



FUTURE
FOOD
INNOVATION

ET PROTEINRIGT, FIBERRIGT OG INNOVATIVT ALTERNATIV TIL KØD

Projektet har været et samarbejde mellem Agger Foods A/S, Effectlab og Future Food Innovation.

Soy4yous første produkt er et naturligt 100% vegetabilsk alternativ til hakket kød. Det fås både i lys og en mørk udgave. Det er et produkt, der er lavet af sojabønner, og som i madlavningen kan erstatte hakket kød. Det har samme struktur som traditionelt kød og smager mindst lige så godt, samtidig med at det dækker langt flere behov end de traditionelle animalske produkter i form af højere protein- og fiberindhold. Blandt mange andre retter kan der fx med de teksturerede soyaprodukter laves spaghetti bolognese eller frikadeller med

persillesovs, som mindst er på højde med de tilsvarende kødprodukter.

Soy4you vil med fire-fem ansatte og Poul Agger i spidsen selv stå for færdigudvikling, produktion, markedsføring og salg af disse helt nye innovative produkter. Salgskanalerne forestilles at være Food Service og dagligvarehandelen. Soy4you er et projekt med stort eksportpotentiale. I starten vil der primært være fokus på det skandinaviske marked, senere resten af det europæiske marked og på sigt en række andre lande. Projektet har nu også søgt midler hos Markedsmodningsfonden til netop at komme ind på eksportmarkeder.



Soyabaserede produkter vil i modsætning til de traditionelle kødprodukter blandt andet globalt kunne mætte flere mennesker, bruge mindre af de knappe ressourcer som vand og dyrkbare arealer, understøtte den aktuelle sundhedsdagsorden omkring minimering af hjertekarsygdomme samt markant bidrage til minimering af den globale opvarmning.

Future Food Innovation har hjulpet med kontakt til forskere, hvorigennem Soy4you har fået støtte fra Sundhedsvisionen til at få videnskabelig litteraturgennemgang af relevante forskningsresultater i forhold til bæredygtighed, funktionelle egenskaber og human sundhed.

I 2008 viste et projektsamarbejde mellem Naturlig' Foods A/S, Aarhus Universitet og Dansk Landbrugsrådgivning/Landscenteret Økologi, at det er muligt at dyrke sojabønner i Danmark. Dette er dog et område, hvor der fortsat er plads til udvikling.

soy4you[®]
til en kødfri dag

Poul Agger
Direktør

Tel.: +45 48444646
facebook.com/soy4you

www.soy4you.dk

FUTURE FOOD INNOVATION

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