

Persbericht**Een baanbrekende manier om voedsel te produceren: met minimale water- en landvoetafdruk en koolstof negatieve werking!**

Vaxa Impact Nutrition is een hightech bedrijf dat een oplossing biedt om energie op een efficiëntere manier om te zetten in voedsel (Energy to Food - E2F) dan tot nu toe bekend was!

Het project is het eerste in zijn soort ter wereld waar high tech voortdurend is monitoring, gegevensverwerking en automatische systeemaanpassing wordt gebruikt om maximale resultaten te bereiken in de teelt van microalgen, ongeacht het type algen zonder het gebruik van pesticiden of antibiotica.

Om het nauwkeurige debiet te leveren en nog meer water in hun productie-installatie te besparen, heeft Vaxa BT-Maric-doorstroombegrenzers voor constante doorstroming geïnstalleerd.



Vaxa Impact voedingsproductiefabriek in IJsland

Vaxa impact Nutrition zet schone energie om in voedsel en produceert 's werelds meest duurzame microalgen rijk aan Omega 3 en eiwitten.

Daarnaast zijn de operaties CO₂-negatief, d.w.z. zet meer kooldioxide om in zuurstof dan bij de operatie hoort. De fabriek, gelegen in IJsland, is geïntegreerd met een van 's werelds grootste geothermische centrales, waardoor de afvaloutput van de fabriek kan worden omgezet in duurzame bronnen voor het productieproces. Het gebruik van schone energie, warm en koud water en natuurlijke koolstofemissies van de geothermische installatie om microalgen te produceren, waardoor het project volledig duurzaam en CO₂-negatief is.

Volgens de Vaxa-manager Kristinn “de belangrijkste reden voor dit project is dat de oprichters zich realiseerden dat er binnenkort niet genoeg voedsel zal zijn om de hele wereld te voeden vanwege de bevolkingsgroei en de toegenomen consumptie van voedsel per persoon.

Vandaag is er genoeg voedsel, maar de reden dat er op sommige plaatsen hongersnood is, is dat we het voedsel niet goed genoeg verdelen. Dit is een wereldwijd probleem en de oprichters wilden een manier vinden om voedsel op een nieuwe manier te produceren.

“Met deze methode kan een kilogram eiwit worden gekweekt met 1500 keer minder aarde en 500 keer minder water dan wat nodig is om sojabonen te telen. Het kan een van de oplossingen zijn om de voedselproblemen in de wereld op te lossen.”

Volgens het artikel "The Future of Feed: Integrating Technologies to Decouple Feed Production from Environmental Impacts", gepubliceerd op 16 april 2019 in de Industrial Biotechnology Vol. 15, nr. 2, “bevolkingsgroei, een groeiende middenklasse en een wereldwijde verschuiving in voedingsvoorkeuren hebben geleid tot een blijvende vraag naar dierlijke producten. Aangezien dierlijke producten een vitale rol spelen in de menselijke voeding, wordt verwacht dat hun consumptie verder zal toenemen. Echter, de grote afhankelijkheid van de veehouderij van sojabonen wereldwijd; de milieugevolgen van de sojabonenproductie; en belemmeringen voor de uitbreiding van sojateeltland doen twijfel rijzen over de duurzaamheid van het voedselsysteem. De noodzaak om de toekomstige vraag naar soja te verminderen met andere voederbronnen met een vergelijkbaar voedingsprofiel, en daardoor de voedsel- en diervoederproductie los te koppelen van ecologische druk, is dwingend. “

“Voedselzekerheid is een urgent wereldwijd probleem. Volgens de Verenigde Naties is bijna een zevende van de wereldbevolking, ofwel een miljard mensen, regelmatig ondervoed. Tegen 2050 zullen er nog eens twee tot drie miljard nieuwe gasten aanschuiven aan de wereldwijde eettafel. De voedselcrisis is een kwestie van niet alleen voldoende calorieën leveren, maar ook de eiwitten en voedingsstoffen die essentieel zijn voor een goede gezondheid. Vissen zijn een uitstekende bron van uitgebalanceerde eiwitten en omega-3-vetzuren, maar het is moeilijker geworden om met mariene soorten de voedingsdoelen van de wereldbevolking te halen, aangezien de oceanen van de wereld zijn uitgeput van vis en de vangsten sinds 1996 zijn afgenomen. Een simpele vraag: waar halen vissen hun essentiële omega-3-vetzuren en wat is de koolstofbron van hun eiwit?”

Dit artikel analyseert de redenen achter de wereldwijde voer- en voedselcrisis en stelt voor om te kijken naar mariene microalgen als oplossing. Ga naar de volgende link om de volledige artikel te lezen: <https://www.liebertpub.com/doi/full/10.1089/ind.2019.29162.atz>

Als u meer wilt weten over BT-Maric doorstroombegrenzers, kunt u contact opnemen met Birgitta Slot op birgitta.slot@bertfelt.com.