



Nyhetsbrev fra NTP Food for life

Desember 2010

Økt styringsengasjement fra bedriftene motiverer oss

Vi er på rett vei. Norsk mat- og drikkeindustri er godt i gang med en omdanning til å bli en kunnskapsnæring. Regjeringen, ved landbruks- og matministeren, har også fulgt opp gjennom å øke rammene for næringsrettet forskning i mat og drikkeindustrien.

Økt bruk av forskning og utvikling i kommersielle innovasjonsprosesser er krevende og risikofyllt. Derfor blir det viktig å fortsette samarbeidet for å finne muligheter for enkeltbedrifter og samspillsmuligheter for alle. Forutsetningen for engasjementet fra bedriftens side er at all deltakelse har en god forankring til bedriftens mål og strategier. Vi ser frem til å fortsette det gode arbeidet med Nasjonal teknologiplattform også neste år.

Roald Gulbrandsen, NHO Mat og Drikke

NTP Food for Lifes FoU-prioritering for 2011-12

I årets FoU-prioriteringer fra NTPen ble det gjort en grundig jobb i å identifisere de viktigste FoU-prioriteringene for 2010-11, med basis i NTPens strategiske forskningsagenda. Ved prioritering av NTP Food for Lifes viktigste FoU-behov for 2011-12 ble det derfor tatt utgangspunkt i forrige strategi. Vi ønsket i år å tydeligere ytterligere overfor virkemiddelapparatet hvilke av disse FoU-prioriteringene det er svært viktig med offentlig risikoavlastning for å sikre kunnskapsbasert konkurransekraft for norsk matindustri i årene som kommer.

FoU-prioriteringer for 2011-12:

1. Produktkvalitet og innovasjon

Behov for kunnskap om råvarekvalitet, resept og nye skånsomme prosesseringsteknikkers betydning for produktkvalitet og holdbarhet.

2. Mat og helse

Behov for kunnskap som kan bidra til utvikling av sunne, attraktive norske produkter og dokumentasjon av helseeffekter.

3. Mat, måltid og forbrukeradferd

Behov for kunnskap om driverne som ligger til grunn for de faktiske valgene forbrukeren gjør og preferansene for norske produkter.

4. Ansvarlig og effektiv matproduksjon

Behov for kunnskap som kan bidra til optimalisering og effektivisering av norsk matproduksjon inkludert optimal råstoffutnyttelse.

FoU-prioriteringer for 2011-12 ble identifisert gjennom en bred høring blant NTP-medlemmene og utvalgte bedrifter hos de tre bransjeforeningene NHO Mat og Drikke, NHO Mat og Bio og Fiskeri- og havbruksnæringens landsforening, i forkant av diskusjon i NTPens styringsgruppe.

De ble bedt om å gi innspill på følgende spørsmål:

1. Hvilke av årets FoU-prioriteringer er viktigst for din bedrift for 2011-12? Velg maks 5.



2. Er det andre FoU-problemstillinger som bør prioriteres i år? (I NTPens strategiske forskningsagenda ble det identifisert flere FoU-problemstillinger enn de som ble prioritert for 2010) Angi i så fall disse.
3. Er det spesielle kompetansemiljøer og/eller bedrifter din bedrift ønsker å samarbeide med innenfor de valgte FoU-problemstillingene? Angi i så fall disse.

Mattrygghet nådde ikke opp i prioriteringen. Styringsgruppen i NTPen understreket imidlertid viktigheten av at norske forskningsmiljøer har oppdatert kunnskap på dette området.

Arbeidet har vært ledet av NTPens FoU-arbeidsgruppe: Johanne Brændehaug (Tine), Edel Anita Westhagen (Stabburet), Berit Hansen (FHF), Jorunn Vormland Dalen (NHO Mat og Bio), Roald Gulbrandsen (NHO Mat og Drikke), Ragni Ofstad (Nofima), Marit Aursand (Sintef) og Marit R Ellekjær (NTP-sekretariatet).

Dialogmøte i matbransjen

Møtet ble arrangert av NTP Food for life på Gardermoen i desember. Tilstede var norske matbedrifter på blå og grønn side, forsknings- og utviklingsmiljøer og representanter fra forskningsfondene og Norges forskningsråd.

