



Vejen den 29. august 2019

INVITATION til Fødevarerudvalget

Kære Rene Christensen

Vi har med glæde læst din udtalelse i LandbrugsAvisen om, at Fødevarerudvalget ønsker at modtage invitationer fra virksomheder i landbrugs- og fødevarer sektoren.

Vi er en dansk proteinvirksomhed grundlagt i 2011, der udvikler og producerer bæredygtige, funktionelle tilskudsproteiner og kosttilskud.

Tilskuddet forbedrer sundheden for kæledyr, mennesker og produktionsdyr – helt naturligt – via fermenteret europæisk plante-protein.

Nøglen til bedre, naturlig sundhed

Nøglen til et bedre helbred ligger i at kunne ændre bakteriebalancen i tarmfloraen.

Vi har fundet ud af, hvordan man via et proteintilskud, kontrollerer tarmfloraen. Processen er derfor blevet patenteret globalt.

Når vi kan styre tarmfloraen, kan vi forbedre immunforsvaret i tarmen og erstatte sygdomsfremkaldende bakterier med gavnlige bakterier. Produkterne er samtidig antiinflammatoriske og antibakterielle. Det vil sige, at de slår betændelse ned og dræber bakterier og visse parasitter.

I modsætning til antibiotika, kan produktet ikke blive resistent.

Vi kan:

- forebygge og reducere livsstilssygdomme (kolesterol, diabetes, tarmbetændelse)
- bekæmpe bakterier og parasitter (MRSA, stafylokokker, streptokokker, salmonella, E.coli)
- forbedre immunforsvaret
- reparere en utæt tarm (leaky gut)
- reducere metan-gasudledning

Derfor deltager vi i kliniske studier på Københavns Universitetshospital og Silkeborg sygehus for at afhjælpe diabetes, forhøjet kolesterol og Crohns. Vi er desuden med som samarbejdspartner i en række internationale projekter med et budget på op til 34 millioner EUR.

Vores viden stammer fra landbrugssektoren, hvor vi blandt andet forbedrer sundheden og reducerer antibiotikaforbruget samt udledningen i dyreproduktion.

Færre bøvsende køer

Produkterne reducerer luft i tarmene. Det betyder, at køerne fx bøvs mindre og udleder mindre metan. Men det er der ikke et marked for – endnu. Derfor arbejder vi på at få køerne til at producere mere mælk samtidig, så der er en økonomisk fordel for mælkeproducenten i at vælge klimavenlige produkter.

Nye proteinkilder

Via vores proces, kaldet solid state fermentering, kan vi udnytte eksisterende proteinkilder bedre, da processen øger optageligheden af proteinet. Det betyder, at dyr og mennesker behøver mindre mængder foder og mad, da de udnytter det eksisterende bedre.

Vi arbejder også på at finde alternative proteinkilder, der kan dyrkes bæredygtigt i EU, og som er konkurrencedygtige. Tang er allerede et delement i nogle af vore produkter.

Tomorrow's solutions
... today

Vorbassevej 12
6622 Bække
Denmark

www.europeanprotein.com
info@europeanprotein.com
+45 7538 8040

Vi håber, at udvalget har lyst til at afsætte tid til at høre mere om, hvordan vi afhjælper livsstilssygdomme, reducerer antibiotikaforbrug og resistens – helt naturligt. Ikke mindst, hvordan vi reducerer udledningen af metan.

Jeg håber på at høre positivt fra dig og udvalget.

Med venlig hilsen

Jens Legarth

CEO ved European Protein