

Fyraftensmøde onsdag den 9. maj 2012 kl. 17-19

Sted: Naturstyrelsen, Haraldsgade 53, 2100 København Ø (BUS 4A)

"Tang som fødevarer"



Tang som fødevarer og gastronomisk fornøjelse

Prof. dr.scient. Ole G. Mouritsen. Tang (makroalger) er en overset ernæringskilde og fødevarer i den vestlige verden. Tang findes i alle jordens klimabælter og udviser en enorm artsrigdom og variation. I mange asiatiske lande, for eksempel Japan og Kina, udgør tangprodukter en vigtig del af ernæringen, men vi kender mest tang som noget, der ligger på stranden og lugter grimt. Ofte uden at vide det møder vi dog næsten dagligt udtræk af tang i form af tilsætningsstoffer i fødevarer (agar, carrageenan, alginat). Imidlertid kan tang bruges direkte som velsmagende mad med et betydeligt gastronomisk potentiale. Tang har oven i købet et stort indhold af vigtige mineraler, proteiner, sporstoffer, vitaminer samt sunde fibre og fedtstoffer. Desuden indeholder tang relativt få kalorier og kan både høstes vildt og dyrkes i store mængder i havet på en bæredygtig måde.

Tanghistorie i Danmark, bæredygtighed, tilgængelighed, nuværende projekter og fremtidige planer i Danmark, netværket "Tangnettet"

PhD. Post Doc. Susan L. Holdt; Leder af Tangnetværket. Vi danskere ser tang som en ny fødevarer og ressource til diverse formål. Men det at tænke og anvende tang er ikke nyt i Asien. De har en lang tradition indenfor tang, og der udgør tangproduktionen allerede mindst 20% af den globale marine akvakultur produktion. Vi har noget tanghistorie i Danmark, men har de seneste år fået øjnene op for tang, også når det gælder forskningsprojekter og entreprenører. Dette gælder indenfor områderne: biokemikalier og bioaktive stoffer, ekstraktion, gastronomi, produktudvikling, foder, bioraffinaderier, dyrkning samt modellering og forædling af tang. Tang er bæredygtigt. Ikke blot pga. at det er CO₂ neutralt, men det kan også anvendes som biofilter og nedbringe næringssaltberigelsen af vores farvande fra f.eks. havbrug og landbrug... og genbruges af samme! Tangnetværket rummer alle disse emner, og vi arbejder på at fremme produktionen, anvendelsen, formidlingen og viden om tang, samt styrke samarbejdet nationalt. Der er tangviden, -venner og -produkter tilgængelige så snart man begynder at "tænke tang" og ved, hvor man skal begynde at lede!

ALLE er velkomne! - studerende gratis - andre "kun" gratis første gang.