

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



Delrapport 2011-11-28



## Delrapport 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 ursprungsplanen och de deltagande företagen har varit mycket engagerade och är mycket nöjda. Projektet har hittills bestått av sex delprojekt med en projektledare för varje produktutvecklingsinsats.

Sex produktutvecklingsinsatser har genomförts med företag från olika delar av landet.

- Produktutveckling av fårkött. Receptutveckling och utbildning i receptberäkning för framtagande av nya får och lammprodukter. Tre nya produkter testas på marknader under december 2011.
- Utbildning om produktutvecklingsprocessen med praktiska försök. Företaget vill få kunskap om de viktiga stegen i produktutvecklingsprocessen, utveckling av saltning, tumling och rökning av helköttprodukter. Målet är att ta fram nya produkter bli, högre produktkvalitet, effektivare processer med bättre utnyttjande av personal och lokaler.
- Utveckling av fyllning till semlor utan konserveringsmedel. Identifiering av vilka mikroorganismer som kan förekomma och tillväxa i fyllning till semlor. Underlag har tagits fram för riskbedömning och för förslag till olika sätt att tillverka fyllning med lång hållbarhet utan konserveringsmedel.
- Produktutveckling av viltprodukter. Praktiska försök i SIKs pilotanläggning med receptutveckling och utbildning i charkteknologi. Tillverkning av nya produkter som salami med råvaror från skogen som vildsvin, hjort, vildand och trumpetsvamp.
- Utveckling av potatissallad. Utbildning om produktutvecklingsprocessen och vad som påverkar konsistens, smak och pris samt vad som krävs för att tillverka mikrobiologiskt säkra och stabila produkter. Praktiska försök i SIKs pilotanläggning för framtagning av två grundrecept för potatissallad som är "lättare och nyttigare".
- Utveckling av metod och recept för att ta fram tuggummi innehållande bärpulver för bättre munhygien och minskad karies.

Små och medelstora företag har ofta begränsade möjligheter att genomföra praktiska försök utan att produktionen påverkas. Produktion, träning och tester har i fyra av sex delprojekt genomförts på SIK med tillgång till SIKs resurser av såväl utrustning som kompetens. Två av aktiviteterna har genomförts av SIKs experter på plats hos kunden.

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

- Nya charkprodukter inom vilt och lamm. De flesta produkter som tidigare finns på marknaden är helköttprodukter.
- Ökade kunskaper om hur man arbetar med produktutvecklingsprocessen på ett strukturerat sätt.
- Nya och positiva erfarenheter av att arbeta med forskningsinstitut
- Intresse av att arbeta vidare med produktutveckling och även andra frågeställningar med SIK.

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