

SLUTRAPPORT

GUdp-projekt 2021 - 2025

# KlimÆPRO

Klimavenlig produktion af  
plantebaserede fødevarer fra danske  
ærter



30. JANUAR 2025

Af Eva Bräuner Sørensen  
SEGES Innovation P/S

---

# Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram

Projektet, som er beskrevet i denne rapport, er støttet af Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram, GUDP, som er en erhvervsstøtteordning under Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri.

GUDP giver tilskud til projekter, der understøtter grøn og bæredygtig omstilling af fødevarerhvervet, og programmet dækker hele værdikæden fra primærproduktion til forarbejdningsindustri og afsætningsled.

Det er GUDP's ministerudpegede bestyrelse, som beslutter, hvilke projekter der skal modtage tilskud. Bestyrelsen betjenes af GUDP-sekretariatet i Landbrugsstyrelsen.

## **GUDP-sekretariatet i Landbrugsstyrelsen**

Nyrupsgade 30, 1780 København V

Augustenborg Slot 3, 6440 Augustenborg | Tlf.+45 33 95 80 00

**Mail:** [gudp@lbst.dk](mailto:gudp@lbst.dk)

**Web:** [www.gudp.dk](http://www.gudp.dk)

*Denne slutrapport er godkendt af GUDP, men det er alene rapportens forfatter/projektlederen, som er ansvarlige for indholdet. Rapporten må citeres med kildeangivelse.*

---

## SLUTRAPPORT

### KlimÆPro

#### Klimavenlig produktion af plantebaserede fødevarer af danske ærter

#### FAKTA OM PROJEKTET

---

Projektperiode: 01.11.2021 – 31.10.2025

Projektdeltagere: SEGES Innovation P/S, Food & Bio Cluster Denmark, Aarhus Universitet, Nordic Seed, Cosucra, Orkla Denmark, Dragsbæk og AM Nutrition.

Bevilling fra GUDP: DKr. 12.709.054

Projektleder: Eva Bräuner Sørensen, SEGES Innovation P/S

#### FORMÅL

---

Formålet med KlimÆPro er at igangsætte og styrke en ny fødevareværdikæde målrettet en klimavenlig produktion af forarbejdede plantebaserede fødevarer fra danskproducerede konventionelle og økologiske modne ærter, og samtidig medvirke til at dække den stigende efterspørgsel efter plantebaserede fødevarer, og reducere import af soja og andre proteinafgrøder.

#### PROJEKTETS RELEVANS

---

KlimÆPro er et projekt, der fokuserer på ærter som råvare i fødevareindustrien, med fokus på plantedrik og ekstruderede ærteproteinalternativer til kød. Ærter er en af de mest anvendte kilder til planteprotein i fødevareindustrien, især til produkter såsom plantebaserede alternativer til kød og mejeriprodukter, proteinbarer og proteinpulver, da de kan dyrkes lokalt, er klimavenlige, non-GMO og ikke allergene. Dog har ærter/ærteprotein ikke helt de samme funktionelle fordele som f.eks. soja, og derfor er det ekstremt relevant at arbejde med optimering af ærtesorter, samt processeringen af ærter, for at imødekomme fødevareindustriens ønsker til specifikke egenskaber, og opnå de bedste resultater i en given fødevareapplikation.

Råvaren er af stor betydning for det færdige produkt. En neutral smag og forbedret funktionalitet kan reducere behovet for maskerende flavours og funktionelle ingredienser såsom hydrokolloider, enzymer og emulgatorer, og dermed bidrage til mere clean label produkter.

Behovet for klimavenlige, plantebaserede proteiner forventes at vokse, idet den stadigt voksende befolkning fordrer en mere plantebaseret fødevareproduktion, hvis vi skal kunne brødføde alle på det samme eller mindre landbrugsareal. Ærter er bælgplanter, og har således den særlige egenskab at de kan huse særlige bakterier i deres rodknolde, som kan fikserer kvælstof fra luften, og omdanne det til en form, som er tilgængelig for planten. Derfor har ærter ikke behov for kvælstofgødning, som andre afgrøder, og efterlader også en betydelig pulje kvælstof i jorden til den efterfølgende afgrøde. Hvis andelen af

bælgplanter til fødevarer øges, både lokalt og globalt, vil det øge produktionen af protein af høj kvalitet, og behovet for animalsk produktion reduceres.

Ærter trives i det danske klima, og udvikles der sorter med forbedrede egenskaber til fødevarerproduktion kan disse reducere behovet for import af soja og styrke et lokalt, bæredygtigt fødevarer-system i Danmark og Europa.

KlimÆPro bygger bro mellem landbrug, forskning og industri, og åbner muligheder for nye forretningsmodeller, udvikling af specialiserede produkter og en øget konkurrenceevne for danske og europæiske fødevarerproducenter.

