



Från rött till blått och grönt!

-hållbara vägar att möta proteinskiftet

Ingrid Undeland (undeland@chalmers.se) &
Cecilia Mayer Labba (cecilia.mayer.labba@chalmers.se)

Biologi och Bioteknik, Livsmedelsvetenskap



1



Kontakta gärna Ingrid Undeland
(undeland@chalmers.se)

eller

Cecilia Mayer Labba
(cecilia.mayer.labba@chalmers.se)

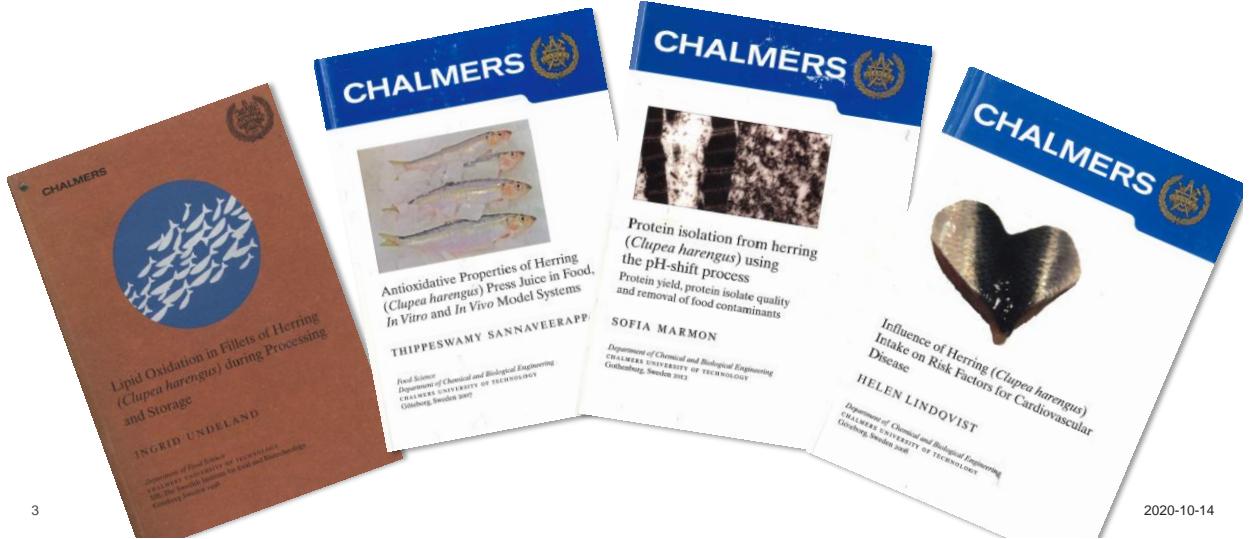
om du vill ta del av bilderna

Ett axplock av material om det blå
proteinskiftet som också kan erhållas från
Chalmers ligger nedan

2

2020-10-14

Mycket kunskap framtagen både om sillens kvalitet och
hälsoeffekter! ❤️



2020-10-14

3

Mycket kunskap framtagen både om sillens kvalitet och
hälsoeffekter! ❤️



2020-10-14

4

Ingrid Undeland



Mer information om vårt arbete med att producera proteinisolat från sill-, torsk- och laxrestråvaror (vi kan skicka artiklar till den som önskar) :

Abdollahi, M., & Undeland, I. (2018). Structural, functional, and sensorial properties of protein isolate produced from salmon, cod, and herring by-products. *Food and Bioprocess Technology*, 11(9), 1733-1749.

Abdollahi, M., & Undeland, I. (2019). Physicochemical and gel-forming properties of protein isolated from salmon, cod and herring by-products using the pH-shift method. *Lwt*, 101, 678-684.



5

2020-10-14

Ingrid Undeland



Mer information om vårt arbete med att producera proteinisolat från processvatten (vi kan skicka artiklar till den som önskar)

Forghani, B., Bordet, R., Ström, A., & Undeland, I. (2020). Recovery of a protein-rich biomass from shrimp (*Pandalus borealis*) boiling water: A colloidal study. *Food chemistry*, 302, 125299.

Forghani, B., Sørensen, A. D. M., Johannesson, J., Svendsen, T. C., & Undeland, I. (2020). Flocculation and Flotation to Recover Protein-Enriched Biomasses from Shrimp Boiling and Peeling Process Waters: A Case Study. *ACS Sustainable Chemistry & Engineering*, 8(26), 9660-9668.

2020-10-14

6

3

**Mer information om vårt arbete med att producera proteinisolat från tång
(vi kan skicka artiklar till den som önskar)**



Harrysson, H., Hayes, M., Eimer, F., Carlsson, N. G., Toth, G. B., & Undeland, I. (2018). Production of protein extracts from Swedish red, green, and brown seaweeds, *Porphyra umbilicalis* Kützing, *Ulva lactuca* Linnaeus, and *Saccharina latissima* (Linnaeus) JV Lamouroux using three different methods. *Journal of Applied Phycology*, 30(6), 3565-3580..

Harrysson, H., Konasani, V. R., Toth, G. B., Pavia, H., Albers, E., & Undeland, I. (2019). Strategies for Improving the Protein Yield in pH-Shift Processing of *Ulva lactuca* Linnaeus: Effects of Ulvan Lyases, pH-Exposure Time, and Temperature. *ACS Sustainable Chemistry & Engineering*, 7(15), 12688-12691.

Abdollahi, M., Axelsson, J., Carlsson, N. G., Nylund, G. M., Albers, E., & Undeland, I. (2019). Effect of stabilization method and freeze/thaw-aided precipitation on structural and functional properties of proteins recovered from brown seaweed (*Saccharina latissima*). *Food Hydrocolloids*, 96, 140-150.



2020-10-14

7

Tack!



2020-10-14

8