



Nyhetsbrev fra NTP Food for life

Oktober 2010

Økt behov for samarbeid om FoU

Innovasjonspresset på bedrifter avhenger i stor grad av hvor krevende kundene er og hvor hard konkurranse det er om disse kundene. I tillegg tyder tidligere forskningsprosjekter på at jo mer lokalt innovasjonspresset er, desto større effekt vil det ha. Dette er fordi kommunikasjon mellom kunder og leverandører blir hyppigere og rikere jo kortere avstand det er mellom bedriftene.

En sentral oppgave for den nasjonale teknologiplattformen er å synliggjøre bransjens FoU-behov for å sikre en konkurransedyktig og innovativ norsk næringsmiddelindustri. De fleste av forskningsbehovene er kompliserte og for risikofylte til at de kan løses av enkeltbedrifter. Derfor ønsker vi å stimulere til samarbeid om felles FoU-utfordringer for bransjen. Mange av forskningsbehovene gjelder for både marin sektor og landbrukssektoren, og bør løses i et samspill mellom marin og landbasert matproduksjon.

Offentlige brukerstyrte virkemidler er avgjørende for å stimulere til samarbeid om kunnskapsbasert innovasjon og verdiskaping i bransjen. I fjor kuttet Regjeringen i Nærings- og handelsdepartementets overføringer til Matprogrammet. Dette programmet stimulerer til brukerstyrt innovasjon, noe vi trenger hvis norsk mat og drikkeindustri skal være konkurransedyktige fremover. Det er svært positivt at LMD i budsjettet for 2011 har valgt å utvide Matprogrammet med 8,4 mill. kroner, og at de er opptatt av å sikre industriens internasjonale konkurransedyktighet.

Budsjettene til forskningsprosjekter er begrenset. Derfor er det av stor betydning at vi samler oss og fremmer så presise prioriteringer som mulig.

Roald Gulbrandsen, NHO Mat og Drikke

Innspill på FoU prioritering fra NTP Food for Life for 2011-12

NTP Food for Life har startet prosessen for å innhente innspill fra NTP medlemmene og medlemsorganisasjonene på neste års FoU prioriteringer. Det ble gjort en grundig jobb for et år siden i utviklingen av en felles strategisk forskningsagenda for norsk næringsmiddelindustri, og hvilke FoU problemstillinger det var viktig å prioritere for 2010-11.

For 2010-11 prioriterte NTPen FoU problemstillinger som muliggjorde samarbeid mellom ulike bedrifter og på tvers av bransjer. I innspill til neste års prioriteringer tar vi utgangspunkt i disse prioriteringene og prøver å tydeliggjøre ytterligere overfor virkemiddelapparatet hvilke av disse det er svært viktig å få finansiert.

Medlemsbedriftene og medlemsorganisasjonen er bedt om å komme med innspill på følgende spørsmål:

1. Hvilke av FoU prioriteringene er viktigst å prioritere for 2011-12? Velg maks 5.
2. Er det andre FoU problemstillinger bør prioriteres for neste 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.

Andre bedrifter enn NTP medlemmene er velkomne til å komme med innspill. Ta kontakt



med [NTP-sekretariatet](#)

Frist for innspill 20. oktober.

[Les mer](#)

Dialogmøte på Gardermoen 2. desember om FoU-prioritering for 2011-2012 – Sett av dagen!

Møtet holdes på [Park Inn Oslo Airport Hotel](#), Henrik Ibsensvei, 2061 Gardermoen.

Målet med møte er å få en dialog om næringsmiddelindustriens viktigste FoU-behov for 2011-2012. I tillegg ønsker vi å synliggjøre bedriftenes forventninger og hva de får ut av FoU-samarbeid. Det vil bli avsatt tid til å diskutere mulig samarbeid mellom bedrifter og kompetansemiljøer på utvalgte felles FoU-problemstillinger.

Vi ønsker hovedvekt av deltakere fra norsk næringsmiddelindustri, men kompetansemiljøer, departementer og virkemiddelapparatet er også velkommen til å delta. Begrenset antall plasser – vær rask.

