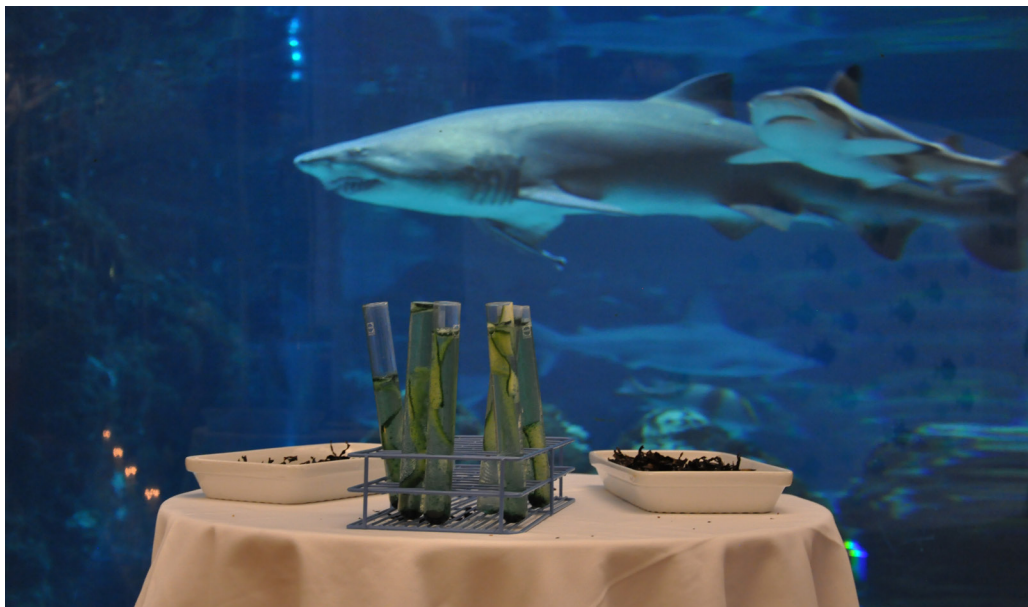


TANGNØRDERI FOR FULD UDBLÆSNING I GRENAA



PRESSEMEDDELELSE

13. oktober 2017

KATTEGATCENTRET

Færgevej 4

8500 Grenaa

www.kattegatcentret.dk

side 1/2

Pressekontakt:

Grete Fogtman Johnsen

+45 22 33 89 84

gfi@kattegatcentret.dk

Danmarks største konference om tang bød på spændende forskningsresultater og præsentation af nye tangprodukter – og et ganske særligt snif!

Da 75 forskere og virksomhedsfolk fra 8 forskellige lande mødtes til to dages konference i Grenaa den 11.-12. oktober, var der både fokus på nye forskningsresultater, præsentation af innovative produkter med tang og skæve vinkler på anvendelse af tang og mikroalger.

I forskningsverdenen - både i Danmark og internationalt - er der blandt andet stort fokus på at kortlægge mulighederne for at anvende tang og ekstrakter fra tang i dyrefoder og medicin til mennesker. Forskningsresultater viser nemlig, at tangen forbedrer tarmsundheden hos både dyr og mennesker, og i nogle tilfælde endda i en sådan grad, at antibiotika og anden medicin helt kan undgås.

Konferencedeltagerne fik også lejlighed til at smage nye produkter med tang, blandt andet en nyudviklet tangsalat og spændende tangøl fra virksomhederne Nordisk Tang og Nordisk Bryghus, som begge ligger på Djursland.

ALLE ER VELKOMNE

Man kan sniffe god chokolade, men kan man også sniffe mikroalger? Det spørgsmål stillede Tobias Hamann, nyudklækket Danmarksmester i chokolade og vinder af "Den store Bagedyst", de fremmødte forskere, da han besøgte konferencen for at dele sine erfaringer med at bruge tang og mikroalger i det søde køkken. Tobias Hamann har nemlig netop lanceret en chokoladebar med mikroalger.

Tobias sniffede frisk en bane chokolade sammen med én af de deltagende forskere, og bagefter var der engageret debat blandt forskerne - og som Tobias sagde, så er det jo med at stille de svære spørgsmål, når man er i et selskab, hvor alle er klogere end en selv. Konklusionen på diskussionen blev, at det ikke giver mening at sniffe alger, da algernes smag af umami - også kaldet velsmag - ikke opleves med næsen, men med smagsreceptorer på tungen.

Smagen af umami kom dog helt til sin ret i en ganske særlig velkomstdrink komponeret til lejligheden og serveret i reagensglas til konferencemiddagen i Kattegatcentret. Drinken bestod af klassiske gin og tonic ingredienser suppleret med agurk, bobler og ikke mindst mikroalgen spirulina, som udover at være smuk grøn, også er vældig sund.

PRESSEMEDDELELSE

13. oktober 2017

KATTEGATCENTRET

Færgevej 4

8500 Grenaa

www.kattegatcentret.dk

side 2/2

Pressekontakt:

Grete Fogtman Johnsen

+45 22 33 89 84

gfj@kattegatcentret.dk

FAKTA

- Konferencen blev afholdt for 7. gang den 11. oktober kl. 11.00 - 12. oktober kl. 14.30, på Kystvejens Hotel, Kystvej 26 i Grenaa
- Nordic Seaweed Conference afholdes af AlgeCenter Danmark, som er et forsknings-, innovations- og formidlings samarbejde mellem Aarhus Universitet, Teknologisk Institut og Kattegatcentret
- Konferencen i 2017 blev sponsoreret af Visit Djursland
- Deltagerne i Nordic Seaweed Conference er 50% forskere og 50% erhvervsfolk. Cirka 50% af deltagerne er fra udlandet og 50% er fra Danmark

FOR MERE INFORMATION KONTAKT: LONE THYBO MOURITSEN, Leder for forskning i Kattegatcentret, M: +45 20 27 65 53, T: +45 87 58 05 06, E: lm@kattegatcentret.dk

