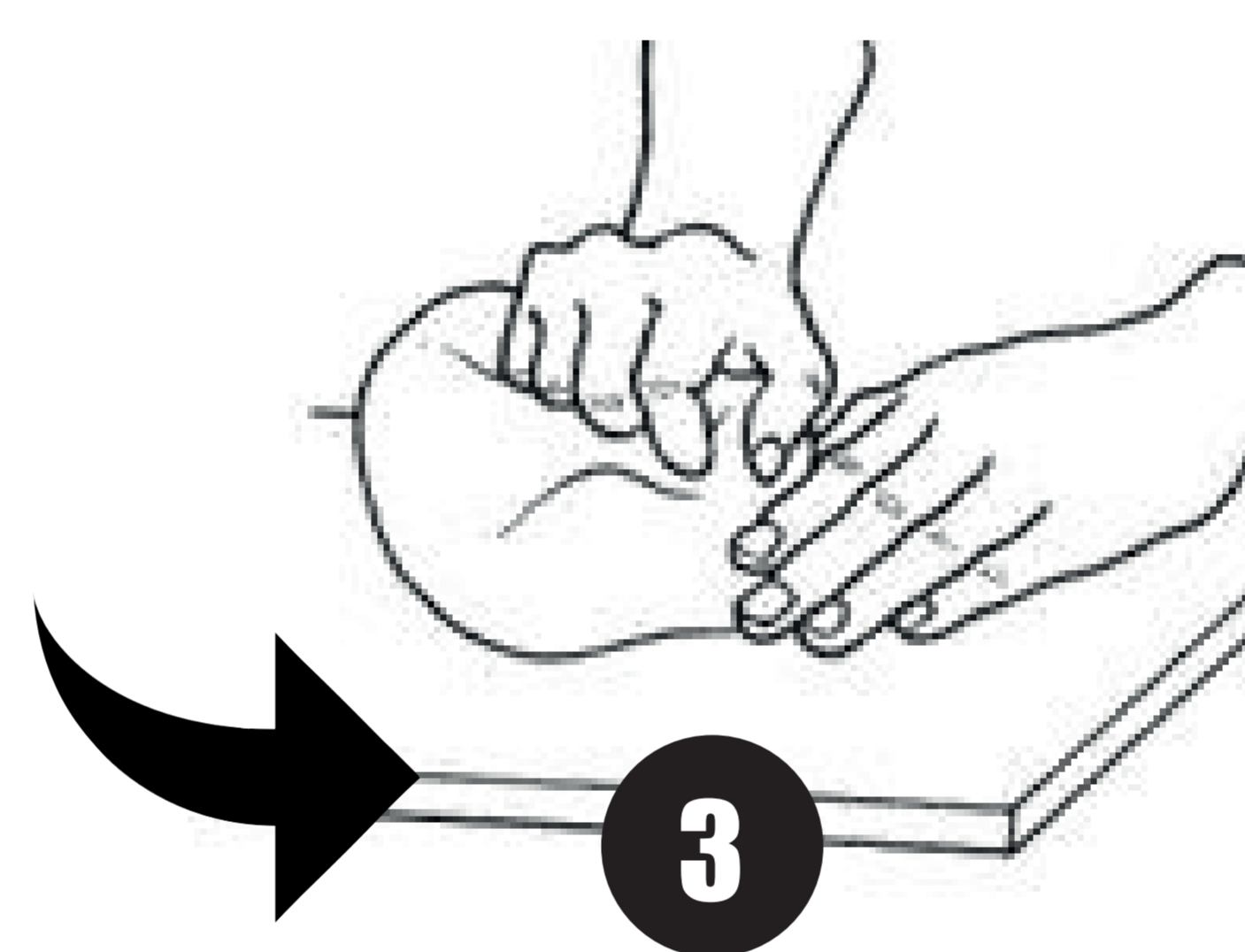
Bæredygtigt genbrug af overskudsbrød til bæredygtig produktion af frisk pasta. Projektet går under navnet 'Pasta di pane' og bygger på idéen om at omsætte store mængder overskudsbrød til ny og frisk pasta. Dette vil forlænge holdbarheden på det bæredygtige slutprodukt og skabe nyt liv til det daggamle 'vintage' brød.