## HOVEDRESULTATER

Igennem dybdeinterviews med nøgleaktører i hele værdikæden, er brugerkrav og -ønsker til ærter og ærteprotein blevet kortlagt, og fungerer som retningslinjer for forædlingen af nye ærtesorter rettet mod fødevarerindustrien. Fødevarerproducenter efterspørger ærteprotein, som er så lyst/hvidt som muligt, har en neutral smag og en god funktionalitet. Afhængig af applikation, efterspørges der protein med høj vandbindings- og vandabsorptionsevne, høj skumkapacitet og -stabilitet, god emulgeringsevne og gellingsevne, samt høj opløselighed. Proteinproducenter efterspørger ærter som råvare med et højt proteinindhold, lys farve og ensartet størrelse, samt ærter der afskalles nemt. Primærproducenter ønsker ærtesorter, som er modstandsdygtige overfor sygdomme, skadedyr og ukrudt, som giver et højt, stabilt udbytte, og som har god høstbarhed og lav risiko for at gå i leje.



*Figur 1 Ærter fra markforsøg 2022*

For at udvikle nye ærtesorter med de ønskede egenskaber, er der udført markforsøg med dyrkning af mere end 200 forskellige linjer/sorter af ærter, både hos Nordic Seed og hos AU. Hos Nordic Seed er ærterne blevet dyrket efter konventionelle retningslinjer, mens de hos AU er blevet dyrket økologisk. Markforsøgene bestod af dyrkning af paneler af kommercielt tilgængelige, robuste sorter samt paneler af sorter/linjer fra genbanker og frøsamlinger, for at finde relevant plantemateriale til Nordic Seeds forædlingsprogram.

Frø af hver sort/linje blev indsamlet, og analyseret for proteinindhold, som er den primære parameter for forædlingsprogrammet. Proteinindholdet var meget varierende for diversitetspanelet, hvor man fandt et spænd på 10-39% protein.

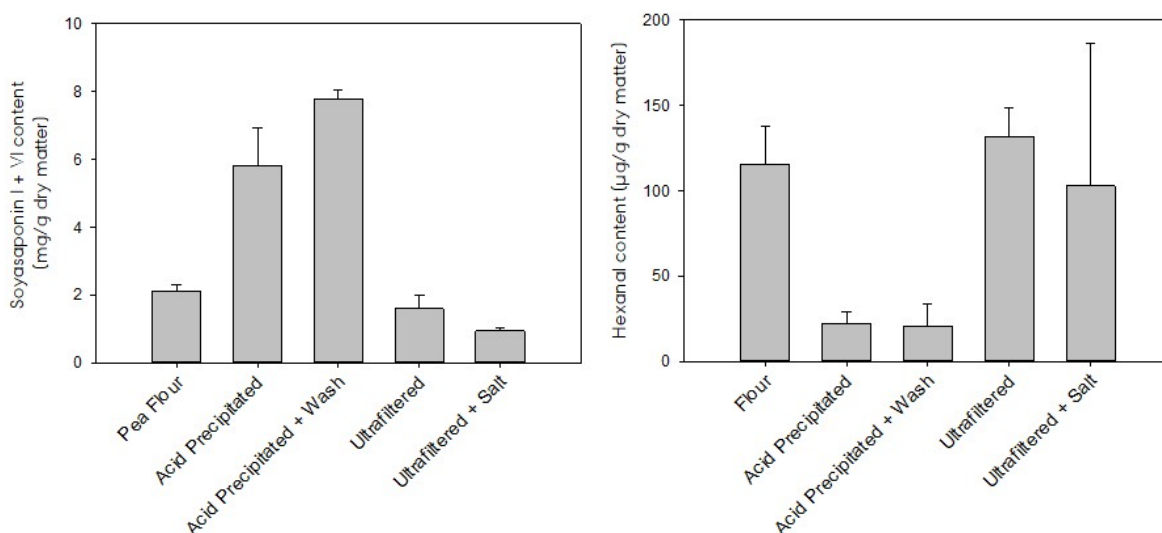
Der blev udført analyser for lipidhydroperoxider (det primære oxidationsprodukt af enzymet lipoxygenase (LOX)), og bitterkomponenterne saponiner på linjer med højt, medium og lavt proteinniveau.

Lipidhydroperoxid-niveauerne korrelerede positivt med proteinindholdet, mens der ikke var nogen korrelation mellem protein og saponinerne, der bidrager til bitter smag. Sekundære lipidoxidationsprodukter blev ligeledes korreleret til de sensoriske analyser.

Samtidig blev der undersøgt, hvilke mulige smagsgivende komponenter, der opkoncentrerede med proteinet i en proteinekstraheringsproces, der ligner den proces, Cosucra udfører.

En opkoncentring af bitterkomponenterne soyasaponin I og VI blev vist ved en syrefældning, mens der ved ultrafiltrering ikke sås nogen ændring i forhold til niveauet fundet i ikke-ekstraheret ærtemel.

Samtidigt blev harskningsproduktet (oxidationsprodukt) hexanal mindre end i ærtemelen ved en syrefældning, mens der ikke var nogen ændring for hexanal i det ultrafilterede protein sammenlignet med ærtemelet, se Figur 2.



