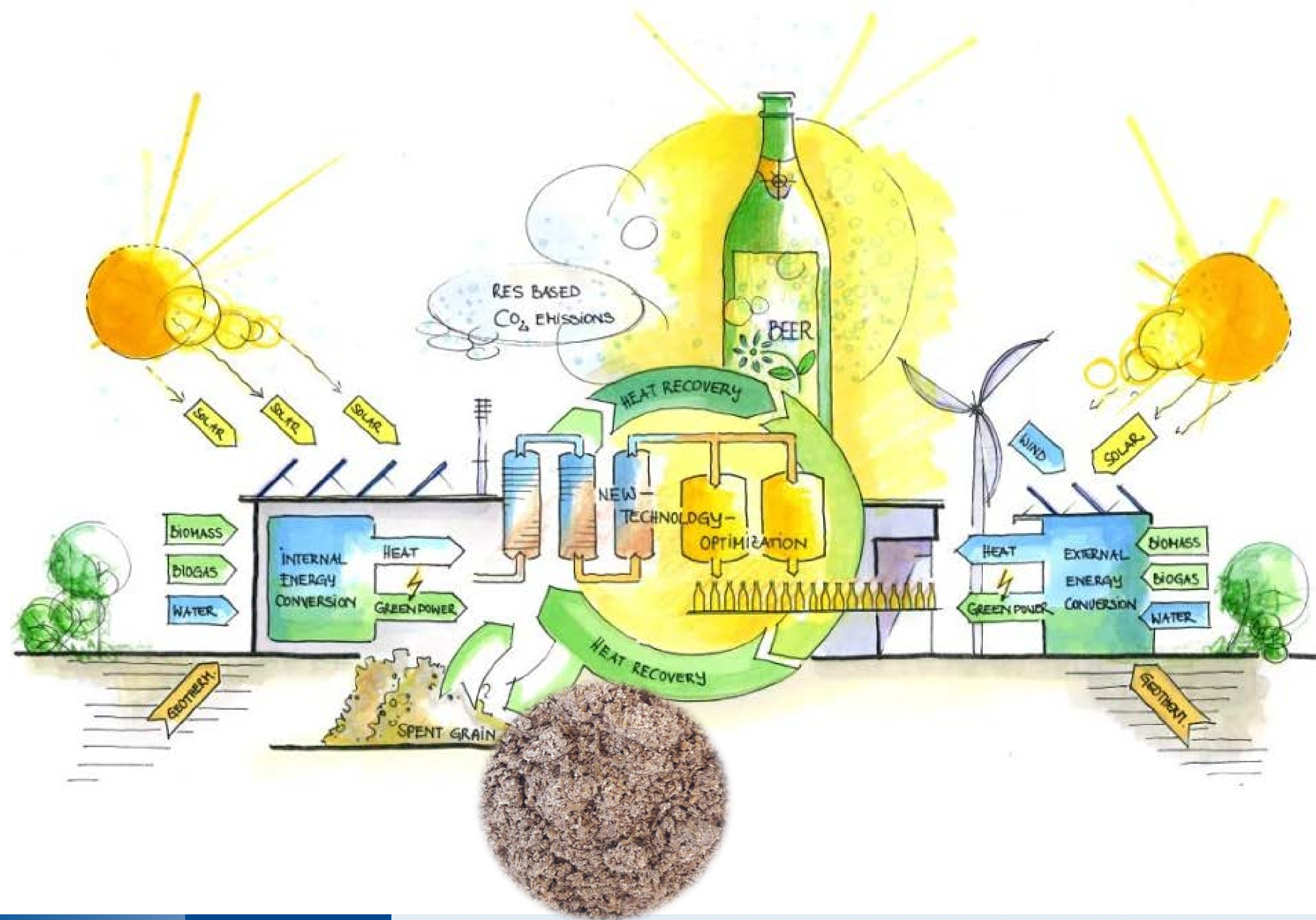