[Meld deg på til Solveig Le Divenah](#)

Innspill på FoU-prioriteringer inn mot det europeiske matprogrammet for 2012

NTP Food for Life identifiserte følgende FoU-problemstillinger som viktig å prioritere på europeisk nivå:

- Barn og eldres forbrukeradferd - sunne produkter
- Råvarer, resept og optimal produktkvalitet
- Nye, skånsomme prosesseringsteknikker og betydning for produktkvalitet
- Mat og helse med fokus på sunne barn og spreke eldre
- Forebygging av sykdomsfremkallende bakterier i næringsmidler
- Optimalisering og effektivisering av norsk matproduksjon
- Optimal råstoffutnyttelse mht kvalitet og ansvarlig produksjon

Flere av disse finner man igjen i innspillene som ETP Food for Life og CIAA (den europeiske bransjeorganisasjonen for matindustrien) har spilt inn som viktige FoU-prioriteringer for 2012. [Se her](#)

Oversikt over igangsatte EU-prosjekter

På NTP Food for lifes nettside er en oversiktstabell over igangsatte EU-prosjekter innen mat under 6. og 7. rammeprogram. Prosjektene er sortert etter følgende forskningsområder:

- Consumers
- Nutrition
- Processing
- Food quality and safety
- Environment & food chain

I oversikten finnes blant annet informasjon om prosjektittel, koordinator, webside og eventuelt norske partnere. [Se her](#)

Oversikt over igangsatte Norges forskningsråd-prosjekter

Norges forskningsråd har innvilget en rekke prosjekter inne området "mat". Under finner du en oversikt over prosjektene, som er inndelt i følgende kategorier:



- Klima
- Det sunne måltid
- Trygt før og sjømat
- Overvåking og kartlegging
- Dyrevelferd
- Brukerstyrte innovasjonsprosjekter (BIP)

I oversikten finnes blant annet informasjon om prosjektittel, ansvarlig institutt, samarbeidspartnere og sammendrag. [Se her](#)

2 nye EU-prosjekter innen matproduksjon med norske partnere **VEG-I-TRADE: "Impact of climate change and globalisation on safety of fresh produce – governing a supply chain of uncompromised food sovereignty"**

VEG-i-TRADE er et EU-prosjekt som skal utvikle grunnlag for å identifisere hvilke effekter forventede klimaendringer og globalisering har på mattrygghet. Prosjektet ser på mikrobiologiske og kjemiske trusler for mattryggheten, og det vil bli utviklet kontrolltiltak både av teknologisk og styringsmessig art for å sikre trygg mat gjennom hele matvarekjeden i både ferske og foredlede produkter.

VEG-i-TRADE vil aktivt gå inn i strategier for å løse problemer med vannkvalitet og vannbehandling, grønnsakproduksjon, rensemetoder og emballasjeteknologi. Dette vil skje i samarbeid med industrielle partnere.

Prosjektet vil danne en diskusjonsarena for interessenter i den globale matvarekjeden der utfordringer med global matvarehandel og langtidsstrategier for internasjonal matvarehandel tas opp. Hvordan ivareta de eksporterende landenes rådighet over egen matproduksjon uten å gå på akkord med europeiske forbrukeres krav til trygg mat vil være et sentralt diskusjonstema.

Prosjektet har 23 partnere fra 10 land, der de ulike klimasonene i Europa og ACP (African Caribbean Pacific countries) er representert. Prosjektet som blir koordinert av Universitetet i Gent skal sikre internasjonalt samarbeid, kompetanseoverføring og nettverksbygging. Veterinærinstituttet er med i nesten alle arbeidsgruppene og er også leder av en gruppe som ser på mikrobiologiske risikovurderinger, i tillegg til at instituttet har en rolle som etikk- ansvarlig for hele prosjektet. Andre norske partnere er NVH, NIVA og AL Gartnerhallen.