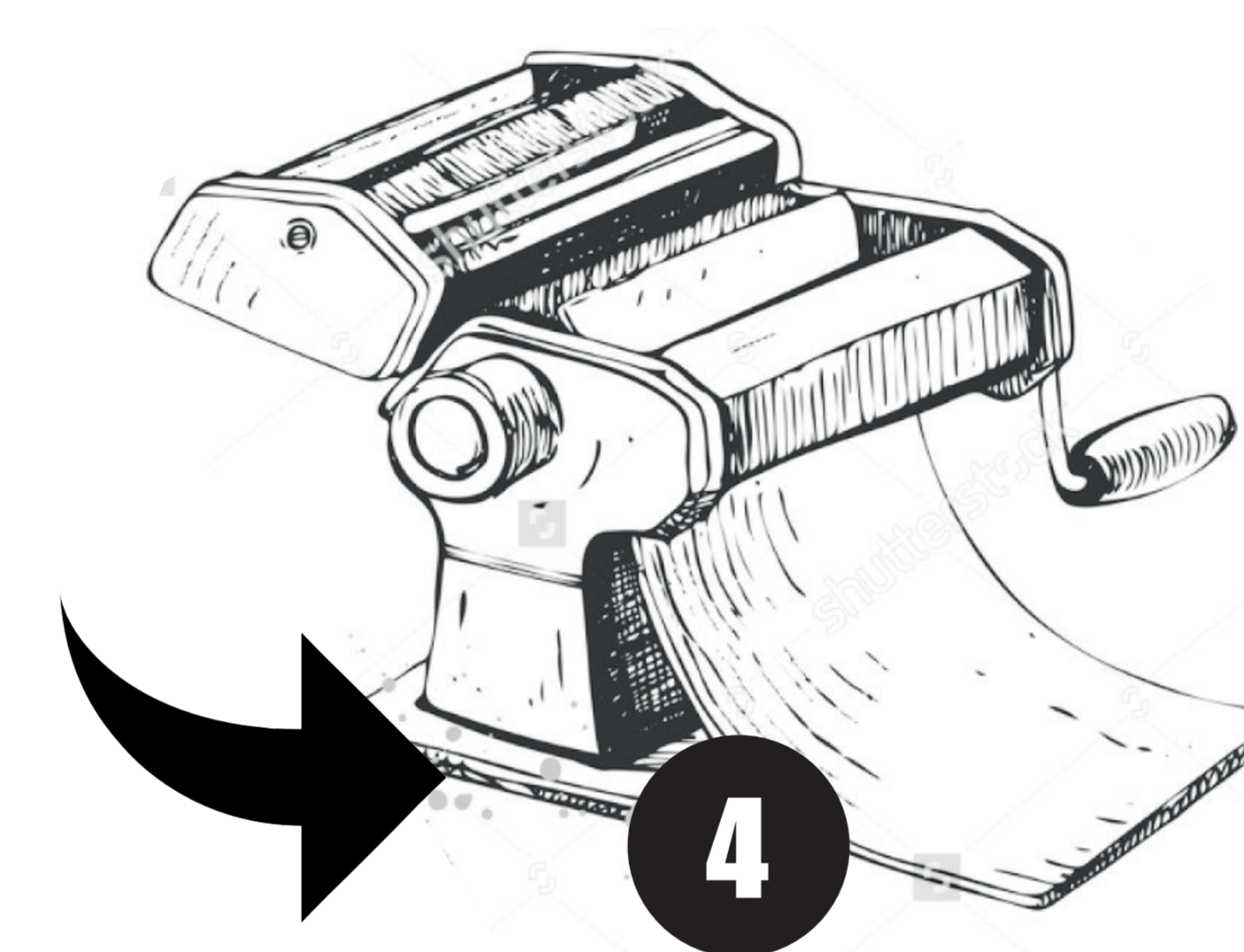
Overskudsbrødet, som Det Runde Bord har fået doneret fra leverandørerne, blendes i en blender.



Brødkrummerne hældes i en røremaskine, hvedemel tilsættes og blandes. De pasteuriserede æg tilsættes løbende, mens konsistensen overvåges.



Dejen æltes på bordet til massen har en sammenhængende konsistens. Dejen rulles ud i en tykkelse så den kan komme igennem pastamaskinen.



Dejen rulles igennem pastamaskinen flere gange på hvert niveau indtil pastaen har fået den ønskede tykkelse.



Pladerne tørres og kan f.eks. bruges direkte i lasagne ellers kan pastapladerne fryses eller tørres.

Projekt oprindelse

Dette projekt er udarbejdet i forbindelse med kurset 'Innovation Pilot 62999' og i samarbejde med Det Runde Bord, en Non profit organisation, der forsøger at bekæmpe madspild.

Bæredygtighed

Ifølge Miljøstyrelsens affaldsanalyser udgør brød 11 % af det samlede madspild. Samlet set antages det, at alle EU-landene smider 3 millioner ton brød ud om året. Pasta di Pane er et innovativt projekt, som søger at skabe en bæredygtig løsning, der vil skabe en mulighed for at reducere mængden af brødspild.

Holdbarhed

Pastaens holdbarhed vil være den samme som almindelig pasta, da pastaen enten fryses eller tørres. Dette vil bringe pastaen ned på $<0,6 a_w$, og dermed vil mikrobiel vækst ikke kunne finde sted. For at undgå, at pastaen indeholder mykotoxiner, skal der laves visuel inspektion på brødet, før forarbejdningen begynder.

