

Fremtidens produktion af bæredygtige fødevarer

Professor, Viceinstituteder

Mette Lübeck

Institut for Kemi og Biovidenskab, Aalborg Universitet

Opgave 1: Fødevarer er noget, vi alle kender og forholder os til på daglig basis

- Overvej jeres forbrug af fødevarer, og hvordan de er produceret – f.eks. hvilke af jeres måltider indeholder animalske produkter?
- Diskuter fordele og ulemper i forhold til miljø og klima ved de forskellige typer fødevarer. (Hint: hvor meget landbrugsareal kan vi spare ved at spise plantebaseret kost i stedet for animalske produkter? Hvad skal der til for at spise mere bæredygtigt?)

Opgave 2: I forelæsningen får I kendskab til nye fødevarerprodukter

- Reflekter over fordelene ved sådanne produkter fra et miljøvenligt perspektiv og diskutér disse.
- Hvad ser I af ulemper ved de forskellige eksempler på produkter?
- Mener I, at det kan betale sig at forske i sådanne produkter?

Opgave 3: Processen, hvordan græsprotein produceres

- Beskriv med egne ord fremstillingsprocessen.
- Hvorfor kan mennesker ikke spise græs direkte.
- Ud fra jeres skitse og teorien I hørte i forelæsningen, beskriv hvordan membranfiltrering påvirker proteiner i forhold til udvinding af proteiner med f.eks. varmeudfældning.

Opgave 4: Processen, hvordan der produceres fermenterede produkter med svampe

- Kom med eksempler på fødevarer, der er produceret vha. fermentering – og som I allerede nu kender
- Beskriv med egne ord fremstillingsprocessen.
- Diskutér hvad enzymer er, og hvordan svampene omdanner produkter som f.eks. mask eller havreskaller til spiselige produkter?

Læs mere om emnet her:

<https://videnskab.dk/naturvidenskab/danske-forskere-i-fremtiden-skal-vi-spise-graes/>