



Future Food Innovation

Future Food Innovation (FFI) er et innovationsmiljø, hvor virksomheder, viden og brugere bringes sammen og udvikler nye, innovative produkter eller teknologier. Med udgangspunkt i forbrugernes behov udvikles nye, differentierede fødevarer. Future Food Innovations aktiviteter skal styrke innovationskraften og sikre et internationalt konkurrencedygtigt fødevarerhverv.

De vigtigste aktiviteter for FFI er:

- Støtte til innovation i fødevarer virksomheder ([Differentieringspuljen](#))
- Sundhedsvisionen – forebyggende fødevarer
- Matchmaking mellem virksomheder og forskning
- Internationalisering af fødevarer virksomheder
- Støtte til erhvervsrettede ph.d.'er
- Kurser, workshops og international conference
- Innovationscamps
- Fokus på åben og radikal innovation
- Udgangspunkt i markedsmuligheder og virksomhedspotentialer



Differentieringspuljens formål er at bane vejen for produktion og afsætning af høj kvalitets - og højværdiprodukter, primært fra Region Midtjyllands fødevarer virksomheder.

Future Food Innovation skaber økonomisk vækst og arbejdspladser i Region Midtjyllands fødevarer sektor. Succesfuld innovation sker hurtigere ved at samarbejde med viden, få finansiering og have kendskab til markedet. Future Food Innovation hjælper med at finde samarbejdspartnere, formidle kapitalmuligheder og facilitere nye kontakter.

Resultater:

- FFI støtter 17 projekter til udvikling af innovative fødevarer ideer. Hvert af projekterne har fået støtte på ca. 3 millioner kr. Alle projekter er et samarbejde mellem viden og virksomheder for at kommercialisere nye fødevarer produkter.
- FFI støtter 9 erhvervsrettede ph.d.'er. En er allerede afsluttet.
- Arrangerer European Food Venture Forum i Århus 5. og 6. september 2013 som også blev afholdt i 2012 med 20 SMV præsentationer for Venture selskaber og store virksomheder
- Har hjulpet fødevarer virksomheder med internationalisering som både kan være i form af distributionsaftaler, partnerskaber og samarbejde vedr. EU rammeprogrammer.
- Matchmaking mellem forskning og virksomheder.
- Første workshop i Sundhedsvisionen

Eksempel på projekter i Differentieringspuljen:

Asiros:

Har identificeret og patenteret nye bioaktive stoffer i bær som adresserer to af de største udfordringer inden for sundhed hjerte kar sygdomme og regulering af blodsukkeret. Ingredienserne er baseret på ekstrakter fra primært røde bær. At opdage og udtrække stoffer fra planter og udvikle dem til brugbare løsninger for mennesker kræver ansættelse af et batteri af videnskabelige og teknologiske færdigheder og værktøjer. Asiros opererer med disse komplekse udfordringer i udviklingen. Det indebærer forskellige elementer, herunder farmakologiske computer simuleringer, avanceret udvindings teknologi, kemisk analyse og formulering af teknologi kombineret med tageted in-vitro og in-vivo modeller for biokemiske og fysiologiske effekter.

Det første stof har været testet i forskellige dyremodeller og forsøg og har vist lovende effekter. Faktisk bedre effekt end medicinen på markedet for at sænke kolesterol.

Nem Aftens Mad NAM:

Hjertevenligt aftensmad som kan medbringes fra arbejdspladsen i forbindelse med frokostordning. Dinner De Luxe kan levere frokostordninger i hele landet og snart har de udviklet ordningen: Nem Aften Mad NAM med hjem – vha. deres store og veludviklede distributionssystem kan de nå ud til rigtig mange travle danskere som kan tage den sunde aftensmad med hjem og lige tilberede det sidste. Produkterne er alle godkendt til at være sunde efter hjertevenligt konceptet, således at danskerne nu kan få sundt alternativt til den kendte fast food.

Eksempel på erhvervsrettet ph.d. projekt:

Omega-mælk på den naturlige måde:

Et ph.d. projekt som undersøger, hvordan mælken indhold af omega-3 og omega-6 fedtsyrer bliver forbedret, når malkekøer fodres med en stor andel urter i foderet. Alt tyder på en positiv sammenhæng mellem koens indtag af urter og indholdet af essentielle omega-3 og omega-6 fedtsyrer i mælken. For at efterkomme forbrugernes krav om sunde og velsmagende fødevarer, kræves en innovativ og risikovillige fødevarerindustri såvel som primærproducenter. Projektet afklarer, om mælken med det højere indhold af omega-3 og omega-6 fedtsyrer fra køer fodret med urter, kan bruges i fremstillingen af sundere mejeriprodukter som konsummælk, smør og ost.

Sundhedsvisionen

Matchmaking mellem forskere fra fødevarer og sundhed med fødevarer virkninger som skal skabe fødevarer med unikke sundhedsfremmende egenskaber via ændringer i råvarens indhold af næringsstoffer til at besidde naturlig funktionalitet ud fra det sundhedsfremmende og sygdomsforebyggende potentiale.

Læs mere om projekterne på vores hjemmeside www.futurefoodinnovation.dk, hvor du også kan tilmelde dig vores nyhedsbrev, så du er opdateret med vores muligheder.