PRESSEMEDDELELSE

DANSK PLANTEPROTEINFIRMA SKRUER OP FOR KVALITET OG NED FOR PRIS

Markedet for planteproteiner er i vækst, men salget i dansk detailhandel er stadig lille sammenlignet med salget af konventionelt fremstillet kød. Én af årsagerne er ifølge en ny dansk proteinproducent, at planteproteinerne er for dyre, for svære at tilberede og indeholder for mange kunstige tilsætningsstoffer. Derfor vil plantefirmaet FERM FOOD få kvaliteten op og prisen ned.

**Flere grunde til haltende salg af planteprotein**

Prisen er ikke den eneste grund til, at forbrugerne holder igen med at putte planteproteiner i indkøbskurven. Men prisen er bestemt central, hvis vi gerne vil have flere med på plantevognen, fortæller FERM FOODs udviklingsansvarlige, Søren Lange:

”I dag koster et kilo hakket plantefars det samme som eller endda mere end et kilo kød. Det giver ikke helt mening for forbrugerne, at planteproteinerne skal koste så meget, når vi ikke længere fodrer dyrene.”

**Slut med ”plantegrød”**

Nogle planteprodukter har svært ved at bibeholde konsistensen, når de koges, steges, køles eller fryses. Det betyder, at plantefarsen jævner kødsaucen til en grød:

”Hvis forbrugerne skal tage planteproteinerne til sig, så skal produkterne kunne tilberedes, som vi er vant til. Og det problem har vi løst hos FERM FOOD – uden brug af E-numre”, uddyber Søren Lange og fortæller, at FERM FOOD vil hjælpe fødevareproducenter med at undgå de kunstige tilsætningsstoffer, der tilsættes for at holde på formen.

**Billig dansk teknologi løser dyre problemer**

Teknologien hedder fermentering og er typisk kendt fra syltning.

FERM FOODs teknologi adskiller sig ved, at virksomheden anvender mikroorganismer til at fermentere, og at processen bruger mindre vand, ingen opvarmning og helt undgår tørring. Derfor koster FERM FOODs planteprotein mindre at fremstille.

”Vi forventer at kunne reducere produktionsprisen med op til 20% og spare 80% af den CO2, der går til varmebehandling og tørring med FERM FOODs metode til at fremstille planteproteiner”, fortæller grundlægger Jens Legarth.

Teknologien hedder solid-state mælkesyrefermentering og er patenteret af FERM FOODs moderselskab Fermentationexperts, som også ejes af Jens Legarth.

**Færre allergener giver mindre maveproblemer**

Processen er også med til at nedbryde allergener, som skaber allergiske reaktioner:

”Planterne har deres helt eget forsvar mod at blive spist, og nogle planters forsvar er med til at skabe allergiske reaktioner og fysisk ubehag. Derfor skal bælgfrugter skylles, iblødsættes og koges for at undgå så mange allergener, som muligt. Under fermentering kan vi naturligt fjerne allergener, så flere mennesker kan spise planterne uden at få maveproblemer”, fortæller kemiingeniør Rikke Matthiesen.

**Fri for E-numre**

På trods af sin unge alder, har færdigvarer baseret på planteproteiner fået et dårligt ry. Den mest væsentlige årsag er, at produkterne indeholder ultra-forarbejdede proteiner og en lang række E-numre. Det har fået Verdens Sundhedsorganisationen, WHO, til at påpege, at langt fra alle færdigvarer med planteproteiner er sunde (1). Og at der mangler viden om, hvordan man kan fremstille sunde planteproteiner uden tilsætningsstoffer og konserveringsmidler, hvor fordelene ved den rå plante bibeholdes.

På dette område har FERM FOOD fundet sin niche. Firmaet kan nemlig konservere planteproteiner på naturlig vis uden varmebehandling, og ifølge Rikke Matthiesen er det meget smartere:

”Flere mekanismer er med til at konservere plantemassen i en naturlig proces. Vi tilsætter mikroorganismer såsom mælkesyrebakterier til processen. Når planterne bliver spist af mikroorganismer, dannes en række antibakterielle nedbrydningsstoffer. Nedbrydningsstofferne er med til at slå dårlige bakterier ned. Processen danner også mælkesyre, som sænker pH i plantemassen. Samlet set er en hel række af mekanismer med til at slå bakterier ned og konservere plantemassen – helt naturligt uden brug af konserveringsmidler.”