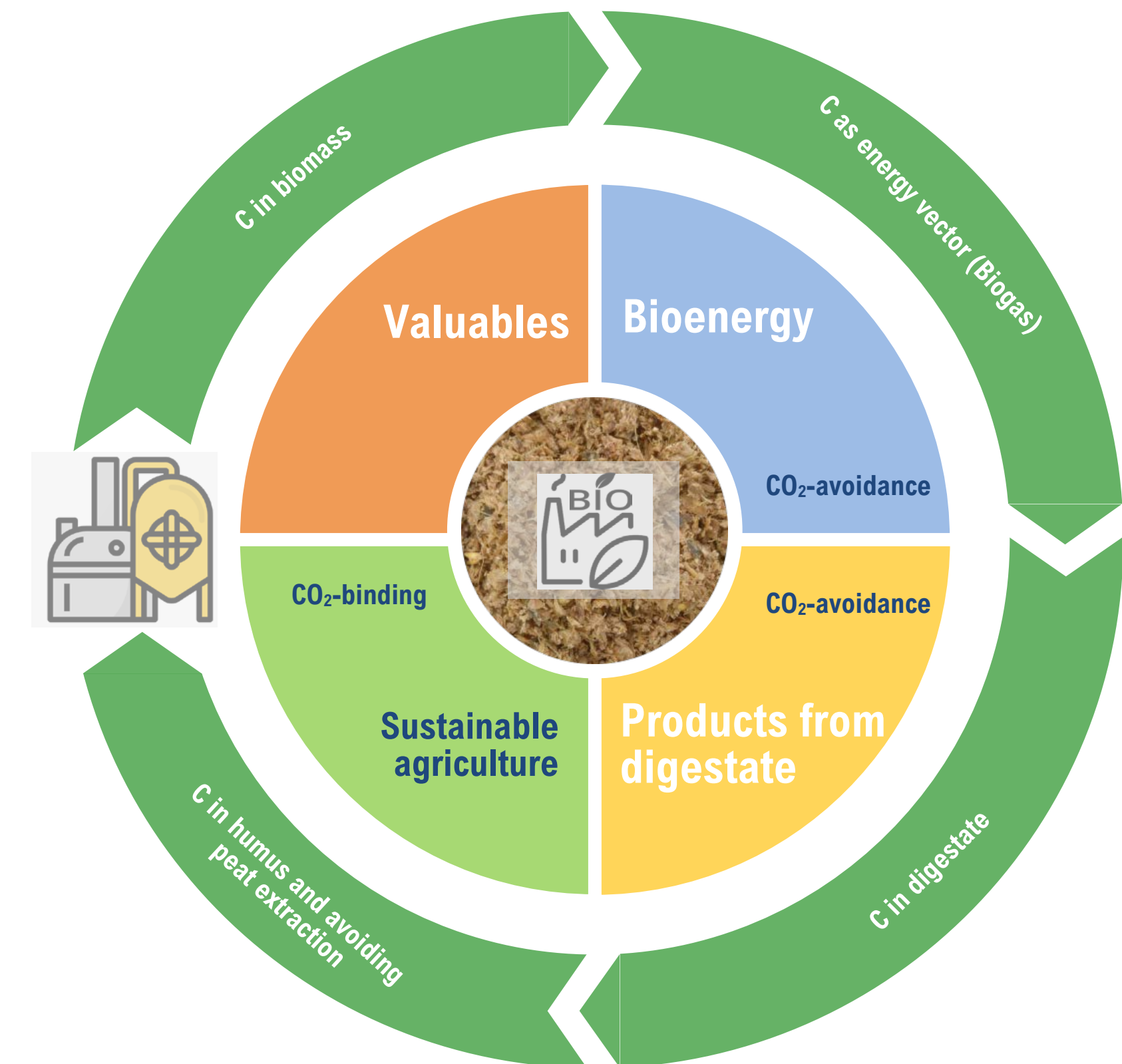