**Figur 2** Effekt af syrefældning med og uden vask samt ultrafiltrering med og uden salt på niveauerne af saponinerne (soyasaponin I og VI) samt oxidationsproduktet hexanal (Tanambell et al., 2025).

Sideløbende med afprøvningen af de mange forskellige linjer/sorter og forædling igennem krydsninger mellem linjer med ønskede genetiske egenskaber og kommercielt tilgængelige, robuste sorter, afprøvedes kendte, kommercielt tilgængelige sorter i processering og applikation, for at undersøge potentialet og diversiteten i allerede eksisterende plantemateriale.

I 2023 opformeredes tre sorter (Kameleon, Orchestra og Kaplan) og i 2024 opformeredes fire sorter (Protin, Symbios, Ingrid og Orchestra). Sorterne blev udvalgt på baggrund af data fra dyrkningsforsøgene hos Nordic Seed og AU og i samråd med Cosucra. Ærterne blev høstet, tørret og rensset op til fødevarerstandard, hvorefter de blev sendt til Cosucra, som processerede ærterne til proteinisolater, samt stivelse og fiber. Disse fraktioner samt et kommercielt proteinkoncentrat analyseredes for kemisk komposition, herunder protein, kostfiber (både opløselige og uopløselige fibre), stivelse og mineralindhold. Der sås relativt store forskelle i fiber- og stivelsesindhold i proteinisolaterne, hvor man især så et højt indhold af residual stivelse og samtidig lavt indhold af kostfibre i sorten Orchestra fra 2023. Aminosyresammensætningen af proteinisolaterne blev kortlagt. Her så man variation imellem indholdet af de forskellige aminosyrer baseret på dyrkningsår, idet sorterne dyrket i 2023 viste et højere indhold af essentielle aminosyrer i forhold til sorterne dyrket i 2024.

Proteinerne blev karakteriseret ved RVA analyse og SDS page, og undersøgt for vandbindingskapacitet og opløselighed. Fystinsyreindholdet blev bestemt, uden at finde signifikante forskelle, hverken mellem sorter eller år.

Proteinisolater, stivelse og fiber blev afprøvet i en high-moisture ekstruderingsproces, hvorved der opnås et kød-lignende produkt. Proteinisolat og fiber blev afprøvet i kombination, og proteinisolat, fiber og

---

stivelse blev afprøvet i kombination. Et lidt bedre resultat opnåedes med integrationen af stivelse i recepten, men ingen af sorterne/kombinationerne formåede at give et produkt med tydelige fiberstrukturer, som kunne imitere kød. Ekstrudering anvendes til at producere plantebaserede alternativer til kød, og det er således af stor betydning, at man kan opnå en kødlignende, fibrøs struktur i denne type produkter. Planen var også at afprøve proteinisolaterne i en ærtefars applikation, men dette måtte desværre opgives pga. utilstrækkelige mængder af protein.

Proteinisolaterne blev ligeledes afprøvet i en ærtedrik-applikation hos Dragsbæk (Naturli'); et produkt, der tidligere har været på markedet, men som aldrig rigtig slog igennem, bl.a. pga. en ærteagtig afsmag. Sensoriske analyser blev udført på ærteproteinisolaterne i vandig opløsning, ærtedrikken og ekstrudater lavet af ærteproteinerne i kombination med ærtefibre og evt. ærtestivelse. Her sås en overraskende stor variation blandt de kommercielt tilgængelige sorter, hvilket tydeliggør vigtigheden af kendskab til sin råvare, helt ned på sortsniveau.

I projektet er der udarbejdet en merværdianalyse for ærter til fødevarer for primærproducenten samt en markedsanalyse for danske ærter.

For primærproducenten blev der udarbejdet et beregningseksempel, hvor den samlede nødvendige merpris blev beregnet til mindst 0,22 kr. pr. kg ved en pris på foderærter på 2 kr. pr. kg og ved et gennemsnitligt udbytte på 47 hkg, markært pr. ha. I dette eksempel ville der inkl. tilskud til varieret planteproduktion (kr. 615 pr. ha) og forfrugtsværdi (9 hkg hvede á 155 kr. pr. ha) opnås samme indtjening (4.835 kr. pr. ha) som vårbyg til malt; 66 hkg pr. ha á 170 kr. pr. hkg samt halmbjærgning), hvortil der skal lægges et risikotillæg, da der er knyttet en anden risikoprofil til dyrkning af afsætning af markærter til fødevarer.

Markedsanalysen viste, at selvom brugen af ærteprotein i fødevarer er stigende, anvendes de stadig i et begrænset omfang, og der er et stort potentiale for vækst. På grund af et strategisk fokus på bælgplanter til human konsum og en række incitamentter for at fremme innovation og udvikling af ærteprotein, forventes det at barrierer, såsom kapacitet, lav lønsomhed og utilstrækkelig funktionalitet, kan blive løst på mellemlang sigt.

Merværdipotentialet ved produktion af lokale modne ærter med øget proteinindhold vil naturligvis være afhængigt af forbedret effektivitet i proteinproduktionen og fødevarerindustriens betalings- villighed for ingredienser med lavere klimaaftryk.

