

Vigtigheden af et tæt samarbejde mellem industri og vidensinstitutioner

v. Henning Høgh Jensen

Hvordan vi på DTU kan blive bedre ?

Vi har en dialog med ingrediensindustrien på hvordan forskning og uddannelse kan understøtte den fortsatte succes på et stærkt voksende globalt marked



DTUs kompetencer passer med forskningsudfordringen som virksomhederne har beskrevet som:

GENERELT

- Udnyttelse af sidestrømme
- Proteiner til ældre
- Proteiner til babyer
- Reduktion af madspil
- Velfærdssygdomme
- Naturlige løsninger fremfor kemi

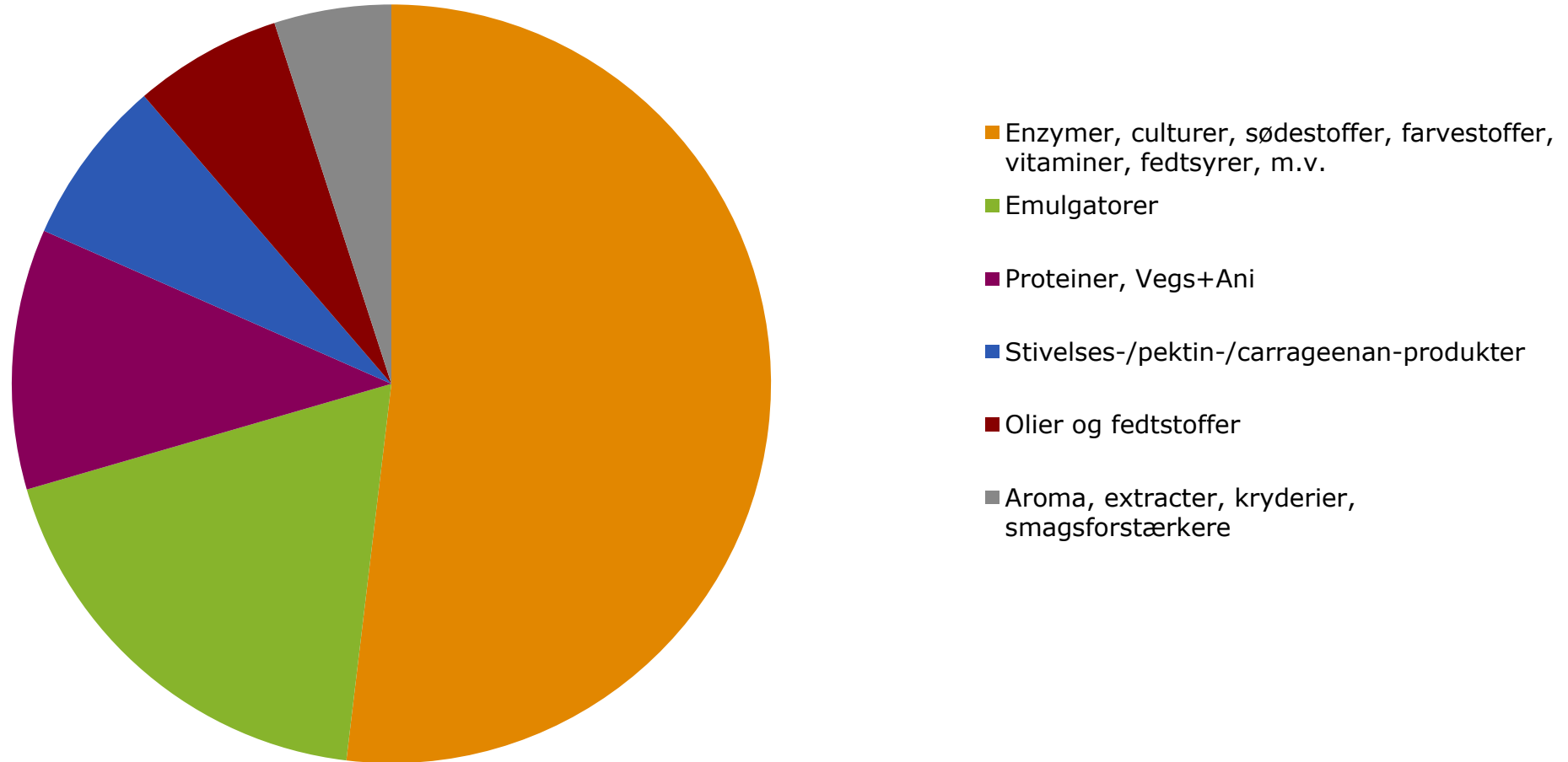
PRODUKT

- Proteiner
- Probiotika & præbiotika
- Alternative antioxidanter
- Nye alternative råvarer, fx marine
- Udnytte sidestrømme
- Dokumenter oprindelse
- Mikrobiomets betydning for sundhed og trivsel

