

***”Råvara kvalitet och nya
livsmedelsprodukter”***

Slutrapport

2009-11-27

1. Sammanfattning	3
2. Bakgrund	3
3. Syfte och målgrupp	4
4. Projektets mål	4
5. Genomförandeplan och tidsplan.....	4
6. Spridning av projektets resultat.....	7
7. Projektets finansiering	7
8. Projektets arbetssätt	7
9. Slutsats och rekommendationer	7
10. Kontaktperson	8

1. Sammanfattning

Projektet hade den vida ambitionen att sammanställa information och forskning om olika råvarors kvalitet och dess påverkan på slutprodukten i syfte att göra denna information mer tillgänglig för den enskilda livsmedelsproducenten. I praktiken visade det sig att detta var en mycket komplicerad uppgift eftersom väldigt lite information finns tillgänglig för gemene man. Det finns inte heller mycket tillgänglig forskning gjord inom detta område i Sverige. De arbeten som finns är oftast finansierad av olika företag och rapporterna finns därför bakom stängda dörrar. Projektgruppen enades i stället om att det finns behov av att samla den kunskap som finns kring råvarukvalitet dels i syfte att identifiera kunskapsluckor och dels underlätta för de små och medelsstora företag som inte har råd att bedriva egen forskning och undersökningar inom råvarukvalitetens betydelse för slutprodukten kvalitét. Man enades också om att detta förprojekt kan vara startskottet för ett större nationellt samarbete inom området råvarukvalitet.

Som ett led i att sprida kunskap kring vissa råvaror har ett seminarium kring Produktions och marknadspotential kring Svenskodlade bönor genomförts. På detta seminarium var ett inslag att belysa Svenskodlade bönor som råvara och ge exempel på nya spännande produkter med bönor. Som ett led i samlandet av kompetens och kunskapsspridning kring bönor som råvara har det bildats en ideell förening som heter Baljväxter i Sverige.

Projektet har även tagit fram en tankemodell över hur man skulle kunna arbeta i utvecklingen av nya produkter där man nyttjar kunskapen om de egenskaper som gör en viss råvara lämplig till viss produkt för att antingen tänka vilka råvaror skulle kunna användas till liknande produkter alternativt vilka egenskaper ska den råvara ha som man vill använda för att slutprodukten ska ha de egenskaper man önskar. Modellen bygger på ett tankesätt som kan benämnas ”från råvara till bra vara”.

2. Bakgrund

Kvaliteten hos grönsaker, bönor och rotfrukter beror på flera olika faktorer alltifrån växtplats och sort, odlingsbetingelser, skörd, hantering, förvaring mm fram till konsumenten. Detta gäller både utseendemässig kvalitet, samt näringsinnehåll. Många internationella epidemiologiska studier visar att det finns ett samband mellan ett högre intag av frukt och grönt och minskad risk för sjukdomar som hjärt-kärlsjukdomar, vissa cancerformer och diabetes, och även andra sjukdomar är under utredning. Orsaken till detta samband är inte klargjort, men det finns många undersökningar som pekar på att det är hälsosamma ämnen i frukt & grönt som ger den positiva effekten. Här spelar också kvaliteten på produkterna en roll.

Då produkter från handeln eller livsmedelsindustrin lanseras för konsumenterna är sällan sambandet med råvarorna framträdande. Det är därför viktigt att identifiera de nya produkter eller affärskoncept utifrån råvarukvalitet som ger värdeskapande i primärprodukten.

Forskningen kring ex. bioaktiva komponenter och råvarors/ingrediensers funktionella egenskaper har ökat varför mycket ny kunskap finns att hämta och analysera. Det är viktigt för lantbruksnäringen att råvarans kvalitet och betydelse kan identifieras i slutprodukten. Vad som påverkar halterna av olika bioaktiva ämnen återstår att undersöka för bla bönor och rotfrukter.

3. Syfte och målgrupp

Syfte med projektet var att sprida kunskap om olika livsmedelsråvarors kvalitet och dess betydelse för slutprodukten användningsområde. Använda ökad kunskap om kvaliteten på livsmedelsråvaran för att skapa nya hälsosamma produkter baserade på grönsaker, bönor, frukter och rotfrukter

Målgruppen för projektet är råvaruproducenter, odlare, små och medelstora livsmedelsföretag och forskare.

4. Projektets mål

Att kunna koppla kunskap om olika livsmedelsråvarors kvalitet till dess betydelse för slutprodukten användningsområde. Skapa fler innovativa hälsosamma produkter baserade på grönsaker, bönor, frukter och rotfrukter. Eftersom det inte fanns tillräckligt med kunskap att inhämta kan man omformulera projektets mål till att belysa det behov det finns av att samla den kunskap i ämnet som finns samt visa på de kunskaps luckor där det behövs mer forskning.

5. Genomförandeplan och tidsplan

Den första delen är en litteraturundersökning som i ett andra steg följs upp av en analys med förslag på insatser. I det tredje steget genomförs en serie workshops med mål att revidera och konkretisera insatsförslagen och sätta samman fortsättningsgrupper. I sista och fjärde delen sammanställs resultaten från de tre första delarna och redovisas sedan i form av en rapport.

