

Trender, nyheter och forskning – med fokus på livsmedel

Detta omvärldsbrev spänner som vanligt över många områden i livsmedelskedjan – där det kommer fram ny forskning, presenteras nya produktionsmöjligheter och initiativ i en sällan skådad takt. Delta på den digitala workshop om digitalisering och automation i livsmedelsnäringen som Sweden Food Arena m fl erbjuder eller läs någon av de rapporter som vi presenterar här.

Aktuella spaningar och händelser:

- Framtidens smarta livsmedelsindustri och matvaruflöde - digital workshop
- Hållbar produktion och konsumtion av mjölk
- Precisionsfermentering - växtavfall blir mat i nya labb i Lund
- En God Granne-metoden – verktyg för mer lokal mat i offentliga kök
- Kost, näring, hälsa och miljöpåverkan – hur tar vi hänsyn till allt?
- Förbättrad livsmedelsberedskap genom resiliens
- 50/50 – det nya gröna
- Goda förutsättningar för frivilliga branschöverenskommelser om att minska salt och socker i maten
- Kombucha gjord på kaffesump

Framtidens smarta livsmedelsindustri och matvaruflöde - digital workshop

Livsmedelsbranschen står inför komplexa utmaningar, från kraven på prisvärdhet, säkerhet och hälsa till hållbar produktion och ökad självförsörjning. För stärkt robusthet och effektivitet inom företag krävs ökad digitalisering och automation. Sweden Food Arena bjuder in till en workshop för att identifiera gemensamma utmaningar där företag och forskare/expertter kan driva olika utvecklings- och innovationsprojekt ihop.

[Digital Workshop 23/2 – Framtidens smarta livsmedelsindustri och matvaruflöde - Sweden Food Arena](#)



Hållbar produktion och konsumtion av mjölk

SLU Future Food presenterar nu slutrapporten från forskningsprogrammet ”Hållbar produktion och konsumtion av mjölk”. De sex olika forskningsprojekten inom programmet sträcker sig ifrån den individuella kon, nytta och nya möjligheter med vallen, till miljöpåverkan på gårdsnivå såväl som till miljö- och folkhälsoaspekter för kostrekommendationer. Det är SLU som har koordinerat programmet där även RISE och Chalmers har genomfört olika projekt.

[Hållbar produktion och konsumtion av mjölk | Externwebben \(slu.se\)](#)



Precisionsfermentering - växtavfall blir mat i nya labb i Lund

En av Nordens största forskningsanläggningar för precisionsfermentering byggs nu via en gemensam satsning av Lunds universitet och Tetra Pak Processing. Där ska mikroorganismer omvandla oätliga rester till mat och material åt en växande befolkning. Ordet precisionsfermentering används allt flitigare bland bioteknik- och livsmedelsexpertter. När resurserna sänks och konkurrensen om desamma ökar behövs nya lösningar. En är att låta mikroorganismer – jäst, svampar och bakterier – göra en stor del av jobbet. Räkna med att framtidens mat görs på ett helt annat sätt än vad vi är vana vid, säger Eva Nordberg-Karlsson som är professor i bioteknik vid LTH, Lunds universitet. [Växtavfall blir mat i nya labb i Lund \(lth.se\)](#)



En God Granne-metoden – verktyg för mer lokal mat i offentliga kök

Inom projektet Goda Lokala Livsmedelssamarbeten finns många goda exempel och innovativa idéer om hur man kan arbeta för att få mer lokal mat i offentliga kök. En tydlig metod i tre steg samt en samling med råd och inspiration finns tillgängligt för fler som vill ha mer lokal mat på tallrikarna i offentliga kök.

[Goda lokala livsmedelssamarbeten – Hållbar Utveckling Skåne \(hutskanie.se\)](#)



Kost, näring, hälsa och miljöpåverkan – hur tar vi hänsyn till allt?

I en rapport om kombinerade miljö- och hälsoeffekter av livsmedel diskuteras hur fler aspekter än miljöpåverkan kan vägas in i en LCA-analys. Rapporten presenterar bland annat en indikator som visar kopplingen mellan nutritions kvalitet och hållbarhet i ett nordiskt sammanhang samt på behov av att ta fram riktlinjer för hur indikatorerna används inom forskning, kommunikation och utbildning

[Kost, näring, hälsa och miljöpåverkan – hur tar vi hänsyn till allt? | Externwebben \(slu.se\)](#)



Förbättrad livsmedelsberedskap genom resiliens

En förbättrad livsmedelsberedskap kan uppnås genom hållbara och resilienta livsmedelssystem menar forskarna bakom Mistra Food Futures. Genom att fokusera på ökad resiliens kan både förbättrad livsmedelsberedskap och utveckling i linje med ett mer hållbart livsmedelssystem uppnås. Läs mer i Mistras Policy brief.

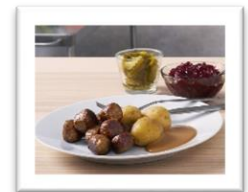
[mistraff-policybrief-hallbar-livsmedelsberedskap-1.pdf \(mistrafoodfutures.se\)](#)



50/50 – det nya gröna

Felix lanserar en hybridköttbulle för foodservice, där hälften av nötfärsen ersätts med ärtprotein. Detta då man ser en tydlig trend inom "plant forward" istället för plant based. Plant forward innebär att kött fortsatt kan finnas med men basen är grönsaker och baljväxter vilket är bra för både klimatet och för hälsan.

[Hybridköttbullar – häften av varje blir dubbelt bra - Livsmedel i fokus](#)



Goda förutsättningar för frivilliga branschöverenskommelser om att minska salt och socker

Livsmedelsverket drar slutsatsen att det finns en vilja bland producenter och handel att sänka salt- och sockerhalten i livsmedel. Många företag jobbar redan med detta men arbetet behöver intensifieras. Livsmedelsverket listar tre faktorer som är avgörande för att frivilliga överenskommelser ska fungera: ett långsiktigt engagemang i branschen, en efterfrågan från konsumenterna och att effekterna följs upp löpande.

[Goda förutsättningar för frivilliga överenskommelser i branschen om att minska salt och socker i maten \(livsmedelsverket.se\)](#)



Kombucha gjord på kaffesump – outnyttjad potential i sidoströmmar

Samarbetet mellan Reitan Convenience Sverige och Sweden Food Tech har lett till flera lanseringar och nu senast en kombucha gjord på kaffesump. Drycken är framtagen av dryckesföretaget Icha. Den återbryggda kombuchan är ett sätt att testa och skapa nya cirkulära flöden och ett exempel på den outnyttjade potential som finns i att omvandla sidoströmmar till nya produkter.

[Reitan gör kombucha på kaffesump \(food-supply.se\)](#)



*Materialet i dessa brev är sammanställt av Livsmedelsutveckling Sydost. Ange oss som källa om du skickar materialet vidare eller refererar till det. Följ gärna Livsmedelsutveckling Sydost på Facebook. **Vill du inte få information** från Livsmedelsutveckling Sydost framöver? Svara på detta mejl med "nej tack" så noterar vi det.*

Livsmedelsutveckling Sydost www.iuc-kalmar.se