

Fødevarer i en rationel helhedsbetragtning

Midt i Ugen nr. 9 15. august 2007
Af FoodDTU

Der er et enormt potentiale i at forbedre udnyttelsen af biprodukterne i vores fødevarerproduktion. Ifølge professor Anne Meyer fra Institut for Kemiteknik, DTU er man hastigt på vej væk fra den traditionelle "én råvare til ét produkt"-opfattelse, og har efterhånden erkendt fordelene ved at se på forarbejdningsprocessen i sin helhed.

En røe skal eksempelvis ikke nødvendigvis udelukkende blive til sukker. Anne Meyers forskning har således afsløret, at der i den såkaldte sukkerroe-pulp findes mange lovende bestanddele, der med omhyggelig oprensning og separering, kan omdannes til blandt andet kostfibre med markante sundhedsfremmende egenskaber. For fødevarerbranchen kan de nye forskningsresultater betyde milliardindtægter, og for forbrugeren kan det føre til sundere og mere velsmagende produkter.

'Midt i ugen' mødte Anne Meyer til en snak om hendes forskning.



Anne Meyer med sit internationale forskningsteam i laboratoriet:

Fra venstre:
Nanna Petersen (ph.d.-studerende), Anne Meyer, Jane Agger ved comp. (ph.d.-studerende), Louise E. Rasmussen (ph.d.-studerende), Cheng Xu (ph.d.-studerende), Anis Arnous (ph.d.-studerende).

- Hvordan vurderer du betydningen af FoodDTU i sammenhængen med udnyttelse af biprodukter i fødevarerindustrien?

"For det første er samarbejde mellem mange forskellige faggrupper fremragende, når det gælder om at skaffe overblik over hele kæden, og dermed opdage hvor de spændende elementer er gemt. Desuden er det jo ofte i grænsefladen mellem forskningsfelter, at de store gennembrud skabes. Med FoodDTU har vi fået en chance for at løfte fødevarerforskningen op på et højere fagligt niveau, og virkelig realisere en rationel helhedsbetragtning i fødevarerproduktionen."

"I Danmark har vi ydermere omfattende viden ikke mindst på enzymområdet herunder en række visionære virksomheder, der kan se perspektivet i en mere fuldstændig og bæredygtig ressourceudnyttelse. For mig er der derfor ingen tvivl om, at vi er godt rustede til at opdyrke det nye forsknings- og forretningsområde."

- Kan du pege på andre fordele?

"FoodDTU er efter min mening også særdeles interessant for uddannelsesområdet. At vurdere tingene i stor skala og kunne orientere sig mod teamwork frem for soloprojekter giver nogle vigtige og stærkt efterspurgte kvalifikationer. I kraft af samarbejdet kan vi nu tilbyde vore ph.d.-studerende og post docs deltagelse i store projekter med talrige aktører.

De uddannes samtidigt til at arbejde og tænke internationalt, fordi de fleste projekter netop har internationale partnere med hvilke vi udveksler metoder, værktøjer og viden. Vi tænker samtidigt den anden vej, da der jo er et erkendt behov for international rekruttering."

"Med Food-DTU som løftestang indtænker vi alternative rekrutteringsløsninger i arbejdet. Der er blandt andet afsat midler til at etablere nogle 3-4 måneders præ-ph.d.-forløb, og vi vil i dette efterår sende "ambassadører" til Kina, Japan, Indien og Sydamerika for at finde og tiltrække de bedste emner fra udvalgte miljøer, så også i forhold til DTU's globaliseringsindsats opfylder FoodDTU en central rolle."