Igennem projektperioden er der blevet indhentet data til en LCA analyse fra de forskellige projektpartnere, databaser og litteratursøgninger. Klimaaftrykket for produktionen af 1 liter ærtebaseret drik og 1 kg plantebaseret fars blev beregnet til henholdsvis ca. 0,32 kg CO<sub>2</sub>-ækvivalenter og ca. 2,1 kg CO<sub>2</sub>-ækvivalenter. Disse resultater er i overensstemmelse med andre lignende produkter på markedet.

Som en del af projektet har SEGES Innovation lanceret en ny kommerciel ydelse, som er at finde på SEGES' hjemmeside (<https://segesinnovation.dk/produkter-og-ydelser/test-og-forsog/testdyrkning-faa-testet-specifikke-afgroeder-til-brug-i-foedevarer/>). Dette er et tilbud om koordinering af prøvedyrkninger af specifikke sorter/arter af afgrøder, inklusive post-harvest håndtering såsom tørring, rensning, pakning samt evt. afskalning, formalning og analyser. Det er muligt at få data fra dyrkningen, og få indflydelse på f.eks. lokation, jordbundstype, gødsning etc. Ydelsen er markedsført via sociale medier og pressemeddelelser. Med testdyrkningscenteret åbnes der op for muligheden for at afprøve andre sorter

---

af afgrøder til fødevareproduktion, end dem, der lige er ”på hylden”. Dette åbner op for en mere differentieret ingrediens- og fødevareproduktion.

## PROJEKTFORLØB OG ERFARINGER

---

Projektet er gennemført i et rigtig fint samarbejde, hvor resultater, viden og forsøgsmaterialer er blevet udvekslet gnidningsfrit imellem projektpartnerne. Projektet er et forholdsvis stort projekt med mange partnere, som favner hele værdikæden og mange aspekter heraf. Projektet har også været ambitiøst med dyrkningsforsøg med mange sorter/linjer af ærter over flere år, hvilket har resulteret i rigtig mange analyser, og dermed rigtig meget data, som skal processeres. Projektgruppen er stødt på enkelte udfordringer af teknisk karakter undervejs, f.eks. nedbrud på laboratorieudstyr, men disse er blevet løst, og overordnet set er projektet gennemført med stor succes.

## KONKLUSION OG PERSPEKTIVERING

---

Projektet Klimavenlig produktion af plantebaserede fødevarer af danske ærter (KlimÆPro) har resulteret i ny viden om krav og ønsker til ærter som afgrøde og råvare igennem værdikæden, og betydningen af sortsvalg for de funktionelle og sensoriske egenskaber af råvaren og det færdige produkt. Alligevel er der stadig mange aspekter af hvilke parametre, der har betydning for råvarekvaliteten af ærter, som vi stadig kun har overfladisk viden om, og som bør undersøges mere i dybden, hvis ærteprotein skal fortrænge soja i fødevareindustrien.

Projektet har betydet igangsætningen af forædling af ærter målrettet fødevareproduktion fremfor til foder, hvilket i første omgang betyder selektion for højt proteinindhold. Dette er helt banebrydende for måden at tænke afgrøder, råvarer og ingredienser på, og det at udvikle sorter med specifikke sensoriske og/eller funktionelle egenskaber forventes på sigt kunne reducere behovet for funktionelle ingredienser i fødevareproduktionen, og dermed også varedeklarationen på produktet.

## FORMIDLING

---

### **Videnskabelige artikler**

1. Tanambell, H, Mille Bramsen, Danielsen, M, Nebel, C, Møller, AH, & Dalsgaard, T.K (2025) Saponin and Hexanal in Pea (*Pisum sativum*) Protein Isolates: A Comparative Study of Isoelectric Precipitation and Ultrafiltration *LWT*, 223: 117772. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2025.117772>.

### **Tekniske rapporter**

1. Life Cycle Assessment of a plant-based drink and a plant-based mince, produced using Danish peas. Alberto Maresca, SEGES Innovation P/S, Agro Food Park 15, 8200 Aarhus N
2. Analyse af merværdipotentialet ved fremstilling af ærteprotein til human konsum – en gennemgang af værdikæden, markedsmuligheder og udfordringer, af Kersti Haugan og Eva Bräuner Sørensen
3. Økonomi ved produktion af markært til ærteprotein, af Michael Højholdt
4. Værdikæden for ærteprotein til plantebaserede fødevarer – det vigtige samarbejde, af Eva Bräuner Sørensen og Christine Thomsen

