



Nyhetsbrev fra NTP Food for Life

Juni 2011

Norske mat og drikkebedrifter vil ha mer forskning som grunnlag for sine innovasjoner og arbeidet i den nasjonale teknologiplattformen er en drivkraft. Ost, kokt skinke, leverpostei og farseprodukter er hverdagsprodukter. Når vi får ned saltmengden i disse matvarene, kan det få merkbar betydning for folkehelsen. Dette er målet for det nye saltprosjektet som nettopp har fått innvilget støtte fra Norges Forskningsråd. I tillegg er tre norske bedrifter med i et EU-prosjekt som med svært stor sannsynlighet vil bli innvilget, også her er salt svært sentralt. Og, det er ikke nok med det - vi ser nå starten på nye prosjekter innen høytrykksprosessering.

Det viser at det nytter å engasjere seg, og at det gjennom målrettet arbeid er mulig å etablere forskningsprosjekter som har god bæring på bedriftenes mål og strategier. Med dette som bakteppe skal vi nå arbeide for å videreføre arbeidet med den nasjonale teknologiplattformen.

Med vennlig hilsen

Roald Gulbrandsen

NHO Mat & Drikke

Brukerundersøkelse blant NTP Food for Life's medlemmer

Våren 2011 ble det gjennomført en brukerundersøkelse og dybdeintervju blant NTP medlemmene for å kartlegge nytteverdien og forbedringsområder, samt hvorvidt NTP har nådd målene som var satt.

Resultatene viser at NTP Food for Life så langt har nådd målene om å:

- synliggjøre bransjens FoU
- stimulere til samarbeid om felles FoU utfordringer
- redusere barrierene for bedriftene i å delta i nasjonale FoU-prosjekter
- spre kunnskap nasjonalt fra europeiske og nasjonale FoU-prosjekter

De viktigste forbedringsområdene for NTP Food for Life er i forhold til å:

- redusere barrierene for bedrifter i å delta i europeiske FoU-prosjekter
- styrke internasjonalt samarbeid på matområdet

Den viktigste nytten for bedriftene ved å delta i NTP Food for Life var knyttet til:

- felles påvirkning av FoU-prioriteringer
- bedre oversikt over FoU-aktiviteter og – aktører
- nettverk med andre bedrifter
- felles søknader
- forankring og bevisstgjøring i egen bedrift av FoU-prioriteringer og strategier
- personlig veiledning og kontakt fra NTP sekr. på aktuelle EU-utlysninger



Videreføring av NTPen under planlegging

Det er et ønske om en videreføring av NTP Food for Life. Fokuset i en videreføring ble diskutert i dybdeintervjuene som ble gjennomført i forbindelse med brukerundersøkelsen, og det jobbes nå med utformingen av innholdet. Bedrifter som i dag ikke er medlem, men ønsker å være med, kan ta kontakt med NTP sekretariatet for mer informasjon. Cathrine Finne Kure, cathrine.finne.kure@nofima.no 64 97 03 32/48 00 96 33

Begge NTPens BIP-søknader - finansiert

NTP Food for Life arrangerte et dialogmøte i desember 2010. Målet med møtet var å diskutere matindustriens viktigste kunnskapsbehov og stimulere til samarbeid om å løse disse gjennom felles prosjekter. I etterkant av møtet ble det jobbet fram to Brukerstyrte søknader som ble sendt til Matprogrammet.

Flere NTP medlemsbedrifter var med i hver av søknadene. Begge søknadene har fått finansiering og skal startes i 2011.

SALTO (Saltreduksjon gjennom prosess- og produktopimalisering i næringsmiddelindustrien)

Prosjektet SALTO (Saltreduksjon gjennom prosess- og produktopimalisering i næringsmiddelindustrien) skal ledes av Randi Kvarberg ved Stabburet AS, og følgende andre bedrifter og FoU-miljøer deltar i prosjektet: Mills, TINE, Ådne Espeland, NHO Mat og Drikke, Kjøtt- og fjørfebransjens Landsforbund, Nofima Mat, SINTEF Fiskeri og havbruk, SINTEF Materialer og kjemi, Bioforsk og Universitetet for miljø- og biovitenskap.