Neue Produkte aus Lebensmittelreststoffen – Erhöhung der Wertschöpfung und weitere Emissionsreduktion?



Hochwertige Produkte durch kaskadische Verwertungszyklen von Reststoffen aus der Lebensmittelindustrie



CircularFood

Projektziele:

- Neue hochwertige Produkte aus Reststoffen und Gärresten

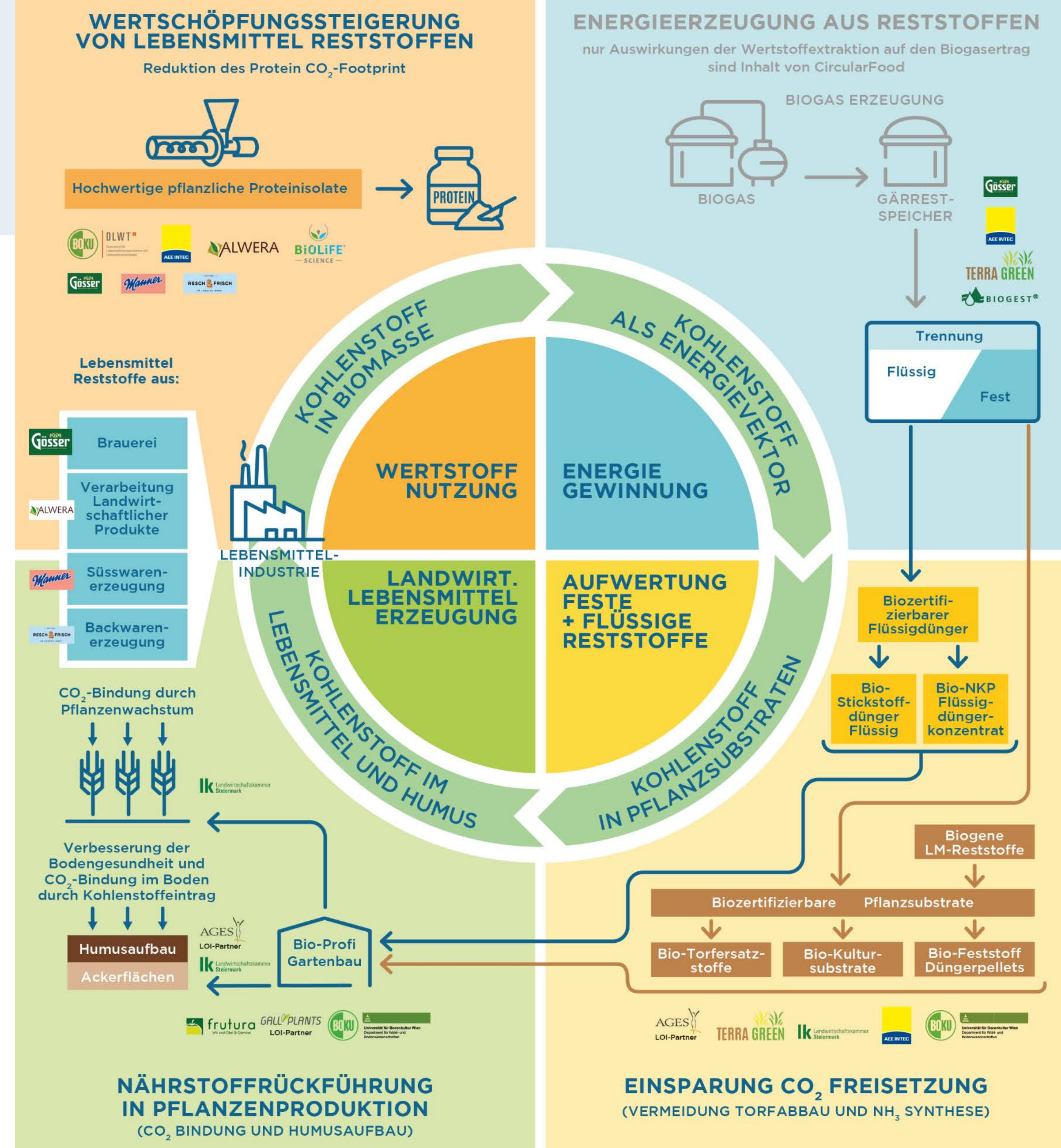
- Nachhaltige Proteinprodukte
- Energiegewinnung / Biogas
- Aufwertung der Gärreste zu Dünger und Torfersatzstoffen
- Landwirtschaftliche Lebensmittelerzeugung

zur

- Erhöhung der Wertschöpfung von Lebensmittelreststoffen
- Maximale stoffliche Nutzung, in sinnvoller Kombination mit Biogaserzeugung