I løpet av møtet kom matindustrien opp med mer en 20 prosjektideer som er basert på felles forskningsbehov. Noen stikkord for fremtidens forskningsbehov er: Sunnere produkter, forebygging av overvekt, forbrukeres valg, kvalitet på råvarer. På møtet kom matindustrien frem til at de ønsker mer forskning på driverne for forbrukernes valg og hva de synes om norske produkter. De ønsker dessuten mer forskning på sunne, norske produkter og nye skånsomme teknikker. [Les artikkel fra dagen.](#)

Oversikt over igangsatte prosjekter i Matprogrammet

Prosjekter i Matprogrammet med oppstart 2008, 2009 og 2010. Denne oversikten er fordelt i henhold til temaer prioritert i Food for Life. [Se her](#)

Innvilgete forsker- og KMB-søknader i Matprogrammet

26. november innvilget Norges forskningsråd følgende [tre søknader](#).

BIP-utlysning i Forskningsrådet

På Norges forskningsråds nettside er det nå mulig for bedrifter å søke midler innen Brukersstyrte innovasjonsprosjekter (BIP). Utlysningen er foreløpig og kan bli endret før endelig versjon legges ut. Forskningsrådet reviderer generelle kriterier for Innovasjonsprosjekter i næringslivet (BIP) og detaljer i utlysningen kan derfor bli endret som følge av dette. Det er mulig å sende inn søknader fra begynnelsen av desember. Frist er 16. februar. [Se her](#)

FHL med 10 millioner mindre enn forventet

– Vi har kommet i en svært uheldig økonomisk situasjon. Vi hadde lavere inntekter i 2009 og 2010 enn forventet, som innebærer at det ikke er ledige midler til nye prosjekter i 2011 utover de strategiske programmene ved Nofima. Beklageligvis ble den økonomiske situasjonen først avdekket i høst, fortalte Anders Leine fra FFL. Fondet vil imidlertid ha en prosjektportefølje i 2011 på 138,5 mill. kroner som er 1,5 mill. kroner høyere enn i 2010. [Les hele saken](#)



FHF med ny handlingsplan

Fiskeri- og havbruksnæringens forskningsfond (FHF) har offentliggjort sin handlingsplan for 2011 og fremover, der forskningsfondet legger opp til en betydelig økt innsats knyttet til havbruk, pelagisk sektor og restråstoff. [Se her](#)

Næringspolitisk seminar om norsk matindustri

I november 2010 arrangerte NHO Mat og Drikke næringspolitisk seminar om norsk matindustri, og veivalg for fremtiden. Dagen ble åpnet og avsluttet av administrerende direktør i NHO John G. Bernander. Både landbruks- og matminister Lars Peder Brekk og fiskeri- og kystminister Lisbeth Berg-Hansen var til stede. Berg-Hansen snakket i sitt innlegg om hvordan man kan sikre sjømatindustrien i fiskeri- og havbrukspolitikken. Brekks parole var: Landbruk og matindustri er avhengig av hverandre.

"Gode resultater forutsetter også at industrien er offensive på forskning. Dere må sette agendaen, definere hvor ny kunnskap behøves, utforme prosjekter og stille til veie nødvendig egenkapital.

Jeg vil benytte anledningen til å rose dere for initiativet med å opprette en teknologiplattform på matområdet - Food for life.

Plattformen skal bidra til å styrke den forskningsbaserte kunnskapen i industrien og derigjennom styrke innovasjons- og konkurranseevnen", sa Lars Peder Brekk.

Les hele talen til [Lars Peder Brekk](#) og [Lisbeth Berg-Hansen](#).

Danskene bygger opp et nytt program: forsknings- og innovasjonsplattform

Danske myndigheter tar kunnskapsbasert konkurransekraft for dansk matindustri på alvor. Ifølge nettstedet food-supply.dk har DTU Fødevareinstituttet i Danmark nylig mottatt 127 millioner kroner til å forbedre den danske matvaresektorens globale konkurranseevne og øke matvarekvaliteten. De 127 millioner kroner skal brukes til å optimere prosessene fra kvalitet på råvarer til kvalitet på det ferdige produkt. Midlene skal samtidig styrke forsknings- og innovasjonssamarbeidet mellom universiteter, institutter og industri.

Konferanse om matavfall

Prosjektet ForMat inviterte til en åpen konferanse i NHO Mat og Drikkes lokaler i Oslo, der landbruks- og matminister Lars Peder Brekk og den engelske forfatteren Tristram Stuart var blant foredragsholderne. ForMat-konferansen markerte den offisielle starten på prosjektet ForMat, som skal forebygge matavfall i Norge. Deltakerne fikk innblikk i matavfallssituasjonen både i Norge og rundt om i verden. Det anslås at halvparten av all mat som produseres på verdensbasis blir kastet! Målet er at matavfallet skal ned med 25%. [Les artikkel fra dagen](#)

Nytt prosjekt på sunne måltider

I høst startet et banebrytende forskningsarbeid, der hensikten er å få en bedre forståelse av spillet mellom måltid, fordøyelsessystem og immunforsvar. Prosjektet skal gå over tre år, og er finansiert av Norges forskningsråd. Universitetet for miljø- og biovitenskap (UMB), Nasjonalt institutt for ernærings- og sjømatforskning (NIFES) og Nofima er deltakere i prosjektet.



