

Lantmännen del av SLU:s doktorandprogram

Lantmännens tre projektförslag har gått vidare i SLU:s program för industridoktorander inom livsmedelsområdet, LivsID. Programmet är en del av regeringens satsning inom den nationella livsmedelsstrategin för att möta framtida utmaningar inom branschen.

SLU:s nya doktorandprogram LivsID fokuserar på projekt och frågeställningar som initierats av företag, organisationer, myndigheter och andra intressenter inom livsmedelsområdet. Av 30 ansökningar har 15 gått vidare till nästa omgång, däribland tre bidrag från Lantmännen.

– Med våra projektidéer vill vi öka kunskapen om livsmedel och bidra till en mer hållbar livsmedelsproduktion. Doktorandstudierna skulle vara ett viktigt bidrag till det forsknings- och utvecklingsarbete som Lantmännen bedriver redan idag, säger Pär-Johan Löf, projektledare på Lantmännen R&D och ansvarig för ett av projektförslagen; framtidens foder och fodervärderare.

Av de 15 idéer som har gått vidare kommer tio projektidéer att väljas ut och genomföras som doktorandprojekt med finansiellt stöd från SLU. Studierna kommer att bedrivas på respektive företag under en femårsperiod.

– Vi på Lantmännens forskningsavdelning ser fram emot att ta vidare projektförslagen och utveckla nya innovativa produkter och mätmetoder, förhoppningsvis i samarbete med SLU, säger Annelie Moldin, projektledare på Lantmännen R&D och ansvarig för ett av projektförslagen; fraktionering av spannmål för nya funktionella livsmedelsingredienser.

De slutgiltiga tio doktorandprojekten som får finansiering presenteras under våren 2018 och studierna startar under hösten 2018.

Lantmännens tre projektförslag som har gått vidare inom LivsID är:

Fraktionering av spannmål för nya funktionella livsmedelsingredienser

Vetekli är en sidoström vid malning, som innehåller många intressanta komponenter som inte utnyttjas idag. Projektmålet är att skapa nya funktionella ingredienser från vetekli genom fraktionering och extraktion.

Framtidens foder och framtidens fodervärderare för en konkurrenskraftig mejeriindustri och växtförädling

Ökad användning av inhemskt foder är strategiskt viktigt för en hållbar utveckling av svensk mjölkproduktion. Projektmålet är att bidra till ökad kunskap och förståelse om vallens fodervärde.

Mjolkvalitet för bageri

Målet är att optimera vetemjölens baktekniska kvalitet och att finna effektivare metoder för att mäta denna. Idag görs cirka 19 analyser av mjöl som ingår i vetedeg men trots det nås inte alltid önskvärd degkvalitet. Idén är att med bl.a. metabolomik hitta relevanta kvalitetsmått.

För mer information, kontakta gärna:

Fraktionering av spannmål för nya funktionella livsmedelsingredienser:

Annelie Moldin, projektledare Lantmännen R&D

Tel: 0709 27 87 83

E-post: annelie.moldin@lantmannen.com

Framtidens foder och framtidens fodervärderare för en konkurrenskraftig mejeriindustri och växtförädling:

Pär-Johan Löf, projektledare Lantmännen R&D

Tel: 0703 18 88 72

E-post: par-johan.loof@lantmannen.com

Mjolkvalitet för bageri:

Christian Malmberg, projektledare Lantmännen R&D

Tel: 0768 86 35 08

E-post: christian.malmberg@lantmannen.com

Lantmännens pressjour

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 25 000 svenska lantbrukare, har 10 000 anställda, har verksamheter i ett 20-tal länder och omsätter 40 miljarder kronor 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, Kungsörmen, GoGreen, Gooh, FINN CRISP och Schulstad. 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.com.