

PRESSMEDDELANDE 2011-11-28

Var fysisk med maten – och minska matsvinnet

Över hälften av svenskarna har under senaste året försökt förändra sitt beteende när det gäller matsvinn och tänkt mer än tidigare på hur mycket mat de slänger, enligt en ny undersökning från Lantmännen. Men det finns en utbredd osäkerhet när det gäller att bedöma om ett livsmedel är dugligt efter att bäst-före-datumet är passerat. Ska ägget flyta eller sjunka till botten för att vara okej, och vågar vi ens sniffa på den där burken med gammal sylt i?

– Vi borde våga lita mer på våra sinnen och ha större självförtroende, för vi kan mer än vad vi tror. Vi människor kanske inte har en hunds goda doftsinne, men vi kan till exempel känna om någon skalar en apelsin på långt avstånd och vi väljer till och med partner med hjälp av våra näsor. säger Magnus Svensson, kreativ ledare på Restaurangakademin. Som med mycket annat ger övning färdighet, ju mer vi doftar och smakar oss fram bland mat och dryck desto säkrare blir vi.

Bäst-före-datum innebär att livsmedelsproducenter garanterar en viss kvalitet på ett livsmedel fram till ett visst datum. Livsmedlet kan hålla längre och i vissa fall till och med mycket längre, något som våra sinnen är utvecklade till att kunna avgöra. Ändå vågar 4 av 10 svenskar inte lita på sina sinnen när det kommer till att avgöra kvalitet, livslängd och hållbarhet på mat.

Äldre generationer mer fysiska med maten

Det är vanligare hos äldre människor att välja att känna, lukta och smaka sig till om ett livsmedel fortfarande är okej att äta, än hos yngre. Sju av tio 56-65-åringar jämfört med drygt fyra av tio i åldern 25-35 provar sig fram på detta sätt. Äldre människor slänger även mer sällan mat bara för att den passerat bäst-före-datum. Många av de knep och tricks för mathushållning som fanns när de växte upp verkar tyvärr ha glömts bort hos de yngre.

– Vi skulle behöva lära oss av de äldre generationerna som inte stirrar sig blinda på bäst-före-datum utan låter sina sinnen avgöra om maten är ätlig eller inte. Ett livsmedel ändrar doft, färg, smak och konsistens i och med att det blir äldre och många gånger innebär det att det bara blir ännu godare, säger Jenny Svederman, presschef Lantmännen.

Sveriges Sensoriska Nätverk

Lantmännen är medlemmar i SSN, Sveriges Sensoriska Nätverk, en ideell förening som består av individuella medlemmar verksamma inom sensorik vid företag, forskningsinstitut, universitet och högskolor i Sverige och övriga Norden.

Tips för att vara mer fysisk med maten:

- Släng inte mat på grund av passerat bäst-före-datum – många livsmedel och rätter får till och med bättre smak och karaktär efter ett tag.

Fakta/Lantmännen

Lantmännen är en av Nordens största koncerner inom livsmedel, energi, maskin och lantbruk. Exempel på Lantmännens varumärken är Axa, GoGreen, Gooh, Hatting, Kronfågel och Kungsörnen. Lantmännen ägs av drygt 36 000 svenska lantbrukare, har fler än 10 000 anställda, är verksamt i 18 länder och omsätter 36 miljarder kronor. Lantmännen har verksamhet i hela förädlingskedjan – från jord till bord.

Läs gärna mer på www.lantmannen.com och www.lantmannen.se

- Tänk alltid till ett varv extra innan du slänger ett livsmedel eller en matrest – finns det något jag kan göra av detta? Tillsätt örter, dressing eller vinägrette för att piffa till smak och utseende. Tärna potatis, kött och grönsaker och gör en omelett.
- Grönsaker blir nästan alltid fräscha genom att lägga dem i kallt vatten.
- Titta tillbaka och lär dig några av tricken som användes förr för att hushålla med mat istället för att slänga den. Till exempel att lägga skrumpna morötter i vatten en stund och förvara ägg med toppen nedåt för längre hållbarhet. Våga lita på dina sinnen – luktar det dåligt är det oftast dåligt.

Fakta undersökningen Var rädd om maten 2011

- Genomförd under vecka 43–44 2011
- 1072 respondenter
- 50/50 kvinnor och män
- Ålder: 25–65 år
- Geografisk indelning: hela Sverige
- Undersökningen utfördes av Snabba Svar på uppdrag av Lantmännen

Utdrag ur undersökningen

- På frågan ”Har du under det senaste året funderat mer än tidigare år på hur mycket mat du slänger, och försökt förändra ditt beteende?” svarar 51 procent ”Ja”.
- På frågan ”Vad gör du oftast med rester efter en måltid” svarar 63 procent att de gör en matlåda till jobbet eller liknande.
- Det livsmedel som oftast blir kvar längst i kylskåpet eller skafferiet är överlägset grönsaker – och det sker oftare hos män än kvinnor.
- 14 procent av männen och 7 procent av kvinnorna slänger livsmedel som passerat bäst-före-datum utan att smaka, lukta eller känna på det innan.
- Fler 46+-åringar än yngre litat till sina sinnen när det gäller att avgöra dugligheten på ett livsmedel som passerat bäst-före-datum. Bland 25–35-åringar säger hälften att de inte litat på sina sinnen – den siffran är nere på ca 30 procent hos 46–65-åringar.

För mer information, bilder och för undersökningen i sin helhet:

www.lantmannen.com/undersokning

www.lantmannen.com/varraddommat

För frågor kontakta gärna:

Jenny Svederman, presschef Lantmännen

Tel: + 46 705 87 42 34

jenny.svederman@lantmannen.com

Fakta/Lantmännen

Lantmännen är en av Nordens största koncerner inom livsmedel, energi, maskin och lantbruk. Exempel på Lantmännens varumärken är Axa, GoGreen, Gooh, Hatting, Kronfågel och Kungsörnen. Lantmännen ägs av drygt 36 000 svenska lantbrukare, har fler än 10 000 anställda, är verksamt i 18 länder och omsätter 36 miljarder kronor. Lantmännen har verksamhet i hela förädlingskedjan – från jord till bord.

Läs gärna mer på www.lantmannen.com och www.lantmannen.se