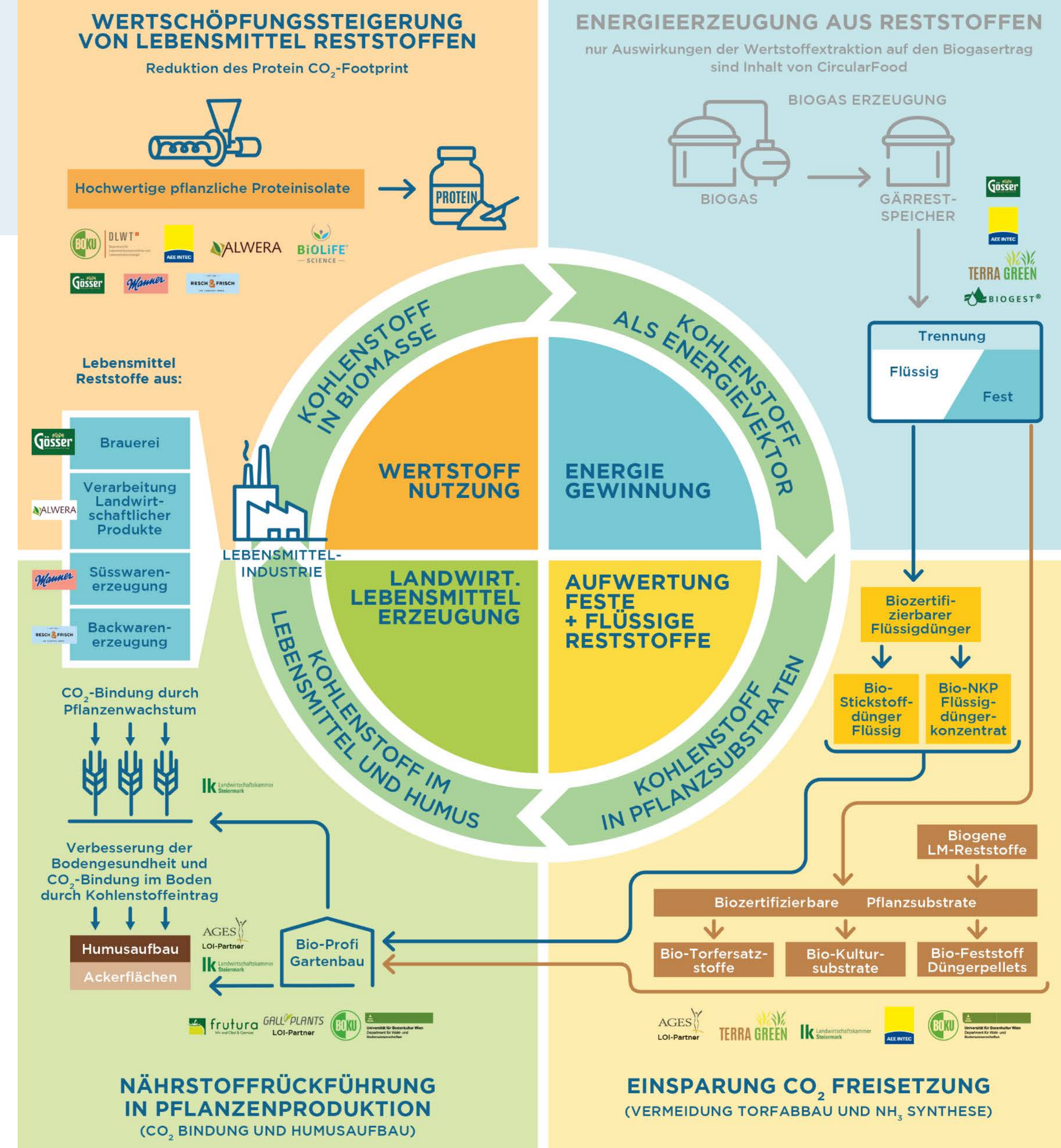
für

- „Net-Zero“ (Negativ-Emissionen?) im Lebensmittelkreislauf



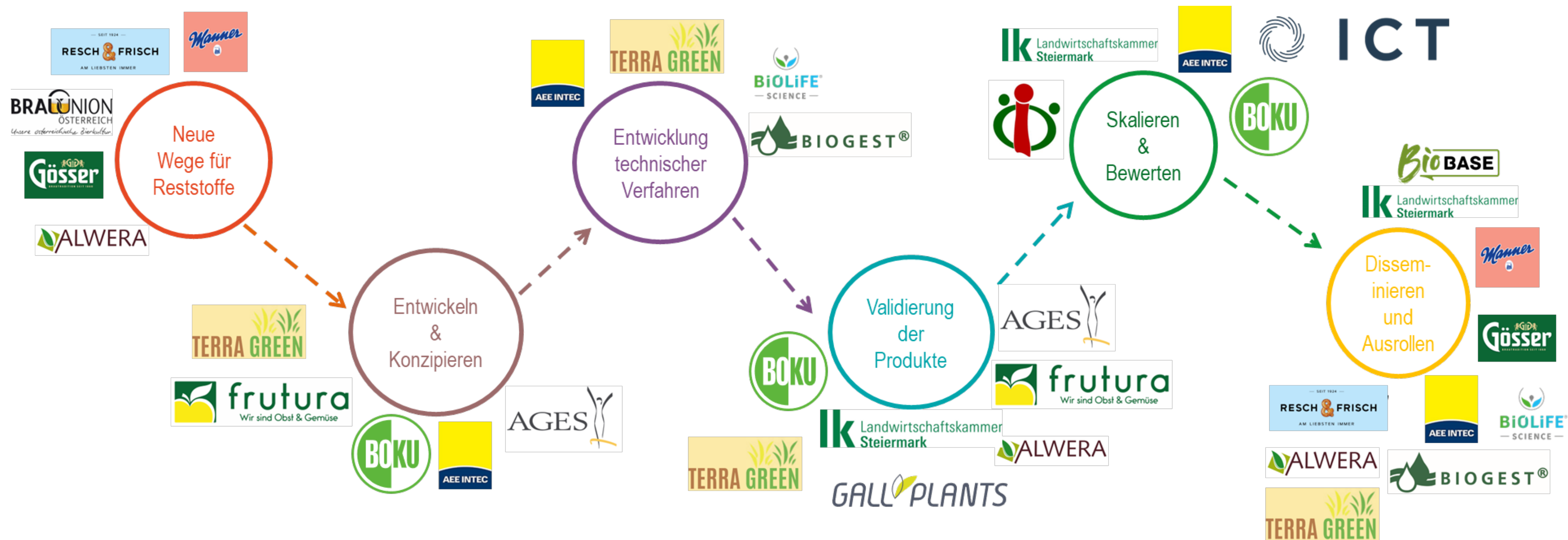
Innovation entlang der Wertschöpfung

- **Neue Flow Reaktoren** für Proteinhydrolyse für nachhaltige Proteinhydrolysate
- Optimierte **Fest/Flüssig Trennung** des Gärrestes
- **Bio-zertifizierbarer Flüssigdünger** durch Einsatz von **Membrandestillation**
- **Neue Torfersatzstoffe, Bio-Kultursubstrate und Bio-Feststoffdüngerpellets** durch optimale Mischungen
- **Pflanztests und Praxistests** in der Landwirtschaft



Partner entlang der Wertschöpfung

Lebensmittelindustrie, Technologieanbieter, Produktanwender, Bewertung und Evaluierung




FFG
Promoting Innovation.

Bundesministerium
Klimaschutz, Umwelt,
Energie, Mobilität,
Innovation und Technologie

Erfolgsfaktoren: Substratmischungen, Verfahrenseffizienz, Produktvalidierung (Analytik, Praxistests, Zertifikate), Key Performance Indicators (Wertschöpfung, Umsetzbarkeit, Emissionsbeitrag, etc.)



AEE INTEC

IDEA TO ACTION

AEE – Institute for Sustainable Technologies (AEE INTEC)
8200 Gleisdorf, Feldgasse 19, Austria

Website: www.aee-intec.at

Projektleitung CircularFood:

Bettina Muster-Slawitsch

Christian Platzer

b.muster@aee.at

c.platzer@aee.at

Mitglied von

a
cr **austrian
cooperative
research**