Ursprunglig tidsplan

Moment	Tid
Litteratur, projektgenomgång	januari-april
Analys och förslag	april-juli
Workshops	augusti - oktober
Sammanställning och rapportering	oktober-november
Presentation	november
Ekonomisk redovisning	december

Då beskedet om beviljande om medel anlände i slutet av april försenades hela tidsplanen med tre månader. Projektgruppen samlades i slutet av maj på det första projektmötet och projektet presenterades för ett antal industri representanter i mitten av juni. På grund av yttre omständigheter som vi ej kunnat råda över har genomförandeplanen blivit drastiskt förändrad och väsentligt förkortad i tid. Istället för tolv månader blev det sju månader som projektet kunde förfoga över.

Genomförandeplan

<i>Moment</i>	<i>Tid</i>
Litteratur, projektgenomgång	April-juli
Analys och förslag	Juli -augusti
workshop	november
Sammanställning och rapportering	november
Presentation	november
Ekonomisk redovisning	november

I syfte att identifiera forskare och projekt inom området råvarukvalitet söktes ett flertal projektfinansiärers projektdatabaser igenom. Förhoppningen med projektidentifieringen var att identifiera ett antal forskare som kan ingå i ett framtida forskarnätverk och eller utgöra framtida samarbetspartners i påbyggnadsprojekt från detta grundprojekt. I den lista som presenteras i bilaga 1 visar att den forskning om råvarukvalitet är begränsad till de råvaror som omsätter mest pengar i Sverige till exempel äpplen, potatis, spannmål och tomater.

Litteratur och projektgenomgång bestod i informationssökning via allmäntillgängliga databaser och olika myndigheters hemsidor. Det visade sig att det inte finns speciellt mycket publicerat om olika råvarors kvalitet som är tillgängligt för de mindre företagen och organisationerna.

På det andra projektmötet som hölls i början i juli beslutades det att avgränsa råvarorna till att innefatta lök, bönor och rotfrukterna palsternacka, kålrabbi, rotselleri och majrova. Litteratursökningen fortsatte men det gick inte att hitta den information om de olika råvarornas kvalitet i form av smak, bioaktiva ämnen och processtekniska egenskaper.

På projektmötet den 1 september konstaterades det att det var svårt att få fram relevant information om Råvarukvalitet. Livsmedelsverkets näringstabeller finns att tillgå men de representerar ett medelvärden av olika sorters grödor. Och man får inte veta vilka sorter det rör sig om. Detta att inte ange vilket sortval är en högaktuell fråga då det till exempel på Livsmedelsdagarna i Tylösand togs upp vikten av att som konsument kunna veta vilken sorts morötter som finns i påsen för att kunna välja på smak mer än pris. Kring sortval finns det en del information kring ekologiska sorter av olika slag. Företaget Everman som tagit över frukt och gröntfrämjandet samt vissa odlarorganisationer har lite kort information om olika grödor men det är i princip samma texter som vandrar runt. Kring rotfrukter finns det väldigt lite och även lök är det svårt att hitta information överhuvudtaget om. På hemsidan för branschorganisation för frukt och grönt GROs hemsida finner man inte heller så mycket information om råvarukvalitet. Den forskning och de undersökningar som är gjorda är oftast

bekostade av enskilda företag och finns inte tillgängligt för allmänheten och för de små företagen som inte har råd att köpa sig information.

Mötet identifierade att det finns ett nationellt informationsbehov för frukt och grönt. Det saknas kontinuerlig bevakning. Det hade varit bra med en kontinuerligt uppdaterad kunskapsresurs "råvarudatabasen" där företag och allmänhet lätt kunde finna information om olika råvaror och den forskning och undersökningar om gjorts kring dem. Man skulle även kunna göra faktablad likt de växtskyddsblad man gjort på Sveriges Lantbruksuniversitet (SLU). Att samla information om råvarukvalitet och vägen till produkt, i formen av en hemsida. Skulle vara värdefullt för många grupper t ex forskare, primärproducenter, små och medelstora livsmedelsföretag. Intressenter till ett sådant alternativ skulle till exempel kunna vara SIK, SLU, partnerskap Alnarp. Finansiärer skulle till exempel kunna vara Formas, EU-projekt och jordbruksverket.

Det finns exempel på företag till exempel Findus har utvecklat rotfruktsprodukter i samarbete med SLU och publikationer från arbetet kommer att publiceras inom kort. På detta råvaruprojektmöte bestämdes det också att begränsa arbetet till att konstatera eventuellt innehåll av och inte dra ut hälsoaspekterna av t ex olika bioaktiva ämnen eftersom det finns en hel del frågetecken kring vad som är tillåtna hälsopåståenden. Man tog även upp problematiken med EUs pågående arbete om vad man får påstå om hälsa kring livsmedelprodukter.

