

Er raps det nye guldæg!?

Hvorfor skal mennesket spise mere planteprotein?

Hvordan skaber man den rette balance mellem god smag og sundhed i fremtidens plantebaserede kost?

Hvilke tilberedningsmetoder skaber velsmag?

Kom og hør om det og mere til, når to forskere fra Københavns Universitet og en kok fra en start-up inden for fødevarerinnovation stiller skarpt på fremtidens plantebaserede kost!



Dato: Tirsdag 23. april 2024
Tid: 10:15 – 11:45
Sted: Festauditoriet Bülowsvej 13, Frederiksberg campus, Københavns Universitet eller online
Tilmelding: Senest 29. marts til Aleksandra på aleksandrامل@plen.ku.dk

Er raps det nye guldæg i den grønne omstilling mod mere plante-baseret protein?

De gulblomstrende rapsmarker, der pryder det danske sommerlandskab, rummer nye potentialer som fødearengrediens. Forskere ved Københavns Universitet har nemlig knækket koden til at fjerne bitterstoffer i rapskagen, og dermed gøre raps mere attraktiv som fødevarer. Samtidigt baner forskningsresultaterne vejen for nye tiltag, der begrænser brugen af sprøjtemidler og dermed er et vigtigt skridt i **den grønne omstilling** af landbruget (DR nyheder 23.juli, 2023).

Klimakrisen dikterer at vi skal spise mindre protein fra kød og **mere plantebaseret protein**. Rapsplanten er verdens tredje største olieafgrøde. Når olien er presset ud af frøet, er den resterende frøkage et restprodukt med 30-40% proteinindhold. I dag bliver frøkagen brugt som dyrefoder, men er helt uudnyttet som fødevarer grundet det høje indhold af bitre forsvarsstoffer.

Protein fra rapsfrøkagen ca. 50% af EU's lokalt dyrkede råprotein, hvor solsikkefrø, bælgfrugter, og sojabønner udgør resten. En rapsplante uden de **bitre og usunde forsvarsstoffer** i frøene har stort potentiale som kilde til plantebaseret protein i fødevarer i den grønne omstilling, da rapsplanten er en allerede-eksisterende, lokalt dyrket afgrøde.

Links til baggrundsmateriale:

<https://videnskab.dk/naturvidenskab/dansk-opdagelse-aabner-for-kaempe-uudnyttet-potentiale-paa-rapsmarker/>

<https://www.verdensmaal.org/nyheder/jeg-har-smagt-pa-bitter-rapskage-det-kommer-du-maske>

<https://www.kemifokus.dk/wp-content/uploads/sites/7/DAK3-2021-s7-9.pdf>

Spørgsmål relateret til planteforskning

1. Hvorfor spises rapskagen ikke af mennesker i dag?
2. Hvordan kan de usunde forsvarsstoffer fjernes fra rapsfrøet og samtidigt bevares forsvarsstofferne i plantens øvrige dele?

Spørgsmål relateret til plantebaseret protein i fødevarer

3. Hvorfor skal mennesket spise mere planteprotein end kødprotein for at få dækket sit proteinbehov?
4. Hvordan kan man løse udfordringerne med nedsat fordøjelighed og funktionalitet af proteinerne der kan udvindes fra raps?

Spørgsmål relateret til smagen af plantebaseret protein

5. Hvad er det som giver velsmag i vores mad sådan at vi får vi det plantebaseret protein til at smage godt?
6. Madmod - hvad skal der til at ville prøve at smage noget nyt?

Praktisk information:

Dato: Tirsdag 23. april 2024

Tid: 10:15 – 11:45

Sted: Festauditoriet Bülowsvej 13, Frederiksberg campus, Københavns Universitet eller online

Tilmelding: Senest 29. marts til Aleksandra på aleksandrامل@plen.ku.dk