Og det giver ifølge kemiingeniøren et sundere planteprotein med forlænget holdbarhed.

**Forlænger holdbarheden på fødevarer**

Fordelene ved naturlig konservering strækker sig videre ud til de produkter, som indeholder den fermenterede plantemasse. Derfor forventer virksomheden at kunne forlænge holdbarheden af færdigvarer og reducere madspild.

Et eksempel er brød, som danskerne årligt smider 29.140 tons ud af (2):

”Vores foreløbige tests viser, at vi kan forlænge holdbarheden af fødevarer, som indeholder fermenterede planteproteiner – fx kunne vores glutenfri rugbrød med 20% fermenterede hestebønner holde sig i mindst tre uger. Vi har igangsat holdbarhedstests, som skal dokumentere præcist hvor længe, fødevarer tilsat fermenterede proteiner kan holde sig uden konserveringsmidler. Svarene har vi efter sommer”, fortsætter kemiingeniøren.

**Planter med bedre smag og struktur**

En anden udfordring med opkoncentreret planteprotein er, at strukturen forsvinder i processen.

Når fx ærter bearbejdes til et mellignende protein, fjernes al naturlig struktur fra ærterne. Det betyder, at ærterne mister bidet.

For at genvinde strukturen, må fødevareproducenten derfor arbejde med teksturen efterfølgende.

Ifølge FERM FOODs direktør er det en unødvendig proces: ”Vi skal sørge for at bearbejde proteinet så lidt, som muligt, så vi bibeholder det originale bid i stedet for at tilsætte en tekstur efterfølgende. Sidstnævnte giver et for højt CO2-aftryk på færdigvaren.”

**Ny proteinfabrik i Vejen**

FERM FOOD er i fuld gang med at opføre en pilotfabrik i Vejen, som ved udgangen af 2022 kan producere 25 tons fermenteret protein om ugen.

Men fabrikken har først og fremmest til formål at fungere som testfabrik for en kommende storskala proteinfabrik. Planen er, at proteinfabrikken skal ligge ved den nye motorvej ved Andst i Vejen, hvor virksomheden kan drage fordel af transformerstationen, der samler energi fra Nordsøen. ”Vi arbejder med en lang række mikroorganismer, og vi skal være sikre på, at selve produktionen undgår forurening udefra, og at der omvendt er plads til lastbiler uden gene for omgivelserne. Lige nu kigger vi på et område i Vejen Kommune, men tilladelserne til nye og mere isolerede erhvervsområder er svære at få”, fortæller Jens Legarth.

**Baggrund:Om FERM FOOD**

FERMFOOD er en dansk producent af planteproteiningredienser til fødevarer baseret på lokale proteinrige afgrøder. Virksomheden udnytter fermenteringsteknologi til at skabe sunde og naturligt konserverede planteproteiner, som er økonomisk bæredygtige for hele værdikæden fra landmand til forbruger.

Virksomheden blev grundlagt i 2019 af Jens Legarth, som fik ideen til at bruge sin patenterede teknologi til at fremstille sunde planteproteiner til brug i fødevarer. Fermenteringsteknologien var på det tidspunkt testet til fremstilling af planteproteiner til dyr, og direktøren vidste derfor allerede, at processen kunne konkurrere med selv de mest effektive produktionsprocesser.

Du kan læse mere på [ferm-food.com](https://ferm-food.com/)

**Kontaktinformation:**

Jens Legarth, info@ferm-food.com , +45 23 34 93 34

Kilde (1): Plant-based diets and their impact on health, sustainability and the environment: a review of the evidence: WHO European Office for the Prevention and Control of Noncommunicable Diseases. Copenhagen: WHO Regional Office for Europe; 2021. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO.

Kilde (2) Table 2-2 ECONET (2015) Madspildets TOP10-rapport. <https://backend.orbit.dtu.dk/ws/portalfiles/portal/131442983/978_87_93529_80_9.pdf>