

Er marine ingredienser interessante for norsk næringsmiddelindustri?

Eva Falch og Kari Thyholt, Seniorforskere
Mills DA
Avdeling for Innovasjon og Merkevare
Forskning- og Ernæringsteam



RUBIN-konferansen, Hell, 3-4 februar 2010



**Produksjonssteder
Mills DA**



Trondheim
Lillehammer
Drammen
Oslo
Fredrikstad
Spånga, Sverige
Gråsten, Danmark
Kolobrzeg, Polen



Viktigste merkevarer og utvalgte produkter



Hovedoppgave

Gjøre Norge sunnere og overraske med
ekstraordinært gode matopplevelser



Vita hjertego' utviklet gjennom mange års forskning



Har Mills bidratt til å gjøre Norge sunnere så langt?

Resultatene ga grunnlag for å utvikle en ligning som med god presisjon beskriver hvordan fett påvirker blodkolesterolet

→ Kolesterolreduksjon i den norske befolkningen ¹⁾

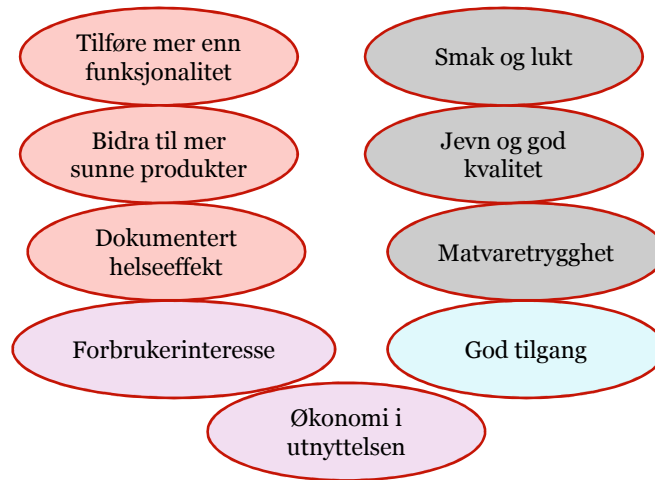
- ▼ Gitt forbruker mer sunne alternativer
- ▼ Mer hjerteventnlige oljer i produktene
- ▼ Fjernet transfett
- ▼ Redusert saltinnhold



Vita Pro.aktiv reduserer kolesterolet med 10% i løpet av 3-4 uker

1) Tidsskr Nor Lægeforen, Nr 11, 2004

Kriterier for interessen for norske marine ingredienser



Oppfylles kriteriene?



- ▼ **Oljer:**
 - ▼ Noen marine oljer – nøytral smak



- ▼ **Fosfolipider**



- ▼ **Fiskeproteiner**
 - ▼ Proteinisolat
 - ▼ Gelatin
 - ▼ Proteinhydrolysat
 - ▼ Peptider, aminosyrer og vannløselige komponenter



Prosjekt: Maximum resource utilisation – Value added fish products



Fiskeproteinfraksjoner


- ♥ Tilgjengelighet og kvalitet på råstoff
- ♥ Ulike effekter i matvarer
 - ♥ **Funksjonelle,**
 - ♥ Antioksidative og
 - ♥ Bioaktive



Samarbeidspartnere Mills – FoU marine ingredienser

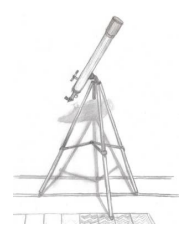
- ♥ Høgskolen i Akershus
- ♥ Universitetet i Oslo - Ernæringsinstituttet
- ♥ Rikshospitalet
 - ♥ Lipidklinikken
- ♥ Oslo Universitetssykehus - Ullevål
- ♥ Universitetet i Tromsø
- ♥ Universitetet i Bergen
- ♥ Haukeland Universitetssykehus
- ♥ Nofima Mat
- ♥ NTNU - Institutt for bioteknologi
- ♥ SINTEF
 - ♥ Fiskeri og havbruk AS
 - ♥ Industriell Bioteknologi
- ♥ Matis, Island
- ♥ Høymarkslaboratoriet, Danmark
- ♥ DTU, Danmark
- ♥ SIK, Sverige
- ♥ Instituto del Frio (CISC), Spania





Aktiv deltakelse i FoU-prosjekter

- ♥ Koststudier for å dokumentere effekt i matvarer (NFR)
- ♥ Helsefremmende marine ingredienser (NFR, NICE)
- ♥ Ny teknologi for produksjon av matvarer (SFI)
- ♥ Ernæringsverdi i sjømat (NFR)
- ♥ Saltreduksjon i matvarer (NFR)
- ♥ Hinderteknologi (NFR)
- ♥ Sunnere råstoff (internt)
- ♥ Fosfolipid- og lavsaltnettverk
- ♥ Involvering av studenter



Takk for oppmerksomheten!



Snart 60-års jubileum for anvendelse av restråstoffet torskerogn