---

## Artikler

1. Økonomi ved produktion af ært til protein i plantebaserede fødevarer af Michael Højholdt og Eva Bräuner Sørensen, Magasinet Mark, Råd & Viden, Juni 2025
2. Omtale: Modne ærter kan blive en ny dansk eksportsucces, Kasper Stougård, Effektivt Landbrug d. 5. juli 2024 ([Modne ærter kan blive en ny dansk eksportsucces](#))
3. Omtale: SEGES Innovation laver testcenter for afgrøder, Joakim Krejberg Knudsen, Agriwatch d. 23. oktober 2025 ([Seges Innovation laver testcenter for afgrøder](#))
4. Omtale: Nyt testdyrkningscenter skal give danske afgrøder et forspring, Morten Ipsen, Effektivt Landbrug d. 24. oktober 2025 ([Nyt testdyrkningscenter skal give danske afgrøder et forspring](#))
5. Omtale: SEGES Innovation åbner testdyrkningscenter for fødevareafgrøder, Steven Vikkelsø Andersen, LandbrugsAvisen d. 23. oktober 2025 ([Seges Innovation åbner testdyrkningscenter for fødevareafgrøder - LandbrugsAvisen](#))
6. Omtale: Der skal dyrkes flere bælgfrugter, Henriette Lemvig, Effektivt Landbrug d. 27. oktober 2025 [Der skal dyrkes flere bælgfrugter](#)
7. Nye brugerkrav til ærteprotein som ingrediens i fødevareindustrien, Eva Bräuner Sørensen, Landbrugsinfo.dk d. 6. november 2023 [Nye brugerkrav til ærteprotein som ingrediens i fødevareindustrien](#)
8. Ærter har brug for nye forædlingsteknikker for at opnå genetisk fremdrift, Søren Thorndal Jørgensen, fagmagasinet Frøavleren, november 2025.

## MSc and BSc thesis

MSc Thesis: Mille Bramsen Extraction procedures for pea protein - focus on yield, solubility, LOX activity and antinutrients, Januar 2024.

MSc Thesis: Cath Thulesen Dahl. The Comparative Performance Analysis of Two Pea Cultivars in Organic Conditions: Field Trials from the KlimÆPro Project and Greenhouse Cultivation. 45 ECTS, AU-FOOD, June 2024.

BSc Thesis: Nicolas Adiputra Gunawan, Screening Pea (*Pisum sativum*) Varieties for Protein, Saponin, and Oxidative Products Content, August 2025. Et samarbejde mellem Jakata Universtet i Indonesien og Aarhus Universitet.

## Præsentationer

Trine Kastrup Dalsgaard: 'Pea protein: Focus on lipoxygenase (LOX) and saponins'. Præsentation på afslutningskonferencen d. 8. Oktober 2025

Mario Martinez-Marines: Structuring plant-based foods using less refined protein fractions. Præsentation på afslutningskonferencen d. 8. Oktober 2025

Søren Thorndal Jørgensen: Field Trial Learnings and Future perspectives on pea breeding. Præsentation på afslutningskonferencen d. 8. Oktober 2025

Trine Kastrup Dalsgaard: 'Off-flavours in plant protein – origine, and Fate in processing' [oplæg på MainstreamBIO Webinar: Women Leaders in Bioeconomy](#), 22 January 2025.

Trine Kastrup Dalsgaard: 'Processering af ærter til plantebaserede fødevarer' præsentation på Plantekongressen, Herning, 8-9 Januar 2025

[Tanambell, H.](#) (Foredragsholder), [Danielsen, M.](#), [Freund, S.](#), Raabjerg Bramsen, M. & [Dalsgaard, T. K.](#) 8 sep. 2024, Rimini, Italy, 22nd World Congress of Food Science and Technology: The future of food is now: Development, Functionality & Sustainability [FATE OF SAPONINS UPON DIFFERENT PROCESSING STRATEGIES OF PLANT PROTEIN CONCENTRATES – LEARNING FROM LEAFY LEGUMES \(ALFALFA\) AND PULSES \(PEA\)](#)

---

Eva Bräuner Sørensen: Afgrøder til fødevarer på danske marker – muligheder og udfordringer. Oplæg på Food Day, Københavns Universitet d. 21. april 2024.

Eva Bräuner Sørensen: Hvilke kvalitetsparametre efterspørger fødevarerindustrien. Oplæg på Plantekongres 2023

Eva Bräuner Sørensen: Plant-based alternatives to dairy products. Oplæg for delegation fra Scandinavian Dairy project

Jens Christian Nørgaard Knudsen: Ærter er ikke bare ærter. Oplæg for AgriNord d. 26. januar 2023

Eva Bräuner Sørensen: Klimavenlig produktion af plantebaserede fødevarer af danske ærter (KlimÆPro). Oplæg på møde i Bælgfrugtspartnerskabet d. 19. juni 2024

Inger Bertelsen: Ærter kan dyrkes med succes i Danmark. Oplæg på Plantekongres 2025

Eva Bräuner Sørensen: Driving the change: Locally produced crops for plant-based foods. Oplæg på Erasmus+ Spring School, Paris d. 8. April 2025.

Eva Bräuner Sørensen: KlimÆPro: Climate Friendly production of plant-based foods from Danish peas. Oplæg for the Food & Nutrition Network d. 30-10-2025

Eva Bräuner Sørensen: Præsentation af SEGES Innovation og Testdyrkningscenteret. Oplæg på One-minute madness på Agro Match v. AU Foulum 2025.

