

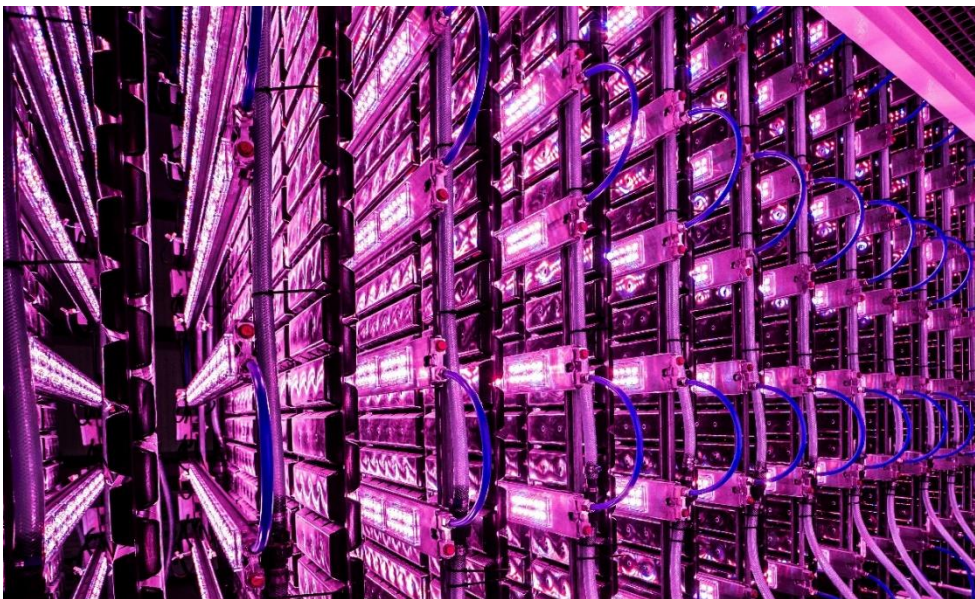
*Pressemitteilung*

**Eine bahnbrechende Art der Lebensmittelproduktion: mit minimalem Wasser- und Land-Fußabdruck und CO2-negativem Betrieb!**

Vaxa Impact Nutrition ist ein High-Tech-Unternehmen, das eine Lösung bietet, um Energie effizienter in Nahrung (Energy to Food - E2F) umzuwandeln als bisher bekannt!

Das Projekt ist weltweit das erste seiner Art, bei dem Hochtechnologie in kontinuierlicher Überwachung, Datenverarbeitung und automatischer Systemanpassung eingesetzt wird, um maximale Ergebnisse bei der Kultivierung von Mikroalgen unabhängig von der Algenart ohne den Einsatz von Pestiziden oder Antibiotika zu erzielen.

Um den genauen Durchfluss zu gewährleisten und noch mehr Wasser in seiner Produktionsanlage zu sparen, hat Vaxa BT-Maric Durchflussbegrenzer installiert.



*Vaxa produktionsanlage in Island*

Vaxa-Impact Nutrition wandelt saubere Energie in Nahrung um und produziert die nachhaltigsten Mikroalgen der Welt, die reich an Omega 3 und Proteinen sind.

Darüber hinaus sind die Operationen Kohlenstoffnegativ, dh. wandelt mehr Kohlendioxid in Sauerstoff um, als mit der Operation verbunden ist. Die Anlage befindet sich in Island und ist in eine der größten Geothermieanlagen der Welt integriert, wodurch die Abfallproduktion der Anlage in nachhaltige Ressourcen für den Produktionsprozess umgewandelt werden kann. Die Verwendung von sauberer Energie, heißem und kaltem Wasser und natürlichen Kohlenstoffemissionen der Geothermieanlage zur Produktion von Mikroalgen macht das Projekt vollständig nachhaltig und CO2-negativ.

Laut dem Vaxa-Manager Kristinn: „Der Hauptgrund für dieses Projekt ist, dass die Gründer erkannt haben, dass es aufgrund des Bevölkerungswachstums und des erhöhten Lebensmittelverbrauchs pro Person bald nicht mehr genug Lebensmittel geben wird, um die ganze Welt zu ernähren. Heute gibt es genug Nahrung, aber der Grund für die Hungersnot ist mancherorts, dass wir die Nahrung nicht gut genug aufteilen. Dies ist ein globales Problem und die Gründer wollten einen Weg finden, Lebensmittel auf neue Weise zu produzieren.“

Mit dieser Methode kann ein Kilogramm Protein mit 1500-mal weniger Erde und 500-mal weniger Wasser angebaut werden, als für den Anbau von Sojabohnen benötigt wird. Es kann einer der Schlüssel zur Lösung der weltweiten Ernährungsprobleme sein."

Laut der Studie „The Future of Feed: Integrating Technologies to Decouple Feed Production from Environmental Impacts“ vom 16. April 2019 in der Industrial Biotechnology Vol. 15, No. 2, „Bevölkerungswachstum, eine wachsende Mittelschicht und eine globale Verschiebung der Ernährungspräferenzen haben eine anhaltende Nachfrage nach tierischen Produkten verursacht. Da tierische Produkte eine wichtige Rolle in der menschlichen Ernährung spielen, wird ihr Verbrauch voraussichtlich weiter zunehmen. Allerdings ist die große Abhängigkeit der Tierhaltung von der weltweiten Grundnahrungsmittelpflanze Soja; die Umweltfolgen der Sojabohnenproduktion; und Hindernisse für die Ausweitung des Sojaanbaus lassen Zweifel an der Nachhaltigkeit des Lebensmittelsystems aufkommen. Die Notwendigkeit, die künftige Nachfrage nach Soja durch andere Futtermittelquellen mit ähnlichem Nährwertprofil zu mindern und dadurch die Lebens- und Futtermittelproduktion von ökologischen Belastungen zu entkoppeln, ist zwingend.“

„Ernährungssicherheit ist ein dringendes globales Problem. Nach Angaben der Vereinten Nationen ist fast ein Siebtel der Weltbevölkerung oder eine Milliarde Menschen regelmäßig unterernährt. Bis 2050 werden weitere zwei bis drei Milliarden neue Gäste an den globalen Esstisch stoßen. In der Ernährungskrise geht es nicht nur darum, ausreichend Kalorien, sondern auch Proteine und Nährstoffe bereitzustellen, die für eine gute Gesundheit unerlässlich sind. Fisch stellt eine ausgezeichnete Quelle für ausgewogenes Protein und Omega-3-Fettsäuren dar, aber die Erfüllung der Ernährungsziele der Weltbevölkerung mit Meerestieren ist schwieriger geworden, da die Weltmeere an Fisch erschöpft sind und die Fänge seit 1996 zurückgegangen sind. Eine einfache Frage – wo? beziehen Fische ihre essentiellen Omega-3-Fettsäuren und was ist die Kohlenstoffquelle ihres Proteins?

Dieser Studie analysiert die Gründe für die globale Futter- und Nahrungsmittelkrise und schlägt vor, nach marinen Mikroalgen als Lösung zu suchen. Um die vollständige Studie zu lesen, gehen Sie zu folgendem: <https://www.liebertpub.com/doi/full/10.1089/ind.2019.29162.atz>

Wenn Sie mehr über Durchflussbegrenzer von BT-Maric erfahren möchten, können Sie Agne Bogren unter [agne.bogren@bertfelt.com](mailto:agne.bogren@bertfelt.com) kontaktieren.