Pris

Ved indskrivning af pastaens opskrift, i programmet Dankost, blev kostprisen, på 1 kg pastadej, beregnet til 5,55 kr. ud fra AB Caterings råvarepriser på mel og helæg. Det Runde Bord har oplyst, at de på nyværende tidspunkt betaler 10-12 kr./kg lasagneplader. Dette giver en besparelse på ~50%.

Næring

Ved at producere den friske pasta af daggammelt brød vil energi%, i den færdige pasta, fordele sig jævnt mellem protein, fedt og kulhydrat, sammenlignet med energifordelingen i konventionel pasta jf. Fødevaredatabankens næringsoplysninger for de anvendte råvarer.

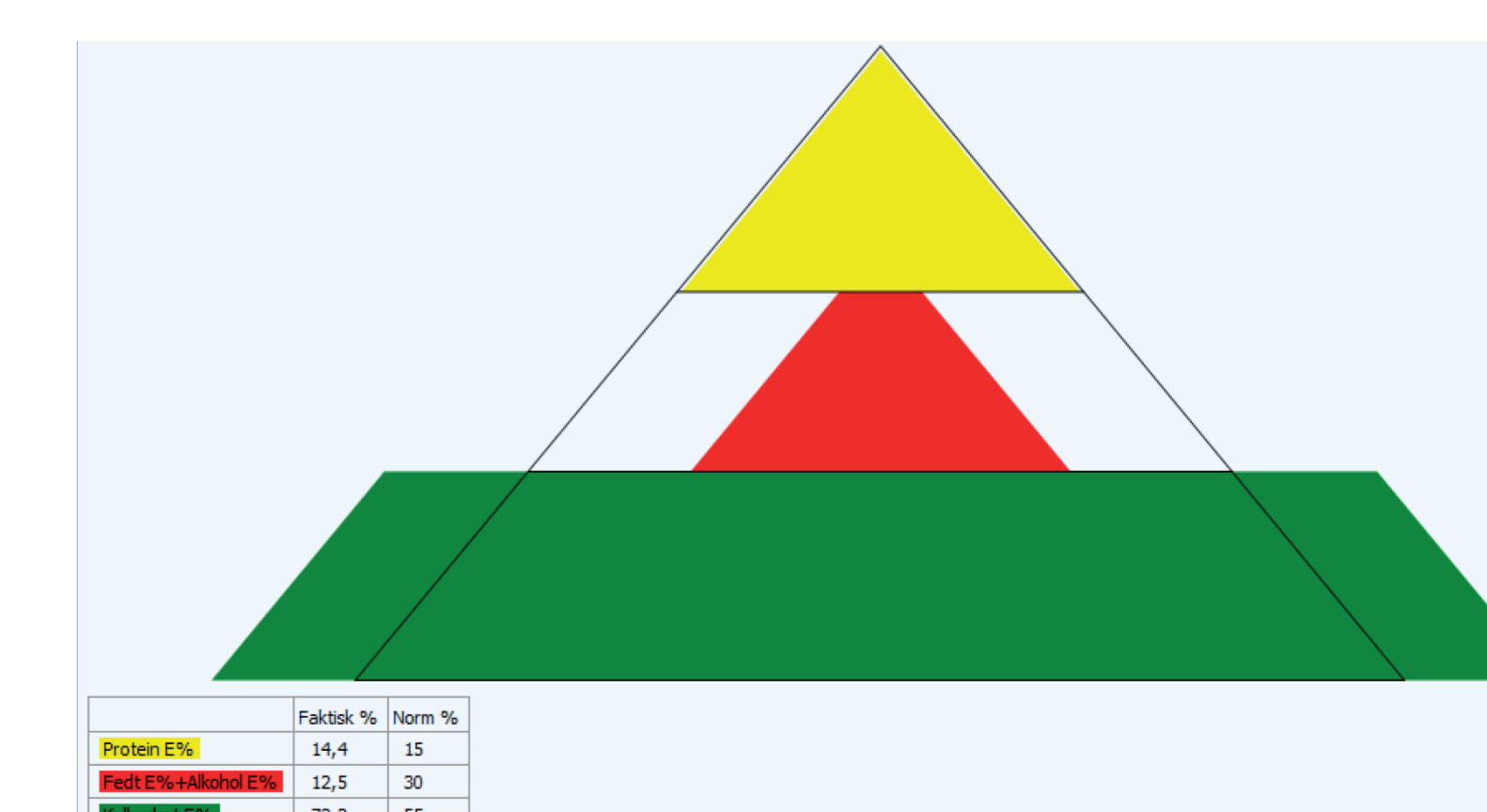
Fremtid

Til fremtidig behandling af projektet, vil der blive eksperimenteret med at implementere flere overskudsprodukter i pastaen f.eks. at benytte aquafaba eller saft fra frugt og grønt i stedet for æg. Derudover ønskes projektidéen at blive udbredt til detailed, som ønsker at bakke op om og sælge bæredygtig pasta.