Ulrich Kern Hansen, Organic Plant Protein: Ærter I et værdikædeperspektiv. Oplæg på værdikædeworkshoppen 31. januar 2024

Morten Fenger, Organic Plant Protein: Nye ærter i klassisk mad. Oplæg på værdikædeworkshoppen 31. januar 2024

Hanne Lakkenborg Kristensen, AU: Dyrkning af ærter. Oplæg på værdikædeworkshoppen 31. januar 2024

Ida Marie Garder, Nordic Seed: Indløs merværdien: Udvikling af ærtesorter til fødevarerindustrien. Oplæg på værdikædeworkshoppen 31. januar 2024

Michael Riis, Fjordland: Dyrkning af markært i DK. Oplæg på værdikædeworkshoppen 31. januar 2024.

### **Posters**

1. KlimÆPro – ærter skal tilbage på de Danske marker og ind i vores mad. Thayna Mendanha, Økomarkdagen 2022.

### **SoMe opslag**

1. LinkedIn opslag: Bælgfrugternes dag om KlimÆPro ærter ([https://www.linkedin.com/posts/eva-br%C3%A4uner-s%C3%B8rensen\\_aufood-activity-7029828559103782912-W-CG?utm\\_source=share&utm\\_medium=member\\_desktop&rcm=ACoAAoDMdMBxh3O3PHzrjxiADT7atFGiVeJgKc](https://www.linkedin.com/posts/eva-br%C3%A4uner-s%C3%B8rensen_aufood-activity-7029828559103782912-W-CG?utm_source=share&utm_medium=member_desktop&rcm=ACoAAoDMdMBxh3O3PHzrjxiADT7atFGiVeJgKc))
2. LinkedIn opslag: Invitation til markvandring d. 28. juni 2023 ([https://www.linkedin.com/posts/department-of-food-science-au-food\\_klimaewpro-activity-7064634617340796928-Rtrx?utm\\_source=share&utm\\_medium=member\\_desktop&rcm=ACoAAoDMdMBxh3O3PHzrjxiADT7atFGiVeJgKc](https://www.linkedin.com/posts/department-of-food-science-au-food_klimaewpro-activity-7064634617340796928-Rtrx?utm_source=share&utm_medium=member_desktop&rcm=ACoAAoDMdMBxh3O3PHzrjxiADT7atFGiVeJgKc))
3. LinkedIn opslag: Visning af dyrkningsparcellerne ved AU 2023 ([https://www.linkedin.com/posts/department-of-food-science-au-food\\_fieldpeas-klimaewpro-aunauning-activity-7122563575549698051-zVno?utm\\_source=share&utm\\_medium=member\\_desktop&rcm=ACoAAoDMdMBxh3O3PHzrjxiADT7atFGiVeJgKc](https://www.linkedin.com/posts/department-of-food-science-au-food_fieldpeas-klimaewpro-aunauning-activity-7122563575549698051-zVno?utm_source=share&utm_medium=member_desktop&rcm=ACoAAoDMdMBxh3O3PHzrjxiADT7atFGiVeJgKc))
4. LinkedIn opslag: Projektgruppemøde hos Cosucra i 2023: ([https://www.linkedin.com/posts/eva-br%C3%A4uner-s%C3%B8rensen\\_klimaewpro-activity-7132289628765585408-YwdZ?utm\\_source=share&utm\\_medium=member\\_desktop&rcm=ACoAAoDMdMBxh3O3PHzrjxiADT7atFGiVeJgKc](https://www.linkedin.com/posts/eva-br%C3%A4uner-s%C3%B8rensen_klimaewpro-activity-7132289628765585408-YwdZ?utm_source=share&utm_medium=member_desktop&rcm=ACoAAoDMdMBxh3O3PHzrjxiADT7atFGiVeJgKc))
5. LinkedIn opslag: Invitation til værdikædeworkshop d. 31. januar 2024 ([https://www.linkedin.com/posts/eva-br%C3%A4uner-s%C3%B8rensen\\_v%C3%A6rdik%C3%A6deworkshop-om-danske-%C3%A6rter-til-plantebaserede-activity-7150047445438169089-0UpG?utm\\_source=share&utm\\_medium=member\\_desktop&rcm=ACoAAoDMdMBxh3O3PHzrjxiADT7atFGiVeJgKc](https://www.linkedin.com/posts/eva-br%C3%A4uner-s%C3%B8rensen_v%C3%A6rdik%C3%A6deworkshop-om-danske-%C3%A6rter-til-plantebaserede-activity-7150047445438169089-0UpG?utm_source=share&utm_medium=member_desktop&rcm=ACoAAoDMdMBxh3O3PHzrjxiADT7atFGiVeJgKc))

