

# AU FOOD's samarbejde med Chr. Hansen

I projektet COLARO arbejder AU-FOOD og Chr. Hansen tæt sammen om at undersøge nye muligheder for optimalt udbytte af pigmenter i bær, som kan anvendes som naturligt farve- og ernæringsmiddel. Ved at forske i bærarterne surbær, solbær og surkirsebær er målet at finde nye naturlige erstatninger til de syntetiske farvestoffer. Projektet omfatter hele værdikæden fra producent til markedsføring af det endelige produkt. Herunder undersøges, hvordan forbrugerne oplever smag fra de nye frugtkoncentrater.

Chr. Hansen er en af Danmarks største virksomheder og beskæftiger sig med bioscience inden for fødevarer, sundhed, medicin og landbrug. Ét af virksomhedens fokusområder er udvikling af naturlige farvestoffer til fødevarer. Netop på det område har AU-FOOD og Chr. Hansen kunnet indgå i et tæt samarbejde.

Virksomheden var interesseret i at reducere omkostningerne i produktionen af farvestoffer ved at udnytte presseresten fra juiceproduktion fra frugt og bær og øge kvaliteten både i forhold til farve og smag.

Med input og viden fra AU-FOOD er håbet, at Chr. Hansen får en bedre baggrund for valg af råvarer, bl.a. fra presseresten fra juiceproduktion og ny viden om forbrugerpræferencer i forhold til smag af naturlige farvestoffer, samt om der kan være muligheder for nye produktioner af frugt og bær til farve.

Projektet startede i august 2014 og løber frem til 2018. Det samlede budget for projektet er 6,6 millioner kroner. Udover Chr. Hansen og AU-FOOD indgår SDU, Danfrugt Skælskør APS og Elkjærholm også i projektet, som blandt andet er finansieret med GUDP-midler.

