

# Food Proteins EUROPE 2019

No 2019. gada 17. līdz 18. oktobrim Kopenhāgenā (Dānijā) risinājās starptautiska konference „Eiropas Pārtikas Proteīna sammits „Food Proteins Europe Summit 2019””. Konferencē piedalījās pārstāvji no Dānijas, Zviedrijas, Vācijas, Nīderlandes, Itālijas, Spānijas, Šveices u.c. valstīm, kopējais dalībnieku skaits saskaņā ar organizatoru (*Centre for Management Technology Pte. Ltd.*) sniegto informāciju bija 163.

Konferencē piedalījās arī projekta **“Kailgraudu miežu šķirne 'Kornelija' - augstvērtīga pilngraudu izejviela nišas un funkcionālo produktu izstrādei” komandas pārstāvji Alberts Auziņš un Vita Šterna**, lai iepazītos ar kailgraudu miežu šķirnes ‘Kornelija’ komercializācijas iespējām, tostarp graudu proteīna iegūvi tos fermentējot, izmantošanu vegānu uzturā, jaunumiem saistošajā likumdošanā un tirgus tendencēm, nolūkā veidot pieprasījuma vilkmi un precizēt turpmāko komercializācijas piedāvājuma virzīšanu prioritārajos tirgos.

Konferences laikā ir iegūtas būtiskas atziņas, t.sk. par aktuālajām pārtikas tirgus tendencēm (it īpaši attiecībā uz proteīnu) un proteīna komercializēšanu, nodibināti kontakti un iegūta kontaktinformācija. Jāatzīmē, ka konferences laikā tika iegūts apstiprinājums, ka kailgraudu miežu šķirnei ‘Kornelija’ ir ļoti labas bioķīmiskās īpašības, it īpaši augstā proteīna satura un augstā beta-glikānu satura kombinācija. Šī augstā proteīna un beta-glikānu satura kombinācija piešķir ‘Kornelija’ būtiskas konkurences priekšrocības un komercializācijas potenciālu. ‘Kornelija’ ir labas izredzes kļūt par izejvielu dažādu proteīna batoniņu, speciālo barošanas produktu u.c. nišas un funkcionālo produktu ražošanā. Tomēr jāņem vērā, ka zināmu konkurenci veido t.s. bezglutēna proteīna kultūras (piem., soja, pupas, zirņi), kā arī kukaiņu proteīns un aļģu (mikro un makro) produkti. Vienlaikus jāatzīmē, ka ‘Kornelija’ var efektīvi papildināt citas alternatīvās izejvielas, piem., mikro aļģi ‘Golden Chlorella®’ (papildināšana ir iespējama arī ar citām mikro aļģēm). Tādējādi ‘Kornelija’ ir labs sinerģijas potenciāls ar mikro aļģu izmantošanu pārtikā.

Konferences laikā tika iesniegti ‘Kornelija’ komercializācijas piedāvājumi (t.s. *teaser* piedāvājumi) konferences dalībniekiem. Interesi par ‘Kornelija’ kā izejvielu ir izrādījuši vairāki konferences dalībnieki, piem., *BiosciencZ*, *Bühler AG*, *Alver* u.c. Par ‘Kornelija’ komercializācijas piedāvājuma virzīšanu konferences laikā un pēc konferences konsultācijas sniedza Henks Hūgenkamps (*Henk Hoogenkamp*) no *Future Foods*. Viņš ir sniedzis kontaktpersonas tālākai ‘Kornelija’ komercializācijas piedāvājuma virzīšanai.

Informācija par konferenci ir pieejama organizatora *CMT* mājas lapā:

<https://www.cmtevents.com/aboutevent.aspx?ev=191028&>

CMT mājas lapā ir pieejama arī konferences foto galerija:

<https://www.cmtevents.com/album/191028/index1.html>