

# *Småskalig* **PRODUKTUTVECKLING** i Sverige – det nya Matlandet



Delrapport 2013-11-20



## Delrapport 2013 Småskalig PRODUKTUTVECKLING i Sverige – det nya Matlandet

Meningen med projektet är att stimulera små och medelstora företag inom livsmedelsbranschen till en mer aktiv produktutveckling. Aktiviteten ska höja kompetensen och generera nya idéer hos de deltagande företagen. Det övergripande och långsiktiga syftet är att stärka den svenska förädlingsindustrins konkurrenskraft, underlätta företagande och bidra till tillväxt i hela livsmedelkedjan och på så sätt även skapa fler arbetstillfällen.

Arbetet i projektet har följt planen och projektet har under 2013 bestått av åtta delprojekt med en projektledare för varje produktutvecklingsinsats. De deltagande företagen tillhör olika branscher och är spridda runt om i landet. Projekten har till största delen genomförts på SIK med tillgång till SIKs resurser av såväl utrustning som kompetens.

Behovet och intresset för produktutveckling har varit stort och de deltagande företagen har varit mycket nöjda. Produktutvecklingsaktiviteterna har bland annat resulterat i

- Produktutveckling av fiskprodukter
  - Inför export och lansering av en fiskprodukt på ny marknad krävdes byte av konserveringsmedel som företaget inte hade tidigare erfarenhet av. Tester gjordes med nya tillsatsen för att säkerställa den mikrobiologiska effekten.
- Smakkaraktärisering av Stevia-produkter
  - Utveckling av en guide för optimering av sötning med sötningsmedel med lågt kaloriinnehåll
- Analys av blåbärsvin
  - Underlag för att beskriva egenskaper hos en ny produkt, blåbärsvin.
- Antimikrobiell effekt hos Portlak
  - Utvärdering av nya naturliga konserveringsmedel
- Hållbarhetsbedömning av kokta skaldjur
  - Utvärdering och rekommendationer för att minimera sjukdomsframkallande mikroorganismer hos en nytvecklade produkt.
- Produktutveckling av FoodTracker
  - Tester och rådgivning för fortsatt produktutveckling av FoodTracker. En produkt som ska minska matsvinn i skolrestauranger, restauranger och livsmedelbutiker.
- Utredning/utveckling för att undvika missfärgat kött
  - Råd och anvisningar om hur vakuumpackteknik ska användas för att säkerställa en bra färgstabilitet på nötkött.
- Riskbedömning av skaldjurpaté
  - Utvärdering av en ny produkts säkerhet och hållbarhetstid samt rådgivning om hur man säkerställer produkten och hur man kan förlänga hållbarhetstiden

Flera företag har visat intresse för och har önskemål om att vara med i projektet och vi kommer så snart vi fått besked om fortsatt stöd starta fler delprojekt.

Susanne Ekstedt / Projektledare