



»Nytt från industrin

– Med vår teknik får vi fram ett proteinkoncentrat på en mer naturlig väg, säger GroPro:s vd **Bengt Persson**.

och stärkelse kan därefter åtskiljas med en vindsikt, säger Bengt Persson.

GroPro:s anrikningsprocess är helt torr och ger ett koncentrat med mellan 50 och 75 procents proteinhalt beroende på vilken baljväxt som används. Metoden skiljer sig radikalt från den teknik som används för att framställa isolat. I den senare tekniken utsätts baljväxtmjölet för omväxlande baser och syror med mellanliggande centrifugeringssteg för att slutligen spraytorkas.

– Med vår teknik får vi fram ett proteinkoncentrat på en mer naturlig väg vilket gör att koncentratet också kan användas i KRAV-godkända livsmedel, säger Bengt Persson.

Användningsområdena för proteinkoncentratet är många och förfrågningarna från olika tillverkare av livsmedel och kosttillskott åtskilliga. Det kan handla om allt från bageriprodukter, snacks, köttsubstitut, kosttillskott och drycker. För just ärtprotein har kosttillskott globalt sett varit en stor marknad.

GroPro arbetar med flera forskare, även nutritionister, och har ett gott samarbete med det statliga forskningsinstitutet RISE.

– Vi använder hela ärtan, även skalet och stärkelsen kan användas i olika applikationer, säger Bengt Persson. Skalet kan exempelvis nyttjas som kostfiber och stärkelsen kan ersätta risstärkelse vid tillverkningen av öl. 🍏



– En ökad försörjning av svenskproducerade växtproteiner ligger helt rätt i tiden, menar landsbygdsminister **Anna-Caren Säterberg**, som klippte bandet till proteinfabriken.

Sveriges första proteinfabrik invigd

Marknaden för växtbaserade proteiner växer med 15–20 procent årligen. I år invigde landsbygdsministern Sveriges första fabrik som anrikar protein ur svenska baljväxter.

– Vi kan erbjuda livsmedelsindustrin ett helsvenskt och mycket miljövänligt alternativ till importerad soja och animaliska proteiner, säger GroPro:s vd **Bengt Persson**.

VÄXTBASERADE PROTEINER har länge varit i ropet. Allt fler vill minska sin konsumtion av kött för både hälsans och planetens skull och marknaden för kött- och mejerisubstitut växer stadigt. Men hittills har livsmedelstillverkarna varit hänvisade till import av proteiner. Någon svensk förädling har helt enkelt inte funnits. Tills nu.

En splitter ny proteinfabrik har byggts av företaget GroPro på Findus gamla område i Bjuv och huvudråvaran är gröna ärtor från Foodhills odlingar i Skåne och Södra Halland.

– Vårt proteinkoncentrat görs av baljväxter som odlats, förädlats och packats i Sverige, säger Bengt Persson.

Det är en helt svensk produkt med utmärkta nutritionella egenskaper.

Proteinkoncentrat från ärtor och andra baljväxter är naturligt fria från gluten och laktos och innehåller alla essentiella aminosyror.

Proteinerna utvinns med en unik processteknik helt utan kemikalier som bara drar en femtedel av energin i konventionella anläggningar. Det gör anläggningen till den sannolikt mest miljövänliga proteinfabriken i sitt slag.

– Vi krossar inte ärtorna utan separerar skal, stärkelse och proteiner genom att utsätta ärtorna för olika tryckpulser och vibrationer, så att ärtans olika komponenter faller isär längs inbyggda, naturliga strukturer. De kemiska huvudkomponenterna, protein