- 
6. LinkedIn opslag: Opsamling på værdikæde-workshoppen d. 31. januar 2024 ([https://www.linkedin.com/posts/eva-br%C3%A4uner-s%C3%B8rensen\\_klimaewpro-activity-7160213252142948352-SON1?utm\\_source=share&utm\\_medium=member\\_desktop&rcm=ACoAAAoDMdMBxh3O3PHzrxiADT7atFGiVeJgKc](https://www.linkedin.com/posts/eva-br%C3%A4uner-s%C3%B8rensen_klimaewpro-activity-7160213252142948352-SON1?utm_source=share&utm_medium=member_desktop&rcm=ACoAAAoDMdMBxh3O3PHzrxiADT7atFGiVeJgKc))
  7. LinkedIn opslag: Invitation til markvandring d. 2. juli 2024 ([https://www.linkedin.com/posts/department-of-food-science-au-food\\_baewlgfrugter-landbrug-innovation-activity-7194009641255583744-hPaJ?utm\\_source=share&utm\\_medium=member\\_desktop&rcm=ACoAAAoDMdMBxh3O3PHzrxiADT7atFGiVeJgKc](https://www.linkedin.com/posts/department-of-food-science-au-food_baewlgfrugter-landbrug-innovation-activity-7194009641255583744-hPaJ?utm_source=share&utm_medium=member_desktop&rcm=ACoAAAoDMdMBxh3O3PHzrxiADT7atFGiVeJgKc))
  8. LinkedIn opslag: Beretning fra markvandringen d. 2. juli 2024 ([https://www.linkedin.com/posts/eva-br%C3%A4uner-s%C3%B8rensen\\_klimaewpro-klimaewpro-activity-7213909704215805953-zPSF?utm\\_source=share&utm\\_medium=member\\_desktop&rcm=ACoAAAoDMdMBxh3O3PHzrxiADT7atFGiVeJgKc](https://www.linkedin.com/posts/eva-br%C3%A4uner-s%C3%B8rensen_klimaewpro-klimaewpro-activity-7213909704215805953-zPSF?utm_source=share&utm_medium=member_desktop&rcm=ACoAAAoDMdMBxh3O3PHzrxiADT7atFGiVeJgKc))
  9. LinkedIn opslag: Video omkring forædlingen v. Nordic Seed ([https://www.linkedin.com/posts/segesinnovation\\_klim%C3%A6pro-danskproduceret-planteprotein-activity-7246757000087261184-S6w9?utm\\_source=share&utm\\_medium=member\\_desktop&rcm=ACoAAAoDMdMBxh3O3PHzrxiADT7atFGiVeJgKc](https://www.linkedin.com/posts/segesinnovation_klim%C3%A6pro-danskproduceret-planteprotein-activity-7246757000087261184-S6w9?utm_source=share&utm_medium=member_desktop&rcm=ACoAAAoDMdMBxh3O3PHzrxiADT7atFGiVeJgKc))
  10. LinkedIn opslag: Drømmekage med ærter på Bælgfrugternes dag ([https://www.linkedin.com/posts/eva-br%C3%A4uner-s%C3%B8rensen\\_klimaewpro-activity-7294620187180384258-CBRJ?utm\\_source=share&utm\\_medium=member\\_desktop&rcm=ACoAAAoDMdMBxh3O3PHzrxiADT7atFGiVeJgKc](https://www.linkedin.com/posts/eva-br%C3%A4uner-s%C3%B8rensen_klimaewpro-activity-7294620187180384258-CBRJ?utm_source=share&utm_medium=member_desktop&rcm=ACoAAAoDMdMBxh3O3PHzrxiADT7atFGiVeJgKc))
  11. LinkedIn opslag: Projekt møde høst Dragsbæk i Vejen ([https://www.linkedin.com/posts/eva-br%C3%A4uner-s%C3%B8rensen\\_klimaewpro-activity-7303736363550437377-2z6L?utm\\_source=share&utm\\_medium=member\\_desktop&rcm=ACoAAAoDMdMBxh3O3PHzrxiADT7atFGiVeJgKc](https://www.linkedin.com/posts/eva-br%C3%A4uner-s%C3%B8rensen_klimaewpro-activity-7303736363550437377-2z6L?utm_source=share&utm_medium=member_desktop&rcm=ACoAAAoDMdMBxh3O3PHzrxiADT7atFGiVeJgKc))
  12. LinkedIn opslag: Danske bælgfrugter vinder frem – også på tallerkenen! ([https://www.linkedin.com/posts/eva-br%C3%A4uner-s%C3%B8rensen\\_klimaewpro-danskbaewlg-legumes-activity-7370710538617577472-0qIn?utm\\_source=share&utm\\_medium=member\\_desktop&rcm=ACoAAAoDMdMBxh3O3PHzrxiADT7atFGiVeJgKc](https://www.linkedin.com/posts/eva-br%C3%A4uner-s%C3%B8rensen_klimaewpro-danskbaewlg-legumes-activity-7370710538617577472-0qIn?utm_source=share&utm_medium=member_desktop&rcm=ACoAAAoDMdMBxh3O3PHzrxiADT7atFGiVeJgKc))
