



FUTURE
**FOOD
INNOVATION**

Trends og tendenser inden for fødevarer afspejles naturligvis i Future Food Innovations projektportefølje, og projektet Greenjoy er et godt eksempel herpå.

Foodjoy ApS, som er hovedansvarlig for Greenjoy-projektet, har i dag et produktsortiment, som sælges i helsekostbutikker. Et af disse produkter er hvedegræs, som er udgangspunktet for dette projekt. Foodjoy er i forvejen frontløber, da danskproduceret hvedegræs stadig er en sjældenhed. Oftest er det spraytørrede, båndtørrede eller frosne varianter, produceret i Østen og Fjernøsten, som er tilgængelige i Danmark og EU.



UDNYTTELSE AF HVEDEGRÆS TIL SUPERFOOD

Projektet har fokus på endnu bedre udnyttelse af hvedegræs til superfood samt udvikling af presprocessens restprodukter til nye, innovative og sunde fødevarer af høj kvalitet, der rummer alle de naturlige næringsstoffer - og dermed resulterer i en minimering af spild.

Udover støtte fra Future Food Innovation har Foodjoy i dette projekt indgået partnerskab med ISI Food Protection, 1A Food Consulting og Københavns Universitet for at få hjælp til bl.a. opgradering og analysemetode.

Der er hele vejen igennem projektet et krav om, at produktet skal være af høj kvalitet for at sikre, at alle de gode næringsstoffer, der gør hvedegræsset til et superfood, bibeholdes - også i den form, som det nye produkt må få.



FUTURE FOOD INNOVATION

Gyda Bay
Innovationschef
gb@agropark.dk
Tel.: +45 2441 7262
www.futurefoodinnovation.dk



Foodjoy ApS
Susanne Genet
Adm. direktør
Tlf. 24 37 45 45
sg@foodjoy.dk

www.foodjoy.dk



DEN EUROPÆISKE UNION

Den Europæiske Fond
for Regionaludvikling



Vi investerer i din fremtid