PROCES

- Oprensning af proteiner
- Recirkulering af vand
- Separationsprocesser
- Enzymteknologi
- Hurtige analysemetoder

DTUs kompetencer passer med ingrediensbranchens eksport's profil



Effekt af DTU og virksomhedssamarbejde

- jf DAMVAD 2016 og IRISGroup 2017

- Virksomheder der har forskningssamarbejde med DTU er højproduktive, eksportintensive og videnstunge.
 - disse virksomheder har fx en eksport på > 750.000 kr/ansat mod ca. 200.000 hos erhvervslivet generelt.
- Virksomheder der har samarbejdet med DTU har 5 år efter det første samarbejde
 - en mervækst i investeringer på 20% ift kontrolgruppen.
 - en mervækst i omsætning på 21% ift kontrolgruppen.
 - en mervækst i beskæftigelsen på 14% ift kontrolgruppen
- 80% af LIFE SCIENCE sektoren har samarbejdet med danske universiteter i perioden 2014-2016.
 - 80% af disse siger at samarbejdet væsentligt har styrket deres konkurrenceevne



18/04/2016

Økonomisk effekt af forskningssamarbejde med DTU

Sukkertang som kilde til nye ingredienser til mad, foder eller hudplejeindustrien (MAB4 projekt)

Dyrkning af sukkertang



Karakterisering

Ekstraktion/
bioraffinering



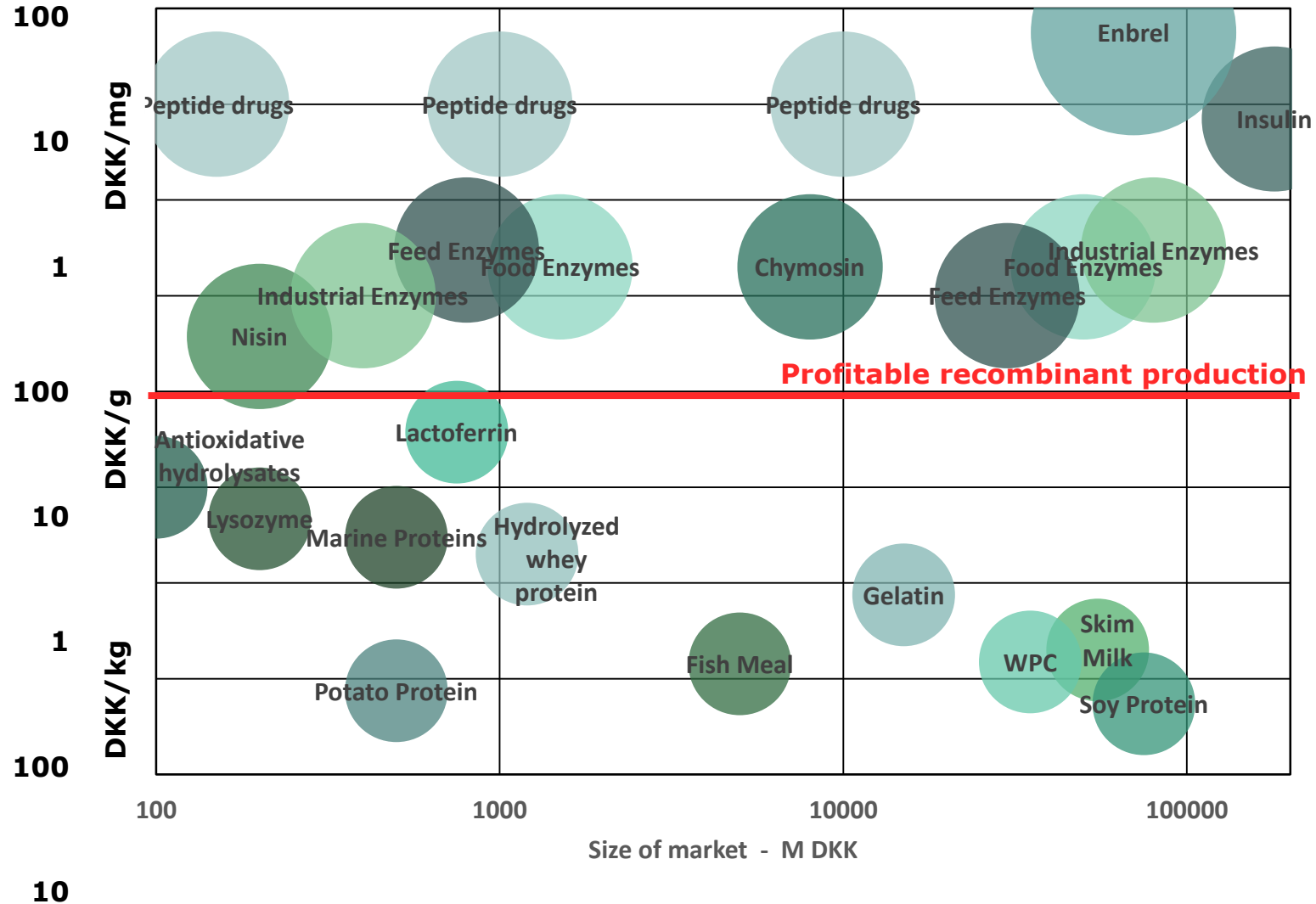
Anvendelse i cremer



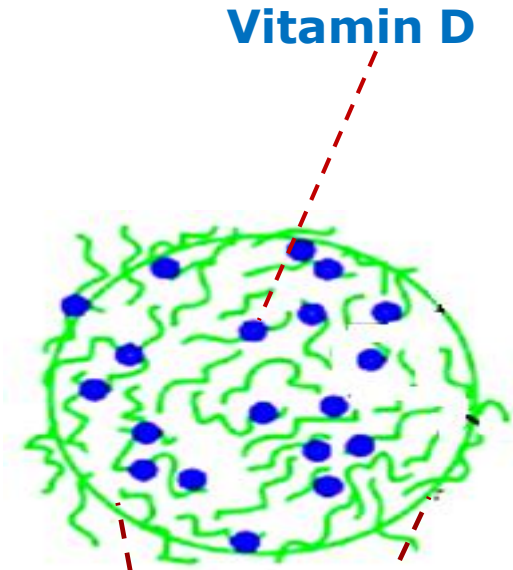
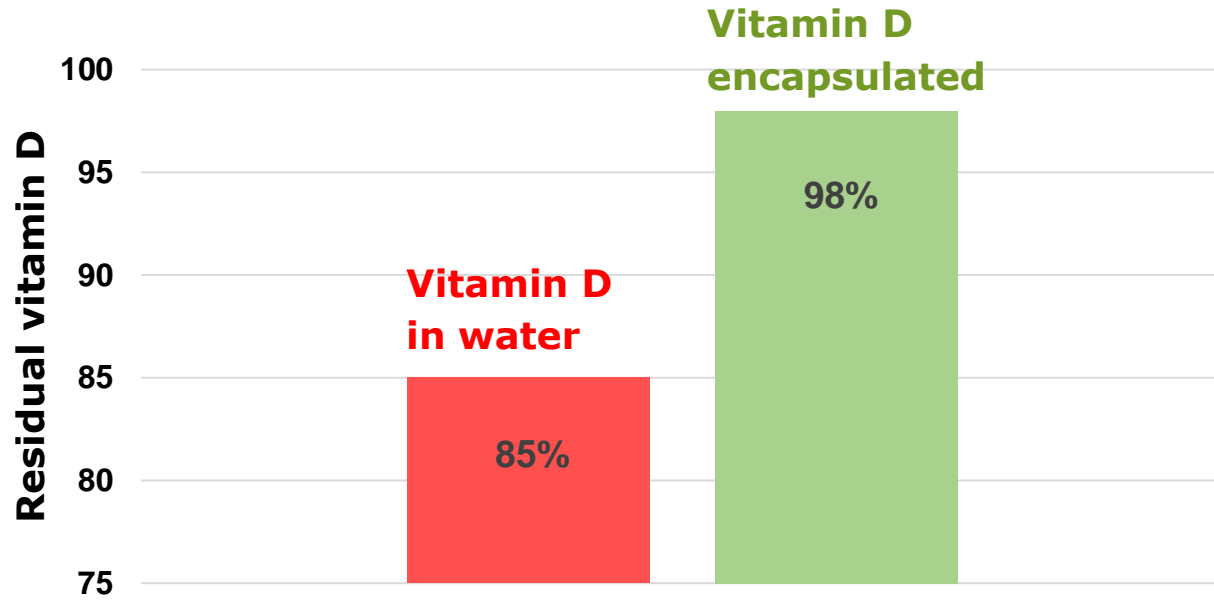
- Antioxidant aktivitet
- Antiageing aktivitet
- Emulgerende egenskaber

Publiceret i Hermund et al., 2017

Protein Valorization - Innovation in the middle value segment from proteins in the "commodity segment" (PROVIDE projektet)



Vitamin D: stability during heating (80°C, 1 min)



Encapsulation of vitamin D using carbohydrate or protein ingredients as 'shell', enhances the nutraceutical performance