Kontakt: Arne Flåøyen, Veterinærinstituttet, arne.flaoeyen@vetinst.no

FRISBEE: "Food Refrigeration Innovations for Safety, consumer Benefit, Environmental impact and Energy optimization along cold chain in Europe"

Målet med prosjektet er å skape nye verktøy, konsepter og løsninger som forbedrer fryseteknikker gjennom hele verdikjeden. I alle trinn skal det tas hensyn til både forbrukernes og industriens behov. I prosjektet vil det bli utviklet nye verktøy for matematiske modeller som kombinerer trygg mat med høy kvalitet med energi, miljø og økonomiske aspekter som sikrer kvalitetskontroll i kuldekjeden.

Partnerne i Frisbee vil utvikle nye fryseteknikker, som sikrer energieffektive og bærekraftige alternativer til dagens teknologier.

26 partnere fra 12 land er involvert i prosjektet. Norske partnere er Fatland Jæren og Sintef Energi

Kontakt: Anne Karin Hemmingsen, Sintef Energi, AnneK.T.Hemmingsen@sintef.no



Mat og helse i Norge – ny rapport fra NIFU STEP

Rapporten kartlegger forskning og forskningsutfordringer innen temaet mat og helse i Norge. Det er behov for å supplere forskning på innholdsstoffer med forskning på matens betydning for helse. Funnene peker også på utfordringene ved å skape forskningssamarbeid mellom miljøer innen helseforskning og matforskning. Gode utsikter til innovasjon når det gjelder sunnere matprodukter finnes både innen fersk mat, råvarer og ferdigmat. [Les mer](#)

Rapport om fiskerinæringen

På oppdrag fra Fiskeri- og kystdepartementet har Nofima og Frost forretningsutvikling vurdert fiskerinæringens evne til nyskaping. Og konklusjonen er klar: Det er mye penger å hente på å tenke nytt om tradisjonelle fiskeprodukter. Forskerne har intervjuet mange bedrifter for å få mer kunnskap om innovasjonsprosesser i bedriftene, og hva slags støtte de får fra hjelpeapparat.

– Norsk fiskerinæring er flinke til å ta i bruk ny teknologi, men har mye å hente når det gjelder å skape nye produkter. Bedriftene trenger mer kompetanse om produktutvikling og markedsføring. De må dyrke sin egenart, skal de bli synlige i konkurranse med andre. Bedriftene bør fokusere på det de er gode på og skape seg en posisjon i markedet. En velfundert strategi basert på god kunnskap om markedene er en forutsetning for lønnsom nyskaping, sier forsker Audun Iversen i Nofima.

The Knowledge Based Bio-Economy (KBBE) in Europe: Achievements and Challenges

Ny rapport publisert av det belgiske presidentskapet om den europeiske bioøkonomien. [Se her](#)

101 historier om bedriftsnettverk

Forskerne Nina Veflen Olsen (Nofima Mat) og Ingunn Elvekrok (Høgskolen i Buskerud) har analysert data fra 101 regionale nettverk, som ble gjennomført i regi av Nofima Mat i perioden 1995-2009.

- Det viser seg at den viktigste faktoren for å lykkes med nettverk er kunnskapsoverføring. De andre faktorene, både nettverksorganisering, nettverksstruktur, nettverksledelse og team-ånd er viktige fordi de kan påvirke i hvilken grad kunnskapsoverføring finner sted, sier forsker Nina Veflen Olsen hos Nofima.

[Les hele artikkelen](#)

Kommende arrangementer

Konferanse om matavfall

Format inviterer 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 er blant foredragsholderne. NTP Food for Life dekker deltageravgiften for inntil 3 personer per medlemsbedrift.

[14. oktober i Oslo](#)

CIAA-kongressen 2010 finner sted i Brussel 18.-19.november

"The European Food and Drink Industry's Vision for 2020: People, Planet, Partnership. Challenges and opportunities for a more competitive industry. [Les mer](#)



Hva synes forbrukere om morgendagens mat?

Forbrukerforskere inviterer deg som jobber innen innovasjon, forbrukerinnsikt eller markedskontakt til temadag. Du får innblikk i prosjekter innen områdene forbruker, sensorikk, innovasjon og mat. Temadagen finner sted i Oslo 12. januar 2010.

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

Arena Mat og Helse – den 2. store saltdagen

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 og vi vil få kunnskapspåfyll fra nasjonale og europeiske FoU-prosjekter.

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

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