Målet med FoU-aktivitetene i SALTO er å redusere Na-innholdet i tre typer kjøttprodukter (postei, farseprodukter, kokt skinke) og en ost (Norvegia), samtidig som man bevarer holdbarhet og funksjonelle og sensoriske egenskaper i produktene. Produktene er valgt fordi de er volumprodukter, og fordi det er store utfordringer knyttet til saltreduksjon i disse.

SALTO vil komme norsk næringsmiddelindustri, norske FoU-miljøer og norske forbrukere til gode gjennom:

1. Økt kunnskap om råvarer og prosessering, salterstattere, prosess- og produktopimalisering og sensoriske effekter
2. Økt tilbud av produkter med redusert Na-innhold i norske matbutikker
3. Sterkere markedsposisjon for norsk næringsmiddelindustri

Høytrykksprosessering – skånsom prosess for trygg, sunn og smakfull mat

Flere bedrifter har gått sammen for å jobbe med høytrykksprosessering. Målet for prosjektet er å gi deltakende bedrifter oversikt over muligheter og kunnskaper for å kunne ta i bruk høytrykksprosessering på eksisterende og nye produkter fra landbruksbaserte råvarer. Prosjektet vil også ha som målsetting å produsere ett eller flere nye produkter til forbruker.



Tine FoU-senteret er prosjektansvarlig. Flere andre av NTP medlemsbedrifter er med i prosjektet.

Norsk deltakelse i EU-prosjekt

Nofima Mat, Leiv Vidar og Millba er med i en EU-søknad som har fått full poengscore på EUs evaluering, og søknaden har nå gått til forhandling i Brussel. Dette betyr at sjansen for at prosjektet blir innvilget er stor.

Målet med prosjektet er å utvikle nye teknologier som gjør det mulig for næringsmiddelbedrifter å redusere innholdet av salt og fett eller sukker og fett i sine produkter. De norske deltakerne i prosjektet vil samarbeide med forskningsinstitusjoner i Frankrike, Nederland og England og flere små og mellomstore næringsmiddelbedrifter i Belgia, England, Frankrike, Tyskland, Italia og Romania. I tillegg vil Orkla Brands delta som medlem av prosjektets Industry Advisory Board.

Nytt fra Norges forskningsråd

Mange nye bedrifter inn i EU-forskning

Foreløpige resultater fra fjorårets utlysning foreligger nå i form av innstillinger. Det ser ut til å bli meget bra uttelling for norske deltakere, den beste så langt i 7RP. Trolig vil det være med norske deltakere i 18 nye prosjekter, hvilket tilsvarer om lag 25 % av alle prosjektene i denne utlysningen. Alt i alt deltar nå ca 20 forskningsmiljøer og 15 bedrifter i disse prosjektene. Spesielt har bedriftsdeltakelsen økt betydelig etter den siste utlysningen. Av de i alt 15 norske bedriftene som kan komme til å delta, så ser 10 av dem ut til å komme inn etter den siste utlysningsrunden. Dette skyldes antakelig at rundt halvparten av de utlyste temaene hadde krav til SMB-deltagelse ("SME-targeted topics").

Matprogrammet - resultater fra søknadsrunden 16. febr

Midler til Innovasjonsprosjekter i næringslivet med oppstart fra 2. halvår 2011 ble utlyst i desember 2010 med søknadsfrist 16. februar 2011.

Utlysningen la vekt på at prosjektene/søknadene skulle fokusere på innovasjon knyttet til foredling av landbruksbaserte råvarer i næringsmiddelindustrien. Søker og prosjektleder skulle være en bedrift i næringsmiddelindustrien.

Det ble invitert til innsending av skisser i forkant av søknadsfristen, og i underkant av 60 skisser ble mottatt og behandlet. Matprogrammet mottok 20 søknader til fristen. To av søknadene ble avvist administrativt, slik at Matprogrammet totalt har hatt 18 søknader til evaluering. Samlet kostnadsramme for disse søknadene var på 133 mill kroner. Samlet søknadsramme var på 61,6 mill kroner og søknadsrammen for 2011 var på 9,3 mill kroner.

