

Lantmännen och Arla i samarbete med Chalmers – bioteknik för framtidens hållbara mat

Världens växande befolkning och det akuta behovet av ett hållbart livsmedelssystem kräver nya sätt att producera och konsumera mat. Chalmers tekniska högskola är nu värd för ett unikt konsortium för att utveckla framtidens livsmedel, i samarbete Lantmännen och Arla.

Livsmedelssystemet står i centrum för många av de globala utmaningarna. En växande befolkning globalt kräver att mer mat produceras, samtidigt som livsmedelssystemets påverkan på klimatet måste minska.

En annan stor utmaning är omställningen till hälsosammare kostvanor. Kosten är en av de viktigaste modifierbara riskfaktorerna för icke-smittsamma sjukdomar som fetma, typ 2-diabetes samt hjärt- och kärlsjukdomar med försämrad livskvalité och stora sjukvårdskostnader som följd.

I samarbete med Lantmännen och Arla ska Chalmers nu bygga kompetens och utveckla nya metoder inom livsmedelsbioteknik för att möta dessa utmaningar.

– Vi har stora ambitioner inom såväl miljö som hälsa och samarbeten med akademi och forskning är en mycket viktig del i detta arbete. Vårt projekt tillsammans med Chalmers och Arla Foods är ett tydligt och glädjande exempel på när olika discipliner och aktörer arbetar tillsammans för ökad insikt och utveckling, säger Annelie Moldin, R&D Manager Food & Energy, på Lantmännen.

Arlas hälso- och nutritionsexpert Elin Boll håller helt med.

– Morgondagens mat måste vara god, näringsrik och miljömässigt hållbar. Att bidra till långsiktigt kunskapsbyggande och innovationer i livsmedelssystemet är en viktig pusselbit i vårt arbete för att skapa hållbara och hälsosamma livsmedel för framtida generationer, säger hon.

Satsningen koordineras av Mehdi Abdollahi, docent vid institutionen för life sciences på Chalmers tekniska högskola.

– Målet med initiativet är att utveckla innovativa bioteknologiska vägar mot nästa generation av hälsosamma och hållbara hybridlivsmedel. Förutom ett nära samarbete med Lantmännen och Arla kommer vi också att samarbeta med forskare över hela institutionen för att dra nytta av deras expertis inom biomassa och avancerad fermentering, livsmedelsteknik och nutrition, säger Mehdi Abdollahi.

Fokus ligger på att överbrygga traditionella livsmedelsproduktionstekniker, såsom fermentering där mikroorganismer som jäst och mjölksyrabakterier används med innovationer inom bioteknik för att generera ny kunskap och hitta nya lösningar för att möta utmaningarna i livsmedelssystemet inom hälsa och miljömässig hållbarhet

– Den aktuella satsningen, där vi bildar ett fyraårigt konsortium med industrin kopplat till en ny fakultetstjänst, är ett nytt spännande sätt att bygga ett långsiktigt djupt vetenskapligt samarbete med nyckelaktörer för att underlätta och accelerera både forskning och innovation inom ett tillämpat område. Det skapar win-win, säger Rikard Landberg, avdelningschef för livsmedelsvetenskap på Chalmers, som tog initiativet till upplägget av samarbetet.

En doktorand och två postdoktorer kommer att rekryteras inom satsningen. Forskarna kommer att vara baserade på Chalmers, men båda industriparterna är involverade i utformningen av projekten tillsammans med teamet på Chalmers inom områden där de ser framtida potential.

För mer information, kontakta gärna:

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, Kungsörnen, Scan, Korvbrödsbagarn, GoGreen, FINN CRISP och Bonjour. 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