

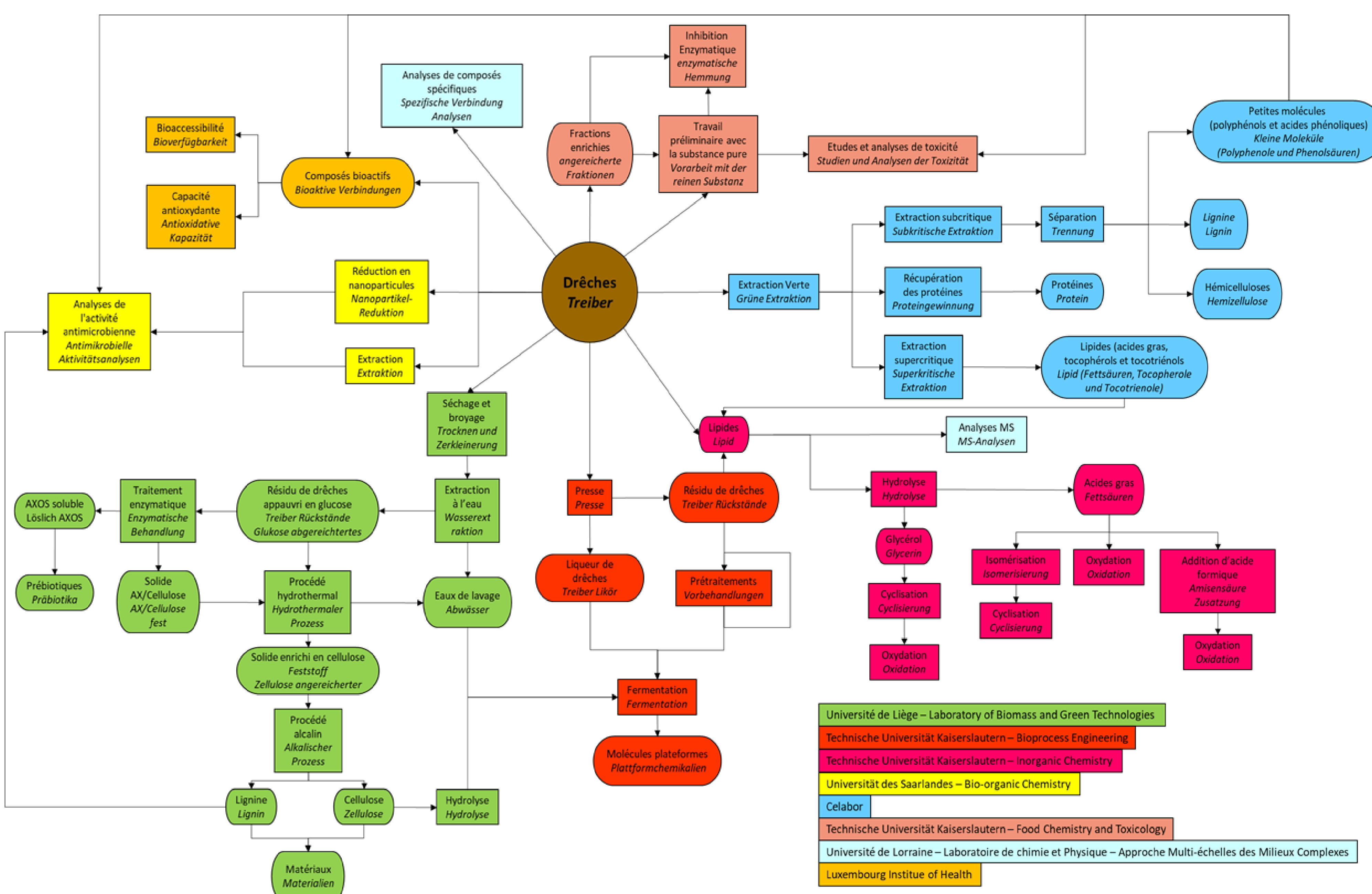
# Ergebnisse des Projekts BIOVAL

01.06.2017 – 30.06.2021

## Implementierung einer Wertschöpfungskette auf Basis von Brauereirückständen

Es wurden drei Wege zur Verwertung von Bierschrot auf verschiedenen Maßstabs- und Komplexitätsebenen entwickelt.

- Verwertung im Brauereimaßstab: Diese Verwertungswege sind einfach (Brot aus Treber, vegetarische Burger, neue Baumaterialien).
- Hochwertige Verwertung: Diese Verwertungen erfordern hochmoderne Anlagen, mit denen Verbindungen mit hohem Mehrwert gewonnen werden können (Polyphenole und Flavonoide, spezifische Lipide sowie ihre Alkoholäquivalente).
- Industrielle Verwertungen: Diese Verwertungswege erfordern größere Anlagen, ermöglichen jedoch die Verarbeitung einer größeren Menge an Schlempe. Diese Verarbeitungen ermöglichen die Gewinnung verschiedener interessierender Fraktionen (Zellulose, Lignin, zuckerreiche Flüssigkeiten).



**Das Projekt**

Partnerschaft

**Université de Liège**  
Federführender  
Begünstigter

**8**  
Forschungspartner  
und finanzielle Partner

**10**  
Strategische  
Partner

Budget

Gesamtbudget:  
3 015 159,36 €

**60 %**  
**EFRE-Kofinanzierung**  
(1 809 095,63 €)

© Uliege

Axe prioritaire | Prioritätsachse 4  
Compétitivité et attractivité  
Wettbewerbsfähigkeit und Attraktivität



Erfahren Sie mehr über  
die Projekte INTERREG  
VA Großregion