Forskerne vil studere modellmåltider bestående av laks, brokkoli, bygg og magre meieriprodukter, ingredienser med et høyt innhold av helsefremmende innholdsstoffer. Laksen bidrar blant annet med omega-3 fettsyrer, brokkoli med en rekke plantestoffer, som polyfenoler, bygg bidrar med fiber, og magre meieriprodukter med viktige proteiner. [Les mer](#)

Skolemat i Norden – en kjempemulighet for næringsmiddelindustrien

Alle de nordiske landenes skolematløsninger har blitt kartlagt i en ny studie hvor de nasjonale teknologi plattformene (NTP) var representert. Det ble avdekket:

- Øk markedet med kvalitetsprodukter
- Øk status og holdninger til skolemat blant barn, foreldre, skole og kommune
- Øk samarbeid mellom de ulike disipliner

I de nordiske land er det ulik praksis når det gjelder skolemåltider. I Finland, Sverige og Island er det lovpålagt, mens det er ingen lovhjemmel i Norge og Danmark. Men selv om skolematen er gratis og ernæringsriktig sammensatt, frister det ikke alltid barna å spise det som blir tilbudt. Dette skyldes flere forhold: manglende matkunnskap, begrensede ressurser og produkter. Skolematordning må fungere på alle områder. Sunnere og god skolemat krever at lærere, helsemyndigheter, leverandører, foreldre og barn samarbeider. Skolemat må bli en integrert del av undervisningen innen Mat og helse.
Pernille Baardseth, Nofima Mat

Kommende arrangementer

Hva synes forbrukere om morgendagens mat?

12. januar 2011 i Oslo

Forbrukerforskere inviterer deg som jobber innen innovasjon, forbrukerinnsikt eller markedskontakt til temadag. Du får innblikk i prosjekter innen områdene forbruker, sensorikk, innovasjon og mat.

Kontakt: Margrethe Hersleth, margrethe.hersleth@nofima.no

Høytrykksprosessering av mat

19. januar 2011 i Stavanger

Høytrykksprosessering har mange anvendelsesområder, og prosessen kan egne seg for en rekke matvarer som kjøtt, fisk, grønnsaker, frukt og korn. Høytrykksprosessering inaktiverer uønskede bakterier og forlenger holdbarheten, uten bruk av tilsetningsstoffer. I tillegg bevarer maten sin opprinnelige næringsverdi. Workshopen vil være aktuell for både for FoU miljø og næringsmiddelprodusenter.

Arena Mat og Helse – Den store saltdagen 2

3. mars 2011 hos Nofima Mat på Ås.

Salt brukes i ulike næringsmidler for å forbedre egenskaper som smak, holdbarhet og mattrygghet, i tillegg til teknologiske egenskaper. Saltreduksjon vil derfor påvirke både spisekvalitet, produksjonssvinn og holdbarhet. Hvilke egenskaper som er kritiske i forhold til saltinnhold varierer for ulike produkter. Hvordan skal bedriftene optimalisere og utvikle produkter for å møte utfordringene? Dette er noe av det vi ønsker å belyse. Industrien vil dele sine erfaringer.

Kontakt: Steinar Høie NHO Mat og Drikke, sh@nhomd.no og Ida Synnøve Grini, Nofima, ida.synnove.grini@nofima.no



[Virkemiddelworkshop – hvilke muligheter finnes for forskningsfinansiering](#)

28. april, 2011 Gardermoen

I fjor arrangerte NTP Food for Life en virkemiddelworkshop med mål om å finne fram i finansieringsjungelen. Det blir en liknende workshop i år med fokus på Regionale forskningsfond og forskningsmidler fra EU. Det vil bli informasjon om hvilke muligheter som finnes i 2011/2012, og industrien vil dele sine erfaringer fra FOU-prosjekter med slik finansiering .

Kontakt: Cathrine Finne Kure, NTP sekretariatet, cathrine.finne.kure@nofima.no.

NTP Food for life ønsker alle en riktig God Jul!

Har du spørsmål eller ønsker å komme i kontakt med NTP Food for Life ta kontakt med:

Marit Risberg Ellekjær
NTP Food for Life sekretariatet

Tel: +47 64 97 01 84 Mob: +47 907 01 939
mre@nofima.no / www.f4l.no