

Pro-Enrich



Udvikling af nye funktionelle proteiner og bioaktive ingredienser fra rapsfrø, oliven, tomater og sidestrømme til citrusfrugter til anvendelse i fødevarer, kosmetik, dyrefoder og bindemidler.

Pro-Enrich-projektet vil demonstrere en ny forretningsmodel til udvinding af højværdikomponenter fra sidestrømme i landbruget, der vil demonstrere teknisk og kommersiel gennemførighed for både små og store biobrændningsenheder.

Projektet vil udvikle en fleksibel bioraffineringstilgang, der kan behandle en række restprodukter fra produktionen af rapsfrømel, oliven, tomater og citrusfrugter. Dette vil bidrage til at opfylde den voksende globale efterspørgsel efter alternative kilder til protein og phenolproduktstrømme.

Pro-Enrich tager processen med fraktionering af biomasse til et nyt niveau, der identificerer proteiner, polyphenoler, kostfibre og pigmente til anvendelse som fødevareingredienser, dyrefoder, kosmetik og bindemidler.

Mål for projektet

- Bestemme komponenterne med det højeste markedspotential fra de fire reststrømme, der undersøges - som evalueret af projektets industrielle slutbrugerpartnere
- Gennemføre en række bioraffineringsprocesser, der giver høje mængder funktionelle proteiner med høj renhed og bioaktive komponenter
- Udvikle bioraffineringsprocesser i pilotskala, så de fremmer de bedste forretningscases til demonstrationsskala
- Anvende komponenter isoleret fra bioraffineringen til vigtige markedsområder og demonstrere deres egnethed til formålet
- Gennemføre en systemanalyse for at gøre disse processer teknisk og økonomisk attraktive
- Udarbejde bæredygtighedsvurderinger af procesalternativer for at sikre, at nye udviklede produktområder giver miljømæssige fordele
- Gennemføre en feasibility-vurdering af Pro-Enrich forretningsmodellen

Aktiviteter

Projektet Følgende effekter:

- Oprette to nye tværsktorIELLE sammenkoblinger i biobaserede økonomiklynger
- Indføre presserester fra olivenproduktion, spildevand fra olivenmølle, presserester fra produktion af rapsfrømel samt forarbejdningensrester fra frugter og grøntsager som værdifulde bioaffineringsressourcer
- Udvikle protokoller til fremstilling af fire forskellige ingredienser med en renhedsgrad, der gør det muligt at anvende dem i fødevarer, dyrefoder, kosmetik og bindemidler
- Definere, hvordan man tilpasser moderne bioraffinaderier til sæsonbestemte rester inden for samme behandlingsenhed, hvilket reducerer nedetid og øger investeringsafkastet
- Anvende en cirkulær og kaskadebioraffineringstilgang til råmaterialer, der leverer en mere miljømæssig og økonomisk bæredygtig, herunder en reduktion i den samlede CO₂-belastning i eksisterende processer på minimum 10%

Periode

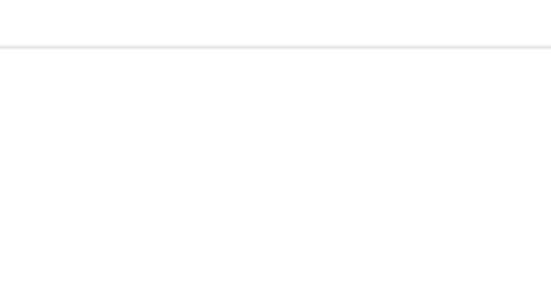
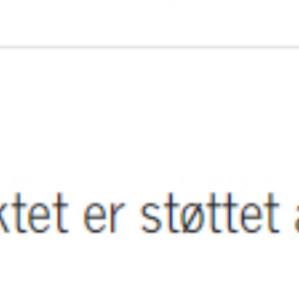
1. maj 2018 til 30. oktober 2021

Læs mere på www.pro-enrich.eu

Projektpartnere



Marzi Franka



Projektet er støttet af



Dette projekt har modtaget støtte fra "Bio-based Industries Joint Undertaking" under Europa-Kommisionens Horizon 2020 rammeprogram for forskning og innovation under Grant Agreement No 792050.

[Download som PDF](#)

Food & Bio Cluster Denmark er den landsdækkende klyngeorganisation for fødevarer og bioressourcer i Danmark. Vi er den samlede platform for innovation og vækst i klyngen – for danske og internationale virksomheder og vidensinstitutioner.

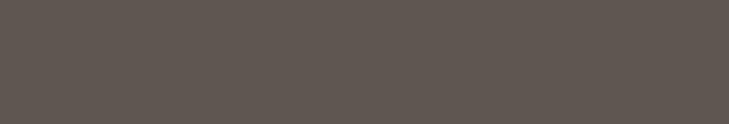


[Cookieinformation >](#)

[Persondatapolitik og oplysninger >](#)

FOOD & BIO CLUSTER DENMARK
c/o Agro Food Park
Agro Food Park 13
8200 Aarhus N
Tlf.: 8999 2500
CVR 25666070
info@foodbiocluster.dk

[Adresse til øvrige hubs her >](#)



GOLD PROVEN FOR CLUSTER EXCELLENCE