



Trender, omvärld och forskning – med fokus på livsmedel

- från Livsmedelsutveckling Sydost vid IUC Kalmar län

Innehåll:

- Så blir 2021, enligt Kairos Future
- Luft – ett framtida livsmedel
- Från pensionerad mjölkko till efterfrågat kött på fin-krogen
- Forskarteam definierar fermentering i *Nature*
- Om möjligheter till samarbete med en student
- Finansieringsseminarium och Framtidens matupplevelser via webb

Vårt vardagsliv kommer att förändras i grunden, spår Kairos Future

2021 kommer att präglas av osäkerhet. Att kunna leva och navigera i osäkerhet har nog aldrig varit så viktigt, menar framtidsanalytikerna.

- **Vårt vardagsliv kommer att förändras i grunden.** De ändrade konsumtionsmönster vi sett under pandemin antas bli bestående, såsom e-handel, minskat resande och minskat nöjes- och kulturliv. En tillfällig yra kan vara att vänta när vi ”släpps fria”, men därefter råder osäkerhet. Det nya normala arbetslivet förändrar livsmönstret permanent.
- **Vi har upptäckt fördelarna med digitala möten** och kommer troligen inte att resa för kortare möten igen. Större konferenser och sällan-möten är fortsatt viktiga, men konferens- och mötesindustrin lär påverkas även på längre sikt. Nöjesresandet kommer igång igen.
- Arbetslivet tros bli mer ”nedklätt”, inspirerat av myskläder och småstökiga hemmakontor. Inom managementforskningen talas det om att **skapa utrymme för ”slappa stunder” på arbetsplatsen**, för att vana hemmajobbare alls ska vilja åka till kontoret igen.
- När vi kan jobba mer hemifrån kan vi **flytta längre ut från städerna**.
- **Hållbarhetsfrågan** blir viktig ”på riktigt”, som en följd av att allt fler vistas i skog och mark. I vår egen enkät nyligen uppger 82 procent att de uppmärksammar olika hållbarhetsaspekter i sitt företagande.
- **Dessutom:** reko-ringarna väntas öka stort, besöken i skog har ökat med 69 % i Sverige och 118 % i Danmark och på Airbnb ökar online-matlagning tillsammans med (stjärn-)kockar.

Hela sammanfattningen från Kairos Future finns att läsa [här](#).

Luft – ett framtida livsmedel (!)

Det låter som taget ur en science fiction, men faktum är att **luft spås bli framtidens inslag i olika livsmedel, för att skapa form och textur**. Med rätt teknik kan exempelvis en råvara bli lätt, luftig eller krispig. Det skulle också bli möjligt att skapa livsmedel till lägre kostnad med en mindre mängd råvara, genom att tillsätta luft för volymens skull.

Bakom denna spaning står brittiska Morgaine Gaye, som kallar sig food futurologist och som jobbar med många större internationella bolag. Hon tror även att protein-hajpen är på väg bort samt en ökad efterfrågan och mångfald av naturliga smaker, frukter och grönsaker. Läs mer [här](#).

Proteinpulver av koldioxid, vatten och elektricitet är under utveckling av finska Solar Foods. Läs mer [här](#) och [här](#).

Från pensionerad mjölkko till efterfrågat kött på fin-krogen

I Hagshult i Jönköpings län finns ett företag som ännu är helt unika i sitt slag. Åtminstone i Sverige. Här driver Ulrica Björnhag och Carl-Johan Bertilsson företaget Hagshultskossorna, ett ko-pensionat som tar emot uttjänta mjölkkor som annars skulle ha gått till slakt. **Under cirka ett års tid äter de enbart gräs, strosar på mjuka djupströbäddar och har tillgång till ryktborstar som ger massage.** Resultatet blir ett förträffligt kött med god smak och fin fettmarmorering. Även näringsämnen i köttet påverkas positivt, såsom halten av Omega-3, vitaminer och mineraler.

Köttet från Hagshultskossorna säljs idag till restauranger, främst i storstaden, och Ulrica Björnhag tror att det finns underlag för fler kopensionat i vårt avlånga län! Låt dig inspireras av den här [filmen](#) där Hagshultskossorna presenterar sin verksamhet (6 min).



Foto: Hagshultskossorna

Forskarteam definierar fermentering i *Nature*

Intresset för fermenterad mat har ökat de senaste 20 åren, men har funnits i de flesta kulturer världen över i flera tusen år. Idag är det framför allt önskan om en mer hälsosam kost som ligger bakom det ökade intresset, men enligt artikeln finns det få randomiserade studier som kan bevisa dessa livsmedels hälsoegenskaper, bortsett från yoghurt och andra mejeriprodukter, samt till viss del även kimchi, surdeg, vinäger och surdegsbröd. Mer forskning behövs, med andra ord!

Under ett drygt år har en tvärvetenskaplig forskargrupp ägnat sig åt fermenterad mat och publicerar nu i *Nature* följande definition: "*foods made through desired microbial growth and enzymatic conversions of food components*".

Artikeln betonar att det är långt ifrån all fermenterad mat som innehåller probiotika, vilket annars är en vanlig uppfattning. Probiotika är fermenterad mat som innehåller levande mikroorganismer vid tidpunkt för konsumtion, samtidigt som den har bevisad positiv effekt för mage/tarm. Bra exempel presenteras i [artikeln](#).

Fermentering i radio

Du som vill veta mer kan lyssna till **Meny i P1**, som under hösten har sänt en serie intressanta avsnitt om fermentering. [Del 1](#) [Del 2](#) [Del 3](#)

[Här](#) finns ett timmeslångt **webbinarium** på engelska om fermentering (registrering krävs).

Växla upp i samverkan med en student

Två lärosäten i närområdet, Linnéuniversitetet i Kalmar och Högskolan i Kristianstad, erbjuder flera spännande möjligheter att samarbeta med studenter. I december skickade vi ut en sammanställning om detta, och den kommer här i repris (se bilaga)! Det erbjuds bland annat möjligheter inom:

- Sensorisk analys
- Konsumentbeteenden
- Olika perspektiv på mat och ekonomi
- Plan för HACCP
- Mat och upplevelser
- Innovation

Föreläsningar och webinarier

Finansieringsseminarium den 20 jan kl. 15.00 – ca 16.30

Om stöd och finansieringsmöjligheter för ditt företag. Lyssna till några av de personer som jobbar i det företagsfrämjande systemet i Kalmar län. Läs mer [här](#).

Det senaste inom växtbaserat protein från andra sidan Atlanten. Den 28 jan kl. 16-17

Amerikanska Food Navigator ger en timmeslång kostnadsfri föreläsning på engelska "to profile the latest approaches to innovation in the plant-based space". Se [här](#).

Framtidens matupplevelser! Den 3 feb kl. 10-11

Lyssna till Johan Swahn, forskare inom sensorisk marknadsföring och grundare av *The Taste Lab*. Föreläsningen arrangeras av VisitSweden inom måltidsturismprogrammet. Info och anmälan [här](#).

Vill du läsa tidigare trendspaningar eller prenumerera på våra utskick?

Kontakta kristina.bergman@iuc-kalmar.se.

(Låt oss veta om du vill lägga till eller ta bort en adress från vår sändlista!)

Inspel och synpunkter på våra utskick välkomnas!

Vänliga hälsningar,

Livsmedelsutveckling Sydost www.iuc-kalmar.se/projekt/lso

Allt material i dessa brev är sammanställt av *Livsmedelsutveckling Sydost*. Ange oss som källa om du skickar materialet vidare eller refererar till det.