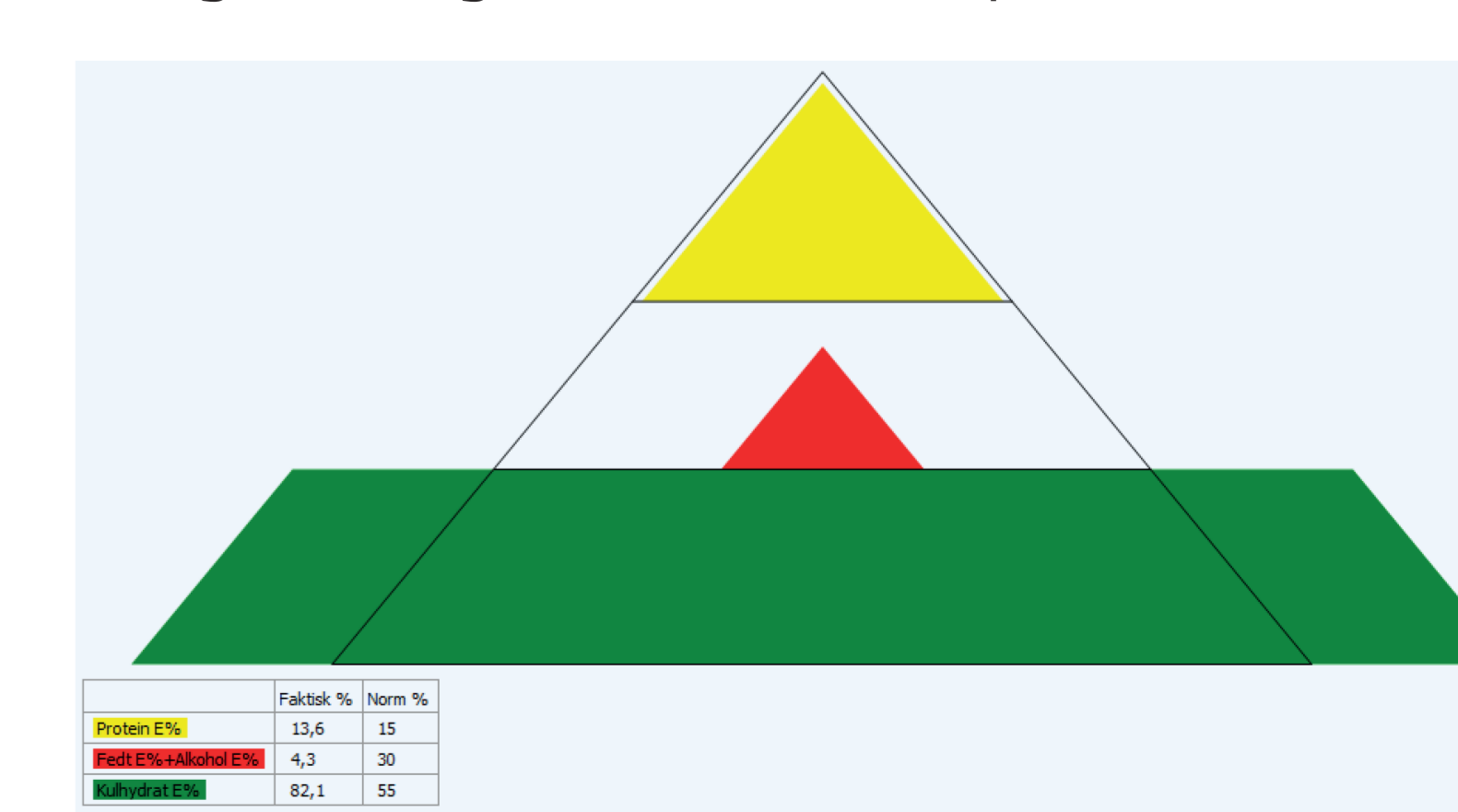
Næringsindhold

| pr. 100 g | |
|--------------------------|-----------------|
| Energi | 266 Kcal |
| Fedt | 3,7 g |
| Mættede fedtsyrer | 0,9 g |
| Kulhydrat | 46,6 g |
| Sukkerarter | 0,3 g |
| Protein | 9,4 g |
| Salt | 0,6 g |

Næringsindholdet i Pasta di Pane pastaen pr. 100g



Energifordelingen i Pasta di Pane pastaen.



Energifordelingen i konventionel pasta.