

# Utlysningstext – Livsmedel och hälsa 2026

Lantmännens Forskningsstiftelse stödjer forskning som kan bidra till att uppnå ett hållbart, robust och lönsamt livsmedelssystem. Målsättningen för fokusområdet Livsmedel och hälsa är att generera kunskap som främjar utveckling av framtidens livsmedel och ingredienser från spannmål, baljväxter och kött. Området innefattar hela kedjan från råvara till slutkonsument. Om du har en projektidé önskar vi att du tar kontakt med oss innan du skickar in ansökan. Vi diskuterar även gärna möjligheten att använda Lantmännens råvaror, produkter eller andra resurser i projekten.

## Nutrition och hälsa – spannmål, baljväxter och kött

Spannmål, baljväxter och kött är en central del av vår nordiska kost. Hälsoeffekter av en nordisk kost, samt kunskap som kan stödja utvecklandet av hälsosamma och innovativa produkter ingår här.

Några viktiga forskningsområden:

- Hälsoeffekter av intag av produkter baserade på spannmål, baljväxter och kött som en del av en hälsosam nordisk kost.
- Fullkorns och enskilda komponenters, till exempel kostfiber, effekter på det metabola syndromet, blodsocker- och insulinreglering, tarmhälsa, kognition och viktminskning. Kosten betydelse vid behandling med GLP-1-analoger, liksom köttfaktorns roll för hälsa är andra områden av intresse.
- Precisionsnutrition. Hur kosten kan anpassas till individer eller grupper av individer för optimala hälsoeffekter, med särskilt fokus på interaktionen mellan kost och mikrobiota.
- Hållbar nutrition. Fullkorn, folkhälsa och kostens näringsinnehåll kopplat till klimat- och miljöaspekter.

## Bakningskvalitet

Bröd och andra bakverk är en stor del av vår kost. För att utveckla området för framtiden behövs fördjupad kunskap om mjöl och bakkemi. I forskningsområdet ingår råvaru-, ingrediens- och processkunskap som beaktar smak, textur och förlängd hållbarhet. Bröd och bakverk av vete, havre och råg är i fokus.

Några viktiga forskningsområden:

- Inverkan av vetemjöl och dess komponenter på bakegenskaper och slutprodukt. Effekten av glutenkvalitet är särskilt intressant. Hur kan funktionaliteten hos mjöl och vitalgluten utvärderas, och styras via val av råvara och produktionsparametrar? Hur stärkelsekvalitet analyseras, och påverkar olika bageriprodukter, är ett annat fokusområde.
- Förbättrad smak, textur och lagringskvalitet av bröd med hög halt av fullkorn och fiber.
- Vattnets fördelning och omfördelning i deg och bröd under frysning, lagring och upptining. Hur kan detta styras med processer och råvaror för att bibehålla smak, volym och textur i brödet?
- Utvärdering av råvaror och ingredienser för clean label-lösningar och bättre funktion, sensorik och hållbarhet. Ett exempel är användning av surdegs- och jästkulturer, ett annat är användning av smör och margarin i laminerade produkter.
- Förbättrad funktionalitet i mjöl, fullkornsmjöl och kli genom exempelvis malning, klassificering och förbehandling. Kan mjölets funktionalitet stabiliseras med ingredienser eller enzymer?
- Utvärdering av ny hållbar bageriteknik, samt 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 malning, våtfraktionering och vidareförädling av spannmål och baljväxter utvecklas och effektiviseras. Här är protein, stärkelse och fiber från havre, vete, gul ärta och åkerböna i fokus.

Några viktiga forskningsområden:

- Ingrediensers struktur och kemiska sammansättning samt kopplingen till funktionella egenskaper som användbarhet, smak, textur och näringsinnehåll.
- Processteknikers påverkan på slutproduktens kvalitet, samt hur ingrediensers funktionalitet kan styras med hjälp av utvalda processteg, exempelvis enzymbehandling, filtrering och extrudering.
- Nya processteknologier för framställning av ingredienser och slutprodukter baserade på spannmål och baljväxter. Innovativa fullkornsprodukter är särskilt intressant.
- Djupare förståelse för hur olika livsmedelsapplikationer påverkas av protein-, stärkelse-, och fiberkomponenter från spannmål och baljväxter. Exempel på applikationer är pasta, frukostprodukter, mejeri- och köttanaloger och sportprodukter.
- Uppgradering av sidoströmmar för användning som livsmedelsingredienser.

Ansökningarna bör, då det är aktuellt, innefatta beskrivning av uppskalning och teknoekonomisk analys.