

Lantmännens Forskningsstiftelse stöttar framtidens matsystem med 13 miljoner kronor

Lantmännens Forskningsstiftelse presenterade nyligen fördelningen av 28 miljoner kronor till innovativa projekt vid den öppna utlysningen 2023. Av dessa går 13 miljoner kronor till projekt relaterade till Lantmännens förädlingsindustri inom livsmedel och bioenergi.

Sedan 1986 har stiftelsen investerat i forskning längs hela värdekedjan. Bland annat har man skapat ett nätverk av forskare som tillsammans arbetar för att öka produktiviteten inom jordbruket och minska klimatpåverkan för att säkra livsmedelsförsörjningen och skapa ett mer robust matsystem.

För att säkerställa bred förankring och säkerställa nyttan för svenskt lantbruk bedöms alla ansökningar av beredningsgrupper bestående av företrädare från akademien, Lantmännens tjänstemän och Lantmännens medlemmar – aktiva svenska lantbrukare.

Inom livsmedelsområdet handlar ett av de nya projekten om att möta efterfrågan på förbättrad brödkvalitet. Här kommer mjöl av olika kvalitet att fraktioneras till stärkelse, gluten och fiber. Stärkelsen kommer bland annat studeras termomekaniskt och med röntgenstrålning för att bättre förstå hur dess sammansättning påverkar vattenuppstagningsförmågan. Gluten har en stor inverkan på degens funktionalitet och dess reologiska egenskaper (materialets spännings-töjningsförhållande) kommer därför undersökas i detalj. Stärkelse, protein och fiber kommer sedan sättas ihop i nya proportioner för att studera vilken inverkan detta har på bakegenskaper och brödkvalitet.

– Våra förhoppningar kring projektets praktiska nytta är att vi med precision ska kunna säkra att rätt mjöl med rätt egenskaper används på rätt sätt till rätt livsmedel, säger Louise Selga, Project Manager Food, Lantmännen R&D

– På så vis kommer vi att möjliggöra både bättre sensoriska upplevelser, exempelvis smak och textur, och längre hållbarhet på produkterna, avslutar Louise Selga.

För mer information om bakningens inneboende kemi, ta gärna del av Tidningen Cerealiens intervju med Thony Hedin, produktutvecklare på Lantmännen Cerealia [här](#).

I två andra projekt är baljväxter i fokus. Det ena ska använda precisionsfermentering för att uppnå bättre smaker och därmed mer attraktiva ingredienser i växtbaserade livsmedel. Ett projekt vars resultat skulle kunna användas i Lantmännens produktion av vegetabiliska proteiner i Lidköping och GoGreens frysta produktsortiment.

I det andra baljväxtprojektet utforskas möjligheten att separera och kartlägga de olika proteinerna i gul ärt. Målsättningen är att förbättra funktionaliteten hos ärtproteinisolat genom att kombinera proteinfraktioner på olika sätt.

Sammanfattningsvis ämnar Lantmännens Forskningsstiftelse att resultaten från forskningen ska bidra till att stärka vår livsmedelsindustri.

– Lantmännen och Forskningsstiftelsen har en unik position för att använda kunskapen i olika verksamheter och skapa värde genom hela värdekedjan. Det kan ske genom produktinnovationer, processförbättringar och nya affärsmodeller som bidrar till ett mer hållbart

matsystem och i förlängningen förbättrad lönsamhet för svenska lantbrukare, avslutar Annelie Moldin, R&D Manager Food and Energy, Lantmännen R&D.

För mer information, kontakta gärna:

Annelie Moldin, R&D Manager Food and Energy, Lantmännen R&D

E-post: annelie.moldin@lantmannen.com

Lantmännens presstjänst

Tel: 010 556 88 00

E-post: press@lantmannen.com

Om Lantmännen

Lantmännen är ett lantbrukskooperativ och norra Europas ledande aktör inom lantbruk, maskin, bioenergi och livsmedel. Vi ägs av 18 000 svenska lantbrukare, har 12 000 anställda, har verksamheter i ett 20-tal länder och omsätter cirka 70 miljarder SEK på årsbasis. Med basen i spannmål förädlar vi åkermarkens resurser för ett livskraftigt lantbruk. Några av våra mest kända varumärken inom livsmedel är AXA, Bonjour, Kungsörnen, GoGreen, Gooh, FINN CRISP, Korvbrödsbagarn och Hatting. Vårt företag är grundat på kunskap och värderingar som har funnits i generationer hos våra ägare. Genom forskning, utveckling och verksamhet i hela värdekedjan tar vi tillsammans ansvar från jord till bord. Läs gärna mer på www.lantmannen.se