

Ordliste

Ord/udtryk	Kort forklaring
Blockchain-baseret sporbarhed	Et digitalt regnskabssystem, der bruges til at registrere og verificere hvert trin i fødevarerforsyningskæden. I plantebaserede fødevarer systemer sikrer det gennemsigtighed, forhindrer svindel og understøtter bæredygtighedskrav ved sikkert at spore data om oprindelse, forarbejdning og distribution.
Bio tilgængelighed	Henviser til den del af et stof, f.eks. et næringsstof, et forurenende stof eller en bioaktiv forbindelse, der frigives fra fødevarer matricen i mave-tarmkanalen og bliver tilgængelig for absorption i tarmen. Det repræsenterer den potentielle mængde af forbindelsen, der kan absorberes i blodbanen efter fordøjelsen, men før den faktiske absorption måles.
Cirkulær bioteknologi	Anvender naturlige processer til at omdanne affald til nyttige produkter, hvorved ressourcerne forbliver i brug (lukket kredsløb).
Cirkulær økonomi	Minimering af affald ved genbrug, reparation og genanvendelse af ressourcer i et lukket kredsløb.
Certificeret økologisk	Et produkt er fremstillet uden syntetiske kemikalier, GMO'er eller skadelige pesticider i overensstemmelse med strenge standarder for økologisk landbrug.
Miljøvenlig	Et produkt eller en praksis, der ikke skader miljøet.
Flexitar	En person, der primært spiser plantebaseret, men som lejlighedsvis spiser kød eller animalske produkter.
Fødevarerbårne patogener	Mikroorganismer, der kan forurene fødevarer og forårsage sygdom hos mennesker, når de indtages. Disse patogener kan formere sig i fødevarer under gunstige forhold og producere toksiner eller direkte inficere mave-tarmkanalen, hvilket fører til fødevarerbårne sygdomme. Almindelige eksempler omfatter <i>Salmonella</i> , <i>Escherichia coli</i> (E. coli), <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Norovirus</i> og <i>Clostridium botulinum</i>
GMO'er	Genetisk modificerede organismer – planter eller dyr, hvis DNA er blevet ændret for at opnå specifikke egenskaber.
Drivhusgasemissioner	Drivhusgasemissioner er gasser som kuldioxid og metan, der udledes i atmosfæren og bidrager til global opvarmning og klimaforandringer.
HPP	En ikke-termisk konserveringsmetode, der anvender ekstremt højt tryk (typisk mellem 100 og 600 megapascal) til at inaktivere mikroorganismer og enzymer i fødevarer, hvorved holdbarheden forlænges, samtidig med at næringsværdien, smagen og konsistensen bevares. Processen foregår ved eller tæt på stuetemperatur, hvilket bevarer fødevarerens friske egenskaber uden brug af varme.

Ordliste (fortsat)

Ord/udtryk	Kort forklaring
IFS-standarder	International Featured Standards er globalt anerkendte certificeringer, der sikrer fødevarer sikkerhed, kvalitet og overholdelse af reglerne i hele forsyningskæden. For SMV'er i den plantebaserede sektor øger IFS-certificering tilliden, gennemsigtigheden og markedsadgangen.
Organoleptiske egenskaber	De sensoriske egenskaber ved et stof, især mad eller drikkevarer, som opfattes gennem smags-, lugte-, syns-, føle- og undertiden høresansen. Disse egenskaber omfatter karakteristika som smag, aroma, farve, konsistens og udseende, som tilsammen påvirker forbrugernes opfattelse og accept.
Permakultur	Et holistisk landbrugsdesignsystem, der efterligner naturlige økosystemer for at skabe en selvforsynende fødevarerproduktion med lav miljøpåvirkning. Det lægger vægt på biodiversitet, jordens sundhed og minimale eksterne input – i tråd med bæredygtige plantebaserede praksis.
Trykreguleret SAS	En avanceret ekstraktionsteknik, der kombinerer brugen af superkritiske væsker – oftest superkritisk kuldioxid – med konventionelle opløsningsmidler for at øge effektiviteten af udvindingen af bioaktive forbindelser, forurenende stoffer eller andre målstoffer fra faste eller flydende matricer. Den superkritiske væske fungerer som opløsningsmiddel eller medopløsningsmiddel under bestemte temperatur- og trykforhold, hvilket forbedrer opløseligheden, masseoverførslen og selektiviteten, samtidig med at processen foregår ved relativt milde temperaturer, der bidrager til at bevare varmefølsomme forbindelser.
Vertikal landbrug	Dyrkning af afgrøder i stablede lag, ofte ved hjælp af kontrollerede miljøer (CEA). Det muliggør plantebaseret fødevarerproduktion året rundt med effektiv udnyttelse af plads, vand og energi, hvilket gør det ideelt for bæredygtighed i byområder.