

***Transforming the future
of protein supply***

tebrito[™]

Matskifte — det nya proteinet

Med 7,4 miljarder människor på vår jord och en växande befolkning med ökat välstånd, beräknas efterfrågan på protein fördubblas till 2050. Idag lider 10 procent av undernäring och brist på fullvärdigt protein. Haven är överfiskade och 70 procent av den odlingsbara ytan används redan till köttproduktion. Så, vad ska vi äta?

Framtidens mat

Insekter och i synnerhet några arter av mjölmask, omvandlar upp till 35 procent av näringsvärdet i fodret till högvärdigt protein och fett. De kan odlas på sidoströmmar, som kli och maltrester. Det innebär att odling av mjölmask är väldigt resurseffektivt, och kräver betydligt mindre CO₂, vatten och odlingsareal än vid konventionell animalieproduktion. Äta insekter? Ja, för oss är det självklart. Men inte såsom en rå myra i Disneys Djungelboken, utan vi vill överkomma det psykologiska motståndet till att äta insekter genom att skapa en förädlad livsmedelsråvara av mjölmaskprotein.

Protein med neutral smak

Vårt proteinpulver innehåller över 80 procent rent protein. Framställningen sker genom vår miljövänliga och livsmedelssäkra process med ett högt utbyte av både protein och olja. Det utvunna proteinet har en neutral smak och vi har sett att egenskaperna kan modifieras efter behov. Det gör att proteinpulvret kan användas i allt från drycker såsom shakes till fasta produkter som pannkakor och proteinbars. Det gör det unikt, efterfrågat och klimatsmart.

**över
80 % rent
protein**



Näringsrika möjligheter

Mjölmask är inte bara rik på protein. Den innehåller höga halter av vitaminer och mineraler, bland annat järn och har en naturligt låg kolesterolhalt. Proteinet är av god kvalitet, och innehåller alla essentiella aminosyror, helt jämförbart med en biff.

Som bonus ur vår process får man också ut en fleromättad olja som har potential att nyttjas i margarin eller som matolja. Visst är det bra!

**”alla
essentiella
aminosyror”**

”Klimatsmart och nyttigt. Intresset för insekter som livsmedel ökar och proteinpulvret har många lovande egenskaper. Vi är redo att ta vår produkt vidare”



– Nils Österström, Vd Tebrito AB

Visste du att

Jämfört med nötkött är utsläppen av koldioxid ca 1/10 så stor per kg protein. Använder man befintliga sidoströmmar beräknas CO2 utsläppen bli ännu lägre, under en 1 promille.

Det har beräknats att det skulle räcka om 0,0003 % av världens odlingsyta nyttjades för mjölmaskproduktion för att lösa världens proteinbristproblematik.

Här kan du följa Tebrito:



twitter.com/tebrito



facebook.com/tebritoab

Klimatsmart, resurseffektiv, välsmakande & nyttig proteinråvara

Tebrito AB

info@tebrito.se | +46 70 618 08 60

Perisholsvägen 16, 792 91 Mora, Sweden

www.tebrito.se