

Lantmännens Forskningsstiftelse stöttar framtidens livsmedelssystem med 10 miljoner kronor

Lantmännens Forskningsstiftelse presenterade nyligen fördelningen av nya projekt vid den öppna utlysningen 2024. 10 miljoner kronor går till projekt relaterade till Lantmännens förädlingsindustri inom livsmedel och bioenergi. Särskilt intresse har visats projekt som behandlar förädling av baljväxter, fullkorns- och fiberkonsumtions effekter på hjärt- och tarmhälsa samt biologiskt nedbrytbara plaster.

Sedan 1986 har stiftelsen investerat i forskning längs hela värdekedjan. Bland annat har ett nätverk av forskare bildats för att med gemensam kraft öka produktiviteten och minska klimatpåverkan inom jordbruket, för att säkra livsmedelsförsörjningen och för att bidra till ett mer robust livsmedelssystem.

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

– Baljväxter har många mervärden som hög protein- och fiberhalt och hur dessa ter sig under bearbetning blir därför mycket intressant. Inte minst i kontexten för hur ärtproteinisolat, med breda möjligheter till livsmedelstillämpningar, ska kommersialiseras, säger Annelie Moldin, R&D Manager Food and Energy, Lantmännen.

Projekten som kan relateras till förädlingsindustri inom livsmedel och bioenergi vilka beviljats medel i 2024 års utlysning fokuserar framför allt på förädling av baljväxter, kopplingen till hjärt- och tarmhälsa vid konsumtion av fullkorn och fiber samt biologiskt nedbrytbara plaster.

I ett av projekten ska man undersöka hur proteinstruktur påverkar ingrediensers funktion och vad som händer med dem under bearbetning. Projektet är av stort intresse för tillverkare av vegetabiliska livsmedel, i synnerhet de med ärtbaserade produkter.

Ett annat viktigt projekt går ut på att studera hur fullkornsintag från råg påverkar hjärthälsa.

Två projekt fokuserar på framställandet av biologisk nedbrytbar plast av stärkelse från ärtor, vete och havre, med hjälp av filmblåsning respektive att producera biologiskt nedbrytbar plast med bioetanol som råvara.

Sammanfattningsvis arbetar Lantmännens Forskningsstiftelse för att resultaten från projekten ska stärka både svensk livsmedelsindustri och bidra till ett fossilfritt samhälle. Det kan ske genom produktinnovationer, processförbättringar och nya affärsmodeller som bidrar till nya eller förbättrade affärer och i förlängningen till ett mer livskraftigt jordbruk.

– Vi har genom åren finansierat en mängd forskningsprojekt som bidragit med kunskap för både befintliga och nya potentiella affärer. Kunskap som kommer såväl livsmedelsindustrin som allmänheten till gagn, avslutar Annelie Moldin, R&D Manager Food and Energy, Lantmännen.

För mer information, kontakta gärna:

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

E-post: helena.fredriksson@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. Företaget ägs av 17 000 svenska lantbrukare, har 12 000 anställda, verksamheter i ett 20-tal länder och omsätter 70 miljarder SEK på årsbasis. Med basen i spannmål förädlas åkermarkens resurser för ett livskraftigt lantbruk. Några av Lantmännens mest kända livsmedelsvarumärken är AXA, Kungsörnen, Scan, Korvbrödsbagarn, GoGreen, FINN CRISP och Bonjour. Företaget är grundat på kunskap och värderingar som har funnits i generationer hos ägarna. Genom forskning, utveckling och verksamhet i hela värdekedjan tar Lantmännen ansvar från jord till bord.

Läs gärna mer på www.lantmannen.se