

Pressemitteilung

nova-Institut GmbH (www.nova-institut.eu)
Hürth, den 12. September 2018



Sechs innovative Unternehmen aus vier Ländern für den „Future Protein Award“ nominiert

Der „Future Protein Award“ wird erstmals im Rahmen der neuen Konferenz „Revolution in Food and Biomass Production (REFAB)“, am 1.-2. Oktober 2018 in Köln, verliehen. (www.refab.info)

Der „Future Protein Award“ wird an Unternehmen vergeben, die zukunftssträchtige Konzepte zur Proteinversorgung auf Basis von Algen, Bakterien, Zellkulturen, Insekten, neuen Kulturpflanzen oder gar CO₂ und Sonnenenergie präsentieren. Die Gewinner werden auf der REFAB-Konferenz in Köln bekannt gegeben.

Sechs neue Proteinprodukte aus vier verschiedenen Ländern sind für den „Future Protein Award“ nominiert. Der Gewinner wird von den Teilnehmern der Konferenz gewählt, nachdem sie die vielversprechenden Konzepte in der Ausstellung begutachtet haben. Am Ende der Konferenz wird der Gewinner gekürt und der internationalen Presse vorgestellt.

Michael Carus, Geschäftsführer des nova-Instituts, interessiert sich sehr für neue Proteinprodukte und Nachhaltigkeit: „Es ist sehr spannend zu erfahren, dass es in der Lebensmittel- und Biotech-Industrie neue Wege gibt, innovative Proteinprodukte herzustellen. Ich bin überzeugt davon, dass die Zukunft des globalen Lebensmittelmarktes von derartigen alternativen Proteinquellen abhängt, wenn man die steigende globale Erwärmung und die steigende Nachfrage nach Lebensmitteln bedenkt. Es ist spannend zu sehen, dass nicht nur die großen Unternehmen Teil dieser Lebensmittelinnovation sind, sondern auch viele junge Start-ups in diesem Bereich aktive sind und selbstständig neue Ideen entwickeln. Die Zukunft des Essens verändert sich und wir freuen uns schon darauf!“

Die sechs Kandidaten für den Future Protein Award kommen aus Finnland, Frankreich, Deutschland und Großbritannien/Südafrika:

Agri Protein – hochwertiges, preiswertes Protein für Futtermittel (ZA, UK)

MagMeal von AgriProtein Holdings UK Ltd ist eine Mischung aus essentiellen Aminosäuren und natürlich infundierter Laurinsäure, die die Basis der Nahrung von Jungtieren in der Natur darstellt. AgriProtein verwendet organische Abfälle und Fliegenlarven, um hochwertiges und kostengünstiges Protein herzustellen. Für weitere Informationen: www.agriprotein.com

BAFA Neu – Konzentriertes Hanfproteinpulver (DE)

Das Hanf-Protein-Pulver der BAFA Neu GmbH enthält über 70 % vollständiges Protein, hat einen mild-nussigen Geschmack und eine weiße Farbe. Dieses Protein ist sowohl in einer Bio-zertifizierten als auch in einer 100 % natürlichen Version erhältlich. Hanf-Protein-Pulver ist eine ideale Eiweißergänzung für sportliche Vegetarier und Veganer und kann in vielen leckeren Rezepten verwendet werden. Für weitere Informationen: www.bafa-gmbh.de

Hempro International - ein gesunder Zusatz für Lebensmittel (DE)

Hempro International GmbH & Co. KG hat gerade ihr neues Hanf-Protein-Pulver 70 auf den Markt gebracht. Es ist eine hervorragende Alternative zu künstlichen Eiweißpulvern und, aus 100 % Hanf, eine natürliche Quelle für essentielle Inhaltsstoffe wie Omegas und Eisen. Sein leicht nussiger Geschmack macht es zu einer köstlichen Ergänzung zu Smoothies, Brot und Gebäck oder Müsli. Darüber hinaus kann es in der Lebensmittelverarbeitung eingesetzt werden, z. B. zur Erhöhung des Proteingehalts in Fleischprodukten oder als Zusatz zu Gesundheitsprodukten. Für weitere Informationen: www.hempro.de

