

AU FOOD's samarbejde med Knold & Top

Knold & Top ApS. er en lille virksomhed, der er specialiseret i forædling af raps. Forædlingen er rettet mod udvikling af sorter til både produktion af olie, salat og mikrogrønt med det primære formål at skabe produkter, der er miljøvenlige at dyrke, sunde og har en god smag. Virksomheden sælger frø til producenter og avlere i det meste af verden og har til huse ved Nordic Seed i Dyngby ved Odder.

Virksomheden var interesseret i mere viden om indholdet af sunde plantestoffer, der er i salat og mikrogrønt af raps og mere specifikt i de sorter, som virksomheden har udviklet. Ofte kædes indholdsstofferne sammen med smagen, hvilket også var en faktor for virksomheden i forhold til udviklingen af fødevarer.

I det nyetablerede samarbejde finansierer Knold & Top sammen med Innovationsfonden, AU-FOOD og Future Food Innovation (Region Midtjyllands fødevarerindsatsning) en erhvervs-postdoc i 3 år ved AU FOOD.

Projektet bygger videre på resultater opnået i samarbejde med AgroTech med basis i en videnskupon. I samarbejdet med AU-FOOD fokuseres der på de dyrkningsmæssige og sundhedsfremmende egenskaber hos Knold & Tops sorter med fokus på indholdsstoffer i rapsens grønne dele. AU-FOOD forventer at kunne bidrage med viden om de forskellige produkters indhold af sunde plantestoffer og smag, som på sigt kan skabe en merværdi for virksomhedens produkter.

I løbet af projektet fungerer en medarbejder fra virksomheden som mentor for postdocen. I samarbejde mellem mentor og postdoc planlægges projektet så det bedst muligt skaber resultater, der understøtter virksomhedens muligheder for innovation. Postdocen har i gennemsnit en ugentlig arbejdsdag hos virksomheden.