Følgende prosjekter er innvilget:

- 210427 *Skånsom varmebehandling av landbruksbasert mat vha vibrering under oppvarming for høyere kvalitet, nye produkter og lavere kostnader (Shaka)*, prosjektansvarlig: Rieber & Søn ASA, Elverum



- 210428 *Camelina - et nytt matoljeprodukt for konsumentmarkedet*, prosjektansvarlig: Norsk Matraps BA
- 210431 *Saltreduksjon gjennom prosess- og produktoptimalisering i næringsmiddelindustrien*, prosjektansvarlig: Stabburet AS
- 210483 *Forskningsinnovasjoner i Norske Gartneri produkter*, FING, prosjektansvarlig: Miljøgartneriet AS
- 210499 *Høytrykksprosessering - skånsom prosess for trygg, sunn og smakfull mat*, prosjektansvarlig: TINE FOU-senteret
- 210516 *INFORMED- Increased Efficiency: Moving from Assumed Quality to Online Measurement and Process*, prosjektansvarlig: Nortura SA
- 210637 *Optimised fatty acid profile in pig meat*, prosjektansvarlig: Nortura SA
- 210643 *Optimal verdikjede for ferskt lam*, prosjektansvarlig: Fatland Jæren AS
- 210704 *Norske grønnsaker egnet til sous vide-produkter*, prosjektansvarlig: Fjordland AS

Matprogrammets nyhetsbrev

Matprogrammet i Forskningsrådet sender ut ukentlige nyhetsbrev. Etter planen skal hver utgave inneholde en formidlingsartikkel knyttet til et prosjekt som programmet finansierer eller til et tema som står sentralt. Andre nyheter - om utlysninger, prosjektbevilgninger, arrangementer og lignende knyttet til Matprogrammet – inngår også. Informasjon om møter og seminarer knyttet til Matprogrammets virkefelt som andre aktører arrangerer, kan også formidles via nyhetsbrevet. Her kan du abonnere:

<http://www.forskningsradet.no/no/Nyhetsbrev/1193297219991>

EU- Utlysning for 2012 - muligheter for Norsk Matindustri – informasjonsmøter i Brussel

EUs 7. rammeprogram for forskning og teknologisk utvikling (7RP) lyser ut midler til matforskning i juli 2011. Etter planen vil utlysningen for 2012 (KBBE-2012-6) vil bli publisert på CORDIS (http://cordis.europa.eu/fp7/home_en.html) 19. juli i år.

Det lyses ut midler til forskning innen følgende temaer som kan være av interesse for deltakerne i teknologiplattformen "Food for Life":

- Hvilken rolle merking av produkter med helsepåstand har på forbrukerne
- Effekter av bioaktive komponenter
- Livsstil og matrelaterte sykdommer
- Produksjon av fôr fra matavfall
- Utnyttelse av prosjektresultater hos SMB
- Automatiserte emballasjesystemer
- Kontaminering av miljøgifter i sjømat
- Mattrygghet relatert til parasitter i sjømat
- Risikohåndtering av matallergier
- Mikrobielt trygt drikkevann
- Sammenlignende studier av globale og lokale matforsyningskjeder.



EU-kommisjonen inviterer til infomøte og 'partner event' i Brussel 15. juli 2011. Dette er en ypperlig arena for å søke kontakt med mulige partnere til søknader. Registrering kan gjøres online på <http://www.b2match.eu/biobro2011/>. Det er først til mølla prinsippet som gjelder og frist for registrering er 8. juli.

Det blir også i år en stor koordinert utlysning under overskriften 'The oceans of tomorrow'. Temaet "Kontaminering av miljøgifter i sjømat" nevnt over går inn under denne overbygningen. Det skal holdes et eget informasjonsmøte om denne utlysingen i Brussel den 16. juni 2011. Mer informasjon om dette finnes på http://ec.europa.eu/research/agriculture/ocean2012/index_en.html

Europeiske FoU-midler for små- og mellomstore bedrifter (SMBer):

SMB-tiltak i EUs 7. rammeprogram (FP7) finnes i delprogrammet *Research for the benefit of SMEs*. Hensikten er å styrke innovasjonsevnen til små og mellomstore bedrifter. SMBer som mangler egen FoU kompetanse til å takle sine innovasjonsutfordringer, kan få dekket kostnadene knyttet til å sette ut FoU-arbeid til eksterne aktører. Dette er en mulighet som langt over hundre norske SMB har benyttet de siste årene.

