

Fra humaniora til naturvidenskab:

Længerevarende samarbejde med Roskilde Universitet

Dansk Tang samarbejder med kommunikationsstuderende fra RUC om udvikling af kommunikationsstrategier og med en naturvidenskabelig forsker i en undersøgelse af muligheden for brug af mikroalger i fødevarer.

Dansk Tang er en ung virksomhed, der blev stiftet i 2016. Deres forretningsområde er anvendelse af tang (indtil videre makroalger) i fødevarer, f.eks. pesto, sennep og tangolie. Virksomheden høster vild tang ved Odsherred, hvorefter den bliver forarbejdet til de nævnte produkter.

Den lille virksomhed er drevet af en nysgerrighed, som har bragt dem i kontakt med både studerende fra universitetets kommunikationsuddannelser og forskere på RUC's naturvidenskabelige institut. På den måde er Dansk Tang i gang med at opbygge viden inden for et enormt videnskabeligt spændingsfelt fra humaniora til naturvidenskab – og som i sidste ende hjælper dem konkret med kommunikation til deres målgruppe samt produktudvikling.

I september 2017 deltog virksomheden på en InnovationCamp på RUC's kommunikationsuddannelser. Til arrangementet havde virksomheden beskrevet en case, som handlede om, hvordan de bedst muligt kunne ramme deres målgruppe i forhold til deres produkt. Campen

mundede ud i et samarbejde, hvor virksomheden er case i to grupper af studerendes semesterprojekt med fokus på udvikling af kommunikationsstrategier.

Sideløbende med samarbejdet har virksomheden fået kontakt til Institut for Naturvidenskab og Miljø på RUC og er startet med et længerevarende samarbejde med forskeren Søren Laurentius Nielsen, som har mikroalger som sit speciale.

For at komme hurtigt i gang med samarbejdet søgte forskeren og virksomheden om ViiRS-spiremidler i to faser. Begge projekter er blevet godkendt. Konkret handler forskningssamarbejdet i fase 1 om at undersøge, om og hvordan mikroalger kan anvendes i mad eller som ingrediens i fødevarer. Fase 2 i projektet bliver en konkret afprøvning af fem udvalgte mikroalgearter. Det sker i et samarbejde mellem Søren Laurentius, Dansk Tang og den prisbelønnede kok fra Odsherred, Claus Henriksen, som vil anvende mikroalgerne i middagsretter for at vurdere deres anvendelsesmuligheder.



PARTNERE:

Dansk Tang fra Odsherred og RUC

FORM:

Samarbejde med studerende og forskere

VÆRDI FOR VIRKSOMHEDEN:

Gennem samarbejdet med RUC får Dansk Tang input til udvikling af kommunikationsstrategier og produktudvikling

ViiRS

