

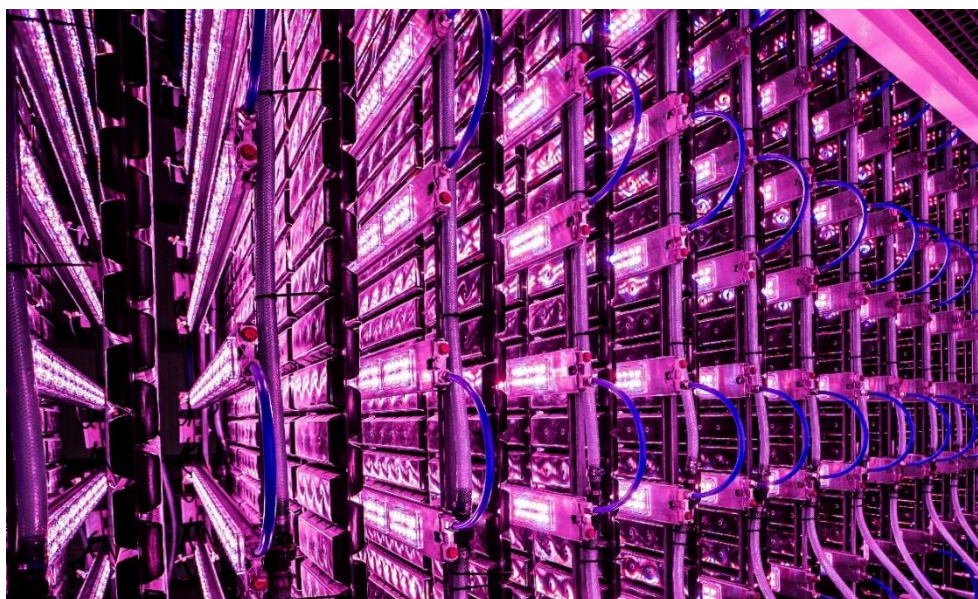
## Pressmeddelande

### **Ett banbrytande sätt att producera mat: med minimalt vatten- och markavtryck och negativ koldioxid drift!**

Vaxa-Impact Nutrition är ett högteknologiskt företag som erbjuder en lösning för att omvandla energi till mat (Energy to Food - E2F) på ett mer effektivt sätt än tidigare känt!

Projektet är det första i sitt slag i världen där högteknologi inom kontinuerlig övervakning, databehandling och automatisk systemanpassning används för att uppnå maximala resultat vid odling av mikroalger, oavsett typ av alger utan användning av bekämpningsmedel eller antibiotika.

För att förse produktionsanläggningen med korrekt flöde oavsett tryck och för att arbeta resursnått har Vaxa installerat BT-Maric konstantflödesventiler.



Vaxa produktionsanläggning på Island

Vaxa impact Nutrition omvandlar ren energi till mat och producerar världens mest hållbara mikroalger rika på Omega 3 och protein.

Dessutom är verksamheten koldioxidnegativ, dvs. omvandlar mer koldioxid till syre än vad som är krävs för driften. Anläggningen ligger på Island och är integrerad med en av världens största geotermiska anläggningar, vilket gör det möjligt att omvandla anläggningens avfall till hållbara resurser för produktionsprocessen. Användningen av ren energi, varmt och kallt vatten och naturliga koldioxidutsläpp från den geotermiska anläggningen för att producera mikroalger, vilket gör projektet hållbart och koldioxidnegativt.

Enligt Vaxa-chefen Kristinn är "den grundläggande orsaken till detta projekt att grundarna insåg att det snart inte kommer att finnas tillräckligt med mat för att mata hela världen på grund av befolkningstillväxt och ökad konsumtion av mat per person. Idag finns det tillräckligt med mat, men anledningen till att det finns hungersnöd på vissa ställen är att vi inte delar upp maten tillräckligt bra. Detta är ett globalt problem och grundarna ville hitta ett sätt att producera mat på ett nytt sätt.

Med denna metod kan ett kilo protein odlas med 1500 gånger mindre jord och 500 gånger mindre vatten än vad som behövs för att odla sojaböner. Det kan vara en av nycklarna till att lösa världens matproblem."

Enligt tidningen "Framtiden för foder: integrering av teknik för att koppla bort foderproduktion från miljöeffekter" publicerad den 16 april 2019 i Industrial Biotechnology Vol. 15, nr 2, "befolkningstillväxt, en växande medelklass och en global förändring av kostpreferenser har drivit en bestående efterfrågan på animaliska produkter. Eftersom animaliska produkter spelar en viktig roll i mänskliga dieter förutses deras konsumtion öka ytterligare. Emellertid har djurhållningens stora beroende av stapelfodergrödan sojaböner ställt till det. Behovet att mildra framtida efterfrågan på soja med hjälp av andra foderkällor med liknande näringsprofil är tvingande. "

"Livsmedelssäkerhet är ett brådskande globalt problem. Enligt FN är nästan en sjundedel av världens befolkning, eller en miljard människor, regelbundet undernärda. År 2050 kommer ytterligare två till tre miljarder nya gäster att ansluta sig till det globala middagsbordet. Livsmedelskrisen handlar inte bara om att ge tillräckligt med kalorier utan också protein och näringsämnen som är nödvändiga för god hälsa. Fisk är en utmärkt källa till balanserat protein och omega-3-fettsyror men att uppfylla den globala befolkningens näringsmål med marina arter har blivit svårare eftersom världshaven har tappats av fisk och fångsterna har minskat sedan 1996. En enkel fråga - var får fisken sina essentiella omega-3-fettsyror från, och vad är kolkällan i deras protein? "

En studie analyserar orsakerna till den globala foder- och livsmedelskrisen och föreslår att man ser på marina mikroalger som en lösning. För att läsa hela studien, gå till följande länk:  
<https://www.liebertpub.com/doi/full/10.1089/ind.2019.29162.atz>

Om du vill veta mer om BT-Maric konstantflödesventiler kan du kontakta Agne Bogren på [agne.bogren@bertfelt.com](mailto:agne.bogren@bertfelt.com).