Solar Foods – Proteine aus Luft und erneuerbarer Elektrizität (FI)

Solar Foods Oy produziert eine völlig neue Art von nährstoffreichem Protein, bei dem nur Luft und erneuerbarer Strom als Hauptressourcen zur Herstellung von nachhaltigem Futter durch Bakterien verwendet werden. Dieses Protein definiert die Grundlagen der Nahrungsmittelproduktion neu, da es unabhängig von Landwirtschaft, Wetter und Klima erzeugt werden kann. Ziel des Unternehmens ist es, im Jahr 2021 mit der kommerziellen Produktion dieses Proteins zu beginnen. Für weitere Informationen: www.solarfoods.fi

SWARM – The Insect Bar (DE)

Die SWARM Nutrition GmbH entwickelt Sporternährung mit hochwertigen und nachhaltigen Proteinen aus Insekten. Der „SWARM Insect Bar“ ist ideal auf die Bedürfnisse von Sportlern abgestimmt, die eine funktionelle Sporternährung wünschen und gleichzeitig einen nachhaltigen Lebensstil verfolgen. Der Riegel besteht aus hochwertigem Insektenprotein und enthält viele Spurenelemente. Für weitere Informationen: www.swarmprotein.com

Ynsect – Proteine für Zuchtfische (FR)

Das YnMeal™ ist ein hochverdauliches, natürliches Premium-Protein, hergestellt aus entfetteten Larven, das aus über 70 % Eiweißkonzentrat besteht. Dieses Futtermittel von Ynsect richtet sich vor allem an die Fischzucht und soll bereits die Erträge bei Garnelen und Forellen verbessert haben. Für weitere Informationen: www.ynsect.com

Die neue Konferenz über Hightech-Strategien für die zukünftige Lebensmittel- und Biomasseproduktion in Köln, Deutschland, 1. und 2. Oktober 2018

Das finale Programm der REFAB-Konferenz ist jetzt online verfügbar und stellt die zentralen Themen und Lösungen zu Precision Farming, alternativen Proteinquellen, Biostimulanzien, Marikultur, Bio- und Kleinbauern, Landwirtschaft unter extremen Bedingungen und vielem

mehr vor. Experten aus aller Welt werden über neue Trends in der Lebensmittel- und Biomasseproduktion berichten. Mehr als 50 Referenten präsentieren ihre Innovationen, 15 Aussteller haben bereits ihren Stand gebucht. Es werden bis zu 300 Teilnehmer erwartet.

Die Fachagentur für Nachwachsende Rohstoffe e.V. (FNR (DE)) unterstützt die Veranstaltung als Premium-Partner. Dr. Bronner's (USA) und BIOCOM AG (DE) sind Bronze-Sponsoren der Konferenz.

Alle Informationen, Anmeldung und das Konferenzprogramm finden Sie unter www.refab.info

Verantwortlicher im Sinne des deutschen Presserechts (V.i.S.d.P.):

Dipl.-Phys. Michael Carus (Geschäftsführer)
nova-Institut GmbH, Chemiapark Knapsack, Industriestraße 300, 50354 Hürth
Internet: www.nova-institut.de – Dienstleistungen und Studien auf www.bio-based.eu
Email: contact@nova-institut.de
Tel: +49 (0) 22 33-48 14 40

Das nova-Institut wurde 1994 als privates und unabhängiges Forschungsinstitut gegründet und ist im Bereich der Forschung und Beratung tätig. Der Fokus liegt auf der bio-basierten und der CO₂-basierten Ökonomie in den Bereichen Nahrungsmittel- und Rohstoffversorgung, technisch-ökonomische Evaluierung, Marktforschung, Nachhaltigkeitsbewertung, Öffentlichkeitsarbeit, B2B-Kommunikation und politischen Rahmenbedingungen. In diesen Bereichen veranstaltet das nova-Institut jedes Jahr mehrere große Konferenzen. Mit einem Team von 30 Mitarbeitern erzielt das nova-Institut einen jährlichen Umsatz von über 2,5 Mio. €.

Abonnieren Sie unsere Mitteilungen zu Ihren Schwerpunkten unter www.bio-based.eu/email