

Pressemelding:

Gjær fra norske grantrær i fôr til laks og gris – vellykket produksjon i industriskala

Gjær dyrket på sukker fra norske grantrær er en proteinrik og bærekraftig erstatning for importerte fôringredienser. Tett samarbeid mellom forskning og industri har gjort det mulig å ta gjærteknologien fra laboratorieforsøk til oppskalering under industrielle forhold – og med gode resultater.

Partnerne i senter for forskningsdrevet innovasjon Foods of Norway ved Norges miljø- og biovitenskapelige universitet (NMBU) har dermed nådd en viktig milepæl – en vellykket produksjon av 1600 kg gjær produsert av sukker fra norske grantrær. Produksjonen var en felles innsats av Lallemand Animal Nutrition, Borregaard og NMBU.

Sukkeret ble produsert av bioraffineringselskapet Borregaard, og deretter brukt til å dyrke gjær ved Lallemands fabrikk i Estland. Gjæren skal brukes av Foods of Norway i fôringsforsøk med gris og laks i løpet av høsten og vinteren.

Fra lab til industriell produksjon

- Vi går i nå inn i en spennende fase hvor vi skal evaluere gjær i fôr til laks i sjøvann, og for smågris under oppdrettsforhold, sier professor Margareth Øverland, leder for Foods of Norway.

- I Foods of Norway følger vi verdikjeden fra grantre til ferdig kjøtt- og fiskeprodukt. Disse forsøkene vil gi viktig informasjon om hvordan de alternative fôringrediensene påvirker dyrenes vekst, helse og produktkvalitet. I tillegg vil storskalaforsøk som dette gi oss muligheten til å se på produksjonskostnader og det totale bærekraftsbildet, sier hun.

Professor Svein Jarle Horn leder gruppen i Foods of Norway som er ansvarlig for fermenteringsforskningen ved NMBU.

- At laboratorieresultater kan brukes direkte i en industriell oppskalering slik som dette er unikt, og veldig spennende. Den forskningen og utviklingen vi har gjort i Foods of Norway viser tydelig hvordan bioteknologi kan brukes til å utvikle nye bærekraftige fôringredienser, sier Horn.

Demonstrerer potensial

- At vi har nådd denne viktige milepælen på vår reise mot alternative fôringredienser basert på lokale norske ressurser gjør meg stolt. Det er fortsatt mye arbeid som må gjøres for å nå en kommersiell utvikling, men dette understreker at vi har teknologien som trengs for å gjøre dette mulig, sier Mathieu Castex, direktør for forskning og utvikling ved Lallemand Animal Ernæring.

Gudbrand Rødsrud, teknologidirektør ved bioraffineriet Borregaard, er enig.

- Denne produksjonen demonstrerer at det finnes muligheter for å utvikle bærekraftige fôrprodukter fra trebiomasse, og gjennom større fôringsforsøk vil det også forsterke vår dokumentasjon av hvilke forretningsmuligheter dette har, sier han.

Dr. Ildar Nisamedtinov er visepresident for forskning og utvikling ved Lallemand.

FOODS OF NORWAY

- Våre partnere ved NMBU har tidligere utført grundige studier når det gjelder bruk av Borregaards gransirup for dyrking av forskjellige gjærarter. Denne kunnskapen er et godt utgangspunkt for oss å videreutvikle og optimalisere prosessen som kan brukes industrielt. Etter min mening er dette et utmerket eksempel på hvordan samarbeid mellom akademia og industri kan føre til nye produkter, sier Nisamedtinov.

Mer informasjon:

- Produksjonen av 1 600 kg gjær var resultat av en industriell oppskalering - et samarbeid mellom partnerne i Foods of Norway ved Norges miljø- og biovitenskapelige universitet (NMBU) Lallemand Animal Nutrition, Borregaard og NMBU. Sukkerproduksjonen ble finansiert av Skogtiltaksfondet med midler søkt av Viken Skog.
- Gjær er en mikrobiell proteinkilde med et proteininnhold på 50-60 prosent. Et av hovedområdene i Foods of Norway er å utvikle gjær fra fornybare naturressurser, for eksempel fra biprodukter fra skog- og matindustrien.
- Foods of Norway er et senter for forskningsbasert innovasjon (SFI) ved Norges miljø- og biovitenskapelige universitet, finansiert av Norges forskningsråd og 20 industripartnere. Senteret har som mål å bidra til vekst og økt verdiskaping i norsk havbruk og landbruk ved å utvikle bærekraftige fôringredienser fra naturlige bioressurser som ikke er egnet som mat for mennesker.
- Lallemand Animal Nutrition optimaliserer dyrs ytelse og velvære med naturlige mikrobielle produkter. Lallemand Animal Nutrition utvikler, produserer og markedsfører gjær- og bakterieprodukter av høy verdi - inkludert probiotika, fôr- og gjærprodukter. Disse innovative løsningene skal være til nytte for dyrenes trivsel, fôrforvaltning og dyremiljø.
- Borregaard er et bioraffineriselskap som produserer avanserte og miljøvennlige biokjemikalier som kan erstatte oljebaserte produkter i en rekke bruksområder. Blant annet innen sektorer som landbruk og havbruk, konstruksjon, legemidler og kosmetikk, matvarer, batterier og biodrivstoff.

Kontakt detaljer:

- Professor Margareth Øverland, leder for Foods of Norway, NMBU: tlf.: +47 951 09 628
- Mathieu Castex, Director of Research and Development at Lallemand Animal Nutrition: tlf.: +33 (0)5 62 74 5555
- Gudbrand Rødsrud, teknologidirektør ved bioraffineriet Borregaard: tlf.: +47 481 40 603



Borregaard



FOODS OF NORWAY