På projektmötet presenterades det en tankemodell där man tittar på vad råvaran används till idag och utifrån råvarans egenskaper vad den skulle kunna användas till för nya produkter. Modellen kan även användas omvänt då man utgår från den produkt man vill tillverka med visa egenskaper vilka egenskaper vill man då att råvaran ska ha och vilka metoder skall man använda. Deltagarna på mötet producerade ett antal olika exempel på projekt där man använt sig av tankemodellen. Dessa exempel skulle kunna vara fortsättningsprojekt och är exempel på nya livsmedelsprodukter som skulle kunna genereras till exempel "från kikärt till falafel"; från böna till bönkorv". Frågor som ställs i tanke modellen är t ex vad ska slutprodukten ha för produkttegenskaper, vilka kvalitéer ska råvaran ha, vilka processer ska man använda, vilken sort av råvaran ska man välja? Fler exempel på tänkbara fortsättningsprojekt presenteras i bilaga 2.

För att kunna tillämpa denna tankemodell fullt ut behövs det fyllas på med kunskap om råvarukvalitet och projektdeltagarna var eniga om att det finns stora kunskapsluckor och att detta förprojekt om Råvarukvalitet skulle kunna vara ett avstamp inför en större samverkanssatsning på kunskap och information kring råvarukvalitet i Sverige.

I början av november hölls en workshop på SLU i Alnarp där bönor som råvara presenterades och ett antal exempel på nya bönprodukter presenterades. Det har även bildats en ideell förening kring Baljväxter i nära anslutning till detta projekt, dvs två personer ur projektgruppen är två av de fyra grundarna till den ideella föreningen Baljväxter i Sverige. Denna förening har till syfte att sprida kunskap och skapa aktiviteter kring bönor och andra baljväxter samt stimulera produktionen av produkter som baseras på baljväxter i Sverige.

6. Spridning av projektets resultat

På seminarium i Alnarp 4 november 2009 presenterades exempel på produkter med bönor som råvara till exempel bönbaserad pesto och Öländska brunabönchips för ett 30 tal åhörare som representerade både forskare, företag och producenter. Vad som också kom fram var att om man t ex tittar på olika böners benägenhet att koka sönder och vilken skaltjockhet de har kan man komma fram till vilka sorter som passar bättre att användas i färdiga sallader med hela bönor respektive för att sönderdelas och användas i pesto och humusliknande produkter dvs sorter med liten benägenhet att koka sönder lämpar sig bättre som salladsbönor och tunnskaliga bönor med stor benägenhet att koka sönder lämpar sig för röror av olika slag. Projektets resultat kommer även att spridas via Baljväxter i Sverige.

7. Projektets finansiering

Projektet har medfinansierats med 40 000 kr från ett projekt om Skånskodlade bönor som visade sig docka in mycket väl till råvaruprojektet. Sveriges Lantbruksuniversitet (SLU) med SLU Omvärld och Partnerskap Alnarp, en samverkansorganisation mellan LTJ-fakulteten vid SLU, näringsliv, myndigheter och branschorganisationer i Sydsverige, har medfinansierat med arbetstid motsvarande. Projektet har även medfinansierats med tid från deltagare i seminariet om bönor som råvara den 4 november motsvarande 28 800 räknat på föransökt schablon timersättning à 400 kr.

8. Projektets arbetssätt

Projektet har tillämpat projektmöten och enskilt arbete mellan dessa möten. Under projektets gång visade det sig att det första målsättningen vi hade med projektet fick modifieras eftersom material kring olika råvarors kvalitet inte fanns allmänt tillgänglig, dels på grund av att den forskning ännu inte hade bedrivits och dels pga större företag som köper in kunskap behåller rättigheter till de producerade rapporterna och kunskapen blir därmed omöjlig att finna.

Merparten av arbetet har skett på Ideon Agro Food medan Sveriges lantbruksuniversitet SLU i Alnarp och Balsgård har funnits med i projektgruppen och samverkat på projektmöten och det övergripande planerande och strategiska arbetet.

9. Slutsats och rekommendationer

Slutsatsen från detta projekt är att det finns mycket att göra inom området råvarukvalitet både vad det gäller att sammanställa befintlig kunskap och att initiera nya forskningsområden. Vi rekommendera därför starkt att man fortsätter att stötta initiativ som försöker samla och göra kunskap tillgänglig för den breda massan av små och medelstora företag och forskare i syfte att främja produktutveckling och även sortförädling. Det är av stor vikt att förstå sambandet mellan råvarukvalitet och nya hälsosamma och hållbara produkter.

Vidare rekommenderar vi att man använder sig av tankemodellen vi presenterat i projektet som ett hjälpmedel att stimulera nya produkter från nya och gamla råvaror.

10. Kontaktperson

Kontaktpersoner till projektet är Ann-Marie Camper acamper@hotmail.com och Jenny Bengtsson jenny_k_bengtsson@home.se.

Bilaga 1 Tabell med forskare och forskningsprojekt som anknyter till råvarukvalitet.

Bilaga 2 Visar en exempel på fortsatta projektförslag där man använt sig av tankemodellen ”från råvara till bra vara”.