  13. LinkedIn opslag: Invitation til afslutningskonference d. 8. oktober 2025 ([https://www.linkedin.com/posts/eva-br%C3%A4uner-s%C3%B8rensen\\_klim%C3%A6pro-afslutningskonference-activity-7371084167641665536-YQHx?utm\\_source=share&utm\\_medium=member\\_desktop&rcm=ACoAAAoDMdMBxh3O3PHzrxiADT7atFGiVeJgKc](https://www.linkedin.com/posts/eva-br%C3%A4uner-s%C3%B8rensen_klim%C3%A6pro-afslutningskonference-activity-7371084167641665536-YQHx?utm_source=share&utm_medium=member_desktop&rcm=ACoAAAoDMdMBxh3O3PHzrxiADT7atFGiVeJgKc))
  14. LinkedIn opslag: Beretning fra afslutningskonferencen ([https://www.linkedin.com/posts/bentesvane\\_klimaewpro-plantbased-sustainablefood-activity-7383384792337256448-rDNZ?utm\\_source=share&utm\\_medium=member\\_desktop&rcm=ACoAAAoDMdMBxh3O3PHzrxiADT7atFGiVeJgKc](https://www.linkedin.com/posts/bentesvane_klimaewpro-plantbased-sustainablefood-activity-7383384792337256448-rDNZ?utm_source=share&utm_medium=member_desktop&rcm=ACoAAAoDMdMBxh3O3PHzrxiADT7atFGiVeJgKc))
  15. LinkedIn opslag: Forbrugertests på Food festival. Caroline Agerschou (AU) og Henrik Lund (Naturli') fortæller om KlimÆPro ([https://www.linkedin.com/posts/segesinnovation\\_klimaewpro-klimaewpro-plantbased-activity-7378437140034121728-fFgS?utm\\_source=share&utm\\_medium=member\\_desktop&rcm=ACoAAAoDMdMBxh3O3PHzrxiADT7atFGiVeJgKc](https://www.linkedin.com/posts/segesinnovation_klimaewpro-klimaewpro-plantbased-activity-7378437140034121728-fFgS?utm_source=share&utm_medium=member_desktop&rcm=ACoAAAoDMdMBxh3O3PHzrxiADT7atFGiVeJgKc))
  16. LinkedIn opslag: Lancering af testdyrkningscenteret ([https://www.linkedin.com/posts/segesinnovation\\_new-crop-testing-for-food-production-activity-7387407819706298368-659q?utm\\_source=share&utm\\_medium=member\\_desktop&rcm=ACoAAAoDMdMBxh3O3PHzrxiADT7atFGiVeJgKc](https://www.linkedin.com/posts/segesinnovation_new-crop-testing-for-food-production-activity-7387407819706298368-659q?utm_source=share&utm_medium=member_desktop&rcm=ACoAAAoDMdMBxh3O3PHzrxiADT7atFGiVeJgKc))
  17. LinkedIn opslag: Afsluttende projekt møde ([https://www.linkedin.com/posts/eva-br%C3%A4uner-s%C3%B8rensen\\_i-g%C3%A5r-m%C3%B8dtes-projektpartnerne-i-projektet-activity-7386744804510044160-YsEw?utm\\_source=share&utm\\_medium=member\\_desktop&rcm=ACoAAAoDMdMBxh3O3PHzrxiADT7atFGiVeJgKc](https://www.linkedin.com/posts/eva-br%C3%A4uner-s%C3%B8rensen_i-g%C3%A5r-m%C3%B8dtes-projektpartnerne-i-projektet-activity-7386744804510044160-YsEw?utm_source=share&utm_medium=member_desktop&rcm=ACoAAAoDMdMBxh3O3PHzrxiADT7atFGiVeJgKc))
  18. LinkedIn opslag: Det danske klima er velegnet til dyrkning af ærter ([https://www.linkedin.com/posts/department-of-food-science-au-food\\_fieldpeas-aufood-klimaewpro-activity-](https://www.linkedin.com/posts/department-of-food-science-au-food_fieldpeas-aufood-klimaewpro-activity-))

---

[6946089348010283008-](#)

[54jq?utm\\_source=share&utm\\_medium=member\\_desktop&rcm=ACoAAAoDMdMBxh3O3PHzrxiADT7atFGiVeJgKc\)](#)

19. LinkedIn opslag: Proteinindholdet i over 200 sorter af ærter er målt

([https://www.linkedin.com/posts/department-of-food-science-au-food\\_plantbasedprotein-aufood-fieldpeas-activity-7026544733086707713-](https://www.linkedin.com/posts/department-of-food-science-au-food_plantbasedprotein-aufood-fieldpeas-activity-7026544733086707713-)

[Hvmh?utm\\_source=share&utm\\_medium=member\\_desktop&rcm=ACoAAAoDMdMBxh3O3PHzrxiADT7atFGiVeJgKc\)](#)

### **Workshops**

1. Værdikædeworkshop afholdt hos Fjordland i Thisted d. 31. januar 2024
2. Afslutningskonference afholdt hos Kold College i Odense d. 8. oktober 2025

Læs mere om GUDP's projekter på [www.gudp.dk](http://www.gudp.dk)