

Utlysningstext – Livsmedel och hälsa 2022

Lantmännens Forskningsstiftelse stödjer forskning som kan bidra till att uppnå ett hållbart och lönsamt livsmedelssystem. På senare tid har även behovet av en säker livsmedelsförsörjning aktualiserats. Målsättningen för fokusområdet Livsmedel och hälsa är att generera ny kunskap som kan bidra vid utveckling av framtidens livsmedel och ingredienser från spannmål eller andra växtbaserade råvaror. Området innefattar hela kedjan från råvara till slutkonsument. Om du har en projektidé har vi gärna en dialog innan ansökan skickas in.

Hälsoeffekter av spannmål och baljväxter



Spannmål och baljväxter är en viktig del i den nordiska kosten och har flera positiva effekter på vår hälsa. Vi är särskilt intresserade av dessa, samt att ta fram ny kunskap som kan stödja utvecklandet av goda, hälsosamma och innovativa livsmedel med spannmål eller baljväxter som bas.

Några viktiga forskningsområden:

- Intag av produkter baserade på spannmål och/eller baljväxter som en del av en hälsosam kost.
- Kopplingen mellan enskilda komponenter, som fibers och fullkorns, effekter på det metabola syndromet, blodsocker- och insulinreglering, tarmhälsa samt kognition. 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.
- Individuell nutrition, där livsmedel anpassas till individer eller grupper av individer för mer 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.

Brödkvalitet



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

Några viktiga forskningsområden:

- Mjölets och dess ingående komponenter påverkan på bakegenskaper och slutprodukt. Betydelsen av glutenkvalitet är i fokus.
- Bakprocessen. Hur ingredienserna interagerar med varandra under olika processteg, från degbildning, jäsnings, bakning till att brödet konsumeras (färskt och/eller under och efter frysning).
- Vattnets fördelning och omfördelning under bakning, lagring, frysning och upptining. Hur kan detta styras för att bibehålla smak 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, men också förbättrat energiutnyttjande är i fokus.
- 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.

Några viktiga forskningsområden:

- Fraktionering och uppgradering av råvaror och sidoströmmar för nya ingredienser och livsmedel.
- Kunskap om råvaran och de framtagna fraktionernas struktur och kemiska sammansättning och kopplingen till funktionella egenskaper, samt hur dessa kan styras av olika processer.
- 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.