

Pressemeddelelse den 28. marts 2017

Nu skal fremtidens fødevarer 3D printes

*Teknologisk Institut vil forme fremtidens fødevarer i 3D printere. Målet er bedre produktudvikling i fødevareindustrien samt sundere og mere spiseværdige måltider til fx børn, ældre og syge.*

3D print teknologien er på vej ind i fødevarebranchen. Teknologisk Institut vil med 3D print udvikle individuelt skræddersyede fødevarer, som kan få børn til at spise flere grøntsager eller forbedre sundhedstilstanden hos syge og for ældre som er truet af underernæring. Instituttet har netop anskaffet sig sin første 3D fødevareprinter, som målrettet skal eksperimentere med teknologien indenfor avanceret fødevarefremstilling.

-3D print af fødevarer kan forstærke udvikling og innovation indenfor dansk fødevareudvikling. Teknologien er ikke et mål i sig selv, men som 3D print i plastic og metal bruges til produktudvikling indenfor industrien, kan 3D print også bruges til produktudvikling indenfor udvikling af nye fødevarer, siger specialist Mia Fiilsøe Falkeborg, Teknologisk Institut.

Ud over produktudvikling ser Teknologisk Institut et stort potentiale indenfor 3D print af måltider indenfor sundhedssektoren med specialdesignede måltider til syge under hospitalsbehandling eller til ældre.

- 3D print ændrer ikke ved næringsindholdet af råvaren. På hospitaler er der et potentiale for at kunne skræddersy måltider til patienterne i forbindelse med behandlingsforløb, og ældre, som er truet af underernæring pga. tygge- eller synkebesvær, vil kunne få stort udbytte af 3D printede måltider. Samtidig kan printede grøntsager være et godt alternativ til børn, som ikke vil spise grøntsager, siger Mia Fiilsøe Falkeborg.

Teknologisk Institut har i samarbejde med Dupont og Aarhus Universitet udført en række forsøg for af afprøve mulighederne. Her så man på samspillet mellem teknologien, fødevareingrediensernes egenskaber, de sensoriske kvaliteter og forbrugernes holdning. Ved en test af potentialet af 3D printede grøntsager fik 21 børnehavebørn valget mellem almindelige og stjerneformede gulerødder. Her foretrak 17 af børnene de stjerneformede grøntsager.

- Med det nuværende teknologiniveau er printede fødevarer af lav kvalitet. Men der er et stort potentiale for Danmark, hvor vi i forvejen er stærke på fødevareproduktion. Det er nu, den danske fødevareklynge skal tage fat på området, hvis vi vil være førende på udvikling og anvendelse af 3D printede fødevarer, siger Mia Fiilsøe Falkeborg.

Teknologisk Institut er på vej ind på området ved bl.a. at starte nye forsknings- og udviklingsprojekter. Ud over 3D print til børn, syge og ældre tænkes der også globalt med 3D print af fødevarer til gourmetrestauranter og specialdesignede fødevarer til militæret, rumfartsteknologien og til private hjem.

*Yderligere oplysninger: Specialist Mia Fiilsøe Falkeborg, Teknologisk Institut, mobil 7220 3250, mail:* [mfa@teknologisk.dk](mailto:mfa@teknologisk.dk)