

## Utlysningstext – Livsmedel och hälsa 2023

Lantmännens Forskningsstiftelse stödjer forskning som kan bidra till att uppnå ett hållbart och lönsamt livsmedelssystem. De senaste åren har även behovet av en robust livsmedelsförsörjning aktualiserats. Målsättningen för fokusområdet Livsmedel och hälsa är att generera kunskap som främjar utveckling av framtidens livsmedel och ingredienser från spannmål eller andra växtbaserade råvaror. Området innefattar hela kedjan från råvara till slutkonsument. Vi diskuterar gärna möjligheten att använda Lantmännens råvaror, produkter eller andra resurser, i de projekt som planeras innan ansökan skickas in\*.

### Hälsoeffekter av spannmål och baljväxter



Spannmål och baljväxter är en viktig del i den nordiska kosten. Hälsoeffekter av en nordisk kost, samt att ta fram ny kunskap som kan stödja utvecklandet av goda, hälsosamma och innovativa livsmedel med spannmål eller baljväxter som bas, ingår här.

Några viktiga forskningsområden:

- Intag av produkter baserade på spannmål och/eller baljväxter som en del av en hälsosam kost.
- Kopplingen mellan fullkorns och enskilda komponenters (som kostfibers) effekter på det metabola syndromet, blodsocker- och insulinreglering, tarmhälsa samt kognition. Där effekten av mältning och fermentering är särskilt intressant.
- Hållbar nutrition. Stort fokus på fullkorn, folkhälsa och miljöaspekter. För differentiering av näringsinnehållet i växtbaserade produkter som en del av en hälsosam och hållbar kost.
- Precisions nutrition, där livsmedel anpassas till individer eller grupper av individer för optimala hälsoeffekter.

Ansökningarna bör, då det är aktuellt, ta hänsyn till hur kunskapen kan användas för att erhålla framtida hälsopåståenden. Stiftelsen finansierar inte studier där barn ingår.

### Bakningskvalitet



Bröd och andra bakverk är en stor del av vår kost. För att utveckla framtidens livsmedel och hållbara matsystem behövs ny kunskap om mjöl, bakkemi och process. I forskningsområdet ingår råvaru-, ingrediens- och processkunskap för bröd och övriga bakverk, beaktande smak, textur och förlängd hållbarhet.

Några viktiga forskningsområden:

- Mjölets och dess ingående komponenters påverkan på bakegenskaper och slutprodukt. Betydelsen av glutenkvalitet är i fokus.
- Bakprocessen. Hur ingredienserna interagerar med varandra under olika processteg; degbildning, jäsnings, bakning och lagring.
- Vattnets fördelning och omfördelning i deg och bröd under frysning, lagring och upptining. Hur kan detta styras med processer och råvaror för att bibehålla smak, volym och textur i brödet?
- Förbättrad smak och textur i bröd med hög halt av fullkorn och fiber. Bröd baserade på vete, råg eller havre är i fokus.
- Användning av surdegs- och jästkulturer för bättre smak, textur och hållbarhet.
- Nya processtekniska lösningar för förbättrad produkt- och lagringskvalitet, minskat svinn, samt förbättrat energiutnyttjande.
- Förpackningslösningar för bibehållen smak, textur och krispighet.

## Ingredienser av spannmål och baljväxter i livsmedel

Efterfrågan på olika växtbaserade ingredienser till nya innovativa livsmedel är stor. För att täcka behovet behöver dagens teknik för fraktionering och vidareförädling av spannmål och baljväxter utvecklas och effektiviseras. Protein, stärkelse och fiber från havre, vete, gul ärta och åkerböna är i fokus.



Några viktiga forskningsområden:

- Fraktionering av råvaror och uppgradering av sidoströmmar samt produktionssvinn för användning som livsmedelsingredienser.
- Kunskap om råvaran och de framtagna fraktionernas struktur och kemiska sammansättning och kopplingen till funktionella egenskaper (användbarhet, smak, textur, näringsinnehåll), samt hur dessa kan styras med hjälp av olika processteg.
- Djupare förståelse för stärkelse-, protein- och fiber ingredienser från spannmål och baljväxter i olika livsmedelsapplikationer.
- Nya processmetoder för framställning av attraktiva (smak, textur) produkter baserade på spannmål och baljväxter.

Ansökningarna bör, då det är aktuellt, innefatta beskrivning av uppskalning och teknoekonomisk analys av använda processmetoder. Hållbarhetsaspekten för nya processer bör också beaktas.

\*Kontaktperson: Annelie Moldin, [annelie.moldin@lantmannen.com](mailto:annelie.moldin@lantmannen.com)