I neste utlysning blir frist for innsending av prosjektforslag mest sannsynlig i desember 2011. Utlysningsteksten blir ikke publisert før i juli, men her er [generell informasjon om prosjektformen](#). Nyttig informasjon kan også leses på [SME TechWeb](#). Kommende utlysning bringer en interessant ny mulighet, nemlig demonstrasjonsaktiviteter. Dette er ment som en oppfølging av tidligere SMB-prosjekter i rammeprogrammet, hvor det fortsatt er behov for å verifisere de allerede oppnådde prosjekresultatene, gjerne i form av prototype-framstilling, testing, markedsanalyser, forretningsplan m.v. Kommisjonen legger sterk vekt på kommersialisering av lovende forskningsresultater oppnådd i tidligere prosjekter.

Kontakt: Vebjørn Walderhaug, Forskningsrådet. vw@forskingsradet.no, tlf. 99 04 75 62.

Statens landbruksforvaltning (SLF): FoU-prosjekter – nyttige og banebrytende

Statens landbruksforvaltning (SLF) lanserer i disse dager en oversikt over forsknings- og utviklingsprosjekter på egne nettsider. De to landbruksfondene Fondet for forskningsavgift på landbruksprodukter (FFL) og Jordbruksavtalen (JA) administreres av Statens landbruksforvaltning. Hvert år finansierer disse to fondene nye prosjektene, og det er til enhver tid 150-200 prosjekter i gang. Les mer: <https://www.slf.dep.no/no/fou-midler/landbruks-og-matforskning/FoU-prosjekter+%E2%80%93+nyttige+og+banebrytende.14995.cms>



Klimastrategi for jordbruket

Den nye klimastrategien for jordbruket gir et 5-10-års perspektiv på forskningsprioriteringene innenfor jordbruksrelatert klimaforskning. Den inkluderer både forskning som bidrar til redusert utslipp av klimagasser og matproduksjon som er tilpasset et endret klima.

Les mer <http://www.nofima.no/mat/nyhet/2011/04/rykende-ferisk-klimastrategi-for-jordbruket>

Virtuelt supermarked med resultater fra forskningsprosjekter

AGRIFOODRESULT er et prosjekt finansiert av EU kommisjonen. "Agrifoodresults" har laget et virtuelt supermarked hvor det er mulig å vandre i butikken og "shoppe" kunnskap fra ulike forskningsprosjekter. I supermarkedet finnes informasjonsbokser knyttet til ulike produktgrupper hvor man finner resultater fra EU-prosjekter.

Prosjektet er veldig interessert i at matindustrien tar en tur i det virtuelle supermarkedet.

Klikk på linken her og ta deg en handletur på jakt etter nyttige forskningsresultater.

<http://www.agrifoodresults.eu/web-3d.php>

Vitagora-nettverket

Internasjonalt samarbeid er et viktig ledd i kompetanseutviklingen for matindustrien. Innovasjonsgraden øker med samarbeid over landegrensene.

Gjennom samarbeidet med den franske matkompetanseklyngen Vitagora ønsker blant annet Nofima å bidra til kompetanseoverføring mellom norske og franske mataktører. Fransk-norsk stiftelse bidrar til finansieringen.

I år reiste representanter fra Nofima, Innovasjon Norge og flere norske næringsmiddelbedrifter til Dijon og Vitagoras årlige forskningskongress. Her kommer de norske aktørene i kontakt med relevante og kompetente franske samarbeidspartnere.

Les mer : <http://www.nofima.no/mat/nyhet/2011/06/fransk-norsk-verdiskapning>

Internasjonale konferanser høsten 2011

ICoMST – 57th International Congress of Meat Science Technology, 7-12 august 2011, Ghent, Belgia: <http://www.icomst2011.be/>

Wefta – The 41st Annual Meeting og WEFTA, 27-30 september 2011, Göteborg, Sverige: <http://www.wefta.org/>



Kommende arrangement

Food & Health Partnering Forum Norway, 13-14 sept, Kunnskapsbyen Konferansesenter på Kjeller

Les mer: <http://www.nofima.no/mat/hendelse/2011/05/food-health-partnering-forum-norway>

Økologidagene, 29 sept – 1 okt, Radisson Blue, Holbergs Plass, Oslo

Les mer: <http://www.nofima.no/mat/fagdag/2011/06/okologidagene>

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

Ta kontakt med: Cathrine Finne Kure NTP Food for Life sekretariatet
Tel: +47 64 97 03 32 Mob: +47 907 09 633 cathrine.finne.kure@nofima.no
/ www.f4l.no

Cathrine Finne Kure vikarierer for Marit Risberg Ellekjær som for tiden er sykemeldt.