

## Svinnet kring broccolin väckte tankar på ett Cirkulärt utvecklingscentrum

Broccoli är en näringsrik växt som odlas i Sverige och övriga Europa. Förutom själva buketterna finns det också både rikligt med smak och näringsämnen i bladen och stjälkarna. Broccolibuketterna skördas för hand i olika omgångar och trimmas ner till en vikt på 250-350 gram eftersom detaljhandeln, av någon anledning, säljer dessa styckvis och inte per kilo. Resterna, det vill säga blad, stjälkar, stammen och en del buketter från broccoliplantan som såtts, vattnats, gallrats, gödslats och på andra sätt blivit omhändertagen under sin uppväxt plöjs ner i jorden.

Enormt slöseri, tänkte Rickard Albin, innovationschef på Culinar, och tackade ja till förfrågan från SLU om att vara med i projekt där man skulle titta på hur stam, blad och stjälkar bättre kunde tas tillvara. Projektet påbörjades i oktober 2018 och kommer att avslutas i december i år.

### Potential för nytt, förädlat livsmedel

Sommaren 2019 skördades de första stjälkarna och bladen. Dessa tvättades, blancherades, torkades och maldes både till lite grövre bitar åt Fazers brödbak och till pulver åt Culinar som testade det i en mängd olika applikationer, allt från olika såser till smaksättning av färsprodukter. Broccolipulvret från blad och stjälkar blev snabbt en uppskattad råvara med god smak och bra näringsvärde och med ett brett användningsområde.

Här fanns potential för ett nytt förädlat livsmedel, som både är närodlat, nyttigt, gott och som skulle kunna ge både bonden och förädlingsindustrin en bra vinst.

### Projektet påvisar brister i förädlingskedjan

Men medan jordbruken nu står beredda att ta hand om hela broccoliplantan och livsmedelsindustrin är på hugget, står Sverige utan anläggningar som kan hantera förädling såsom tvättning, blanchering, torkning och malning. Projektet började som ett initiativ för att minska matsvinnet genom att ta tillvara mer av broccolin, men har gett värdefull insikt också i hur stora brister det finns i förädlingskedjan från primärproduktion till livsmedelsindustrin. Budskapet är tydligt: Vi behöver bygga upp regionala enheter för förädling av våra svenska jordbruksprodukter med processer som rensning, tvättning, skalning, blanchering, torkning, malning o s v. Skåne, med Sveriges bästa åkermark, kan vara först med att bygga upp en sådan anläggning!