



Välj rätt väg till framtidens konsument



PCS
Flavour

Huvudsponsorer

CHARK SM
SVENSKA CHARKMÄSTERSKAPEN

Challenge workshop Kött & Chark

Nya proteinkällor
och råvaror - även
kopplat till saltfrågan

Hälsa och
köttkonsumtion i
en balanserad
kosthållning

Kommunikation
av matupplevelser
Sensoriskt språk

Klimatdatabas för
kött- och charkuteri-
produkter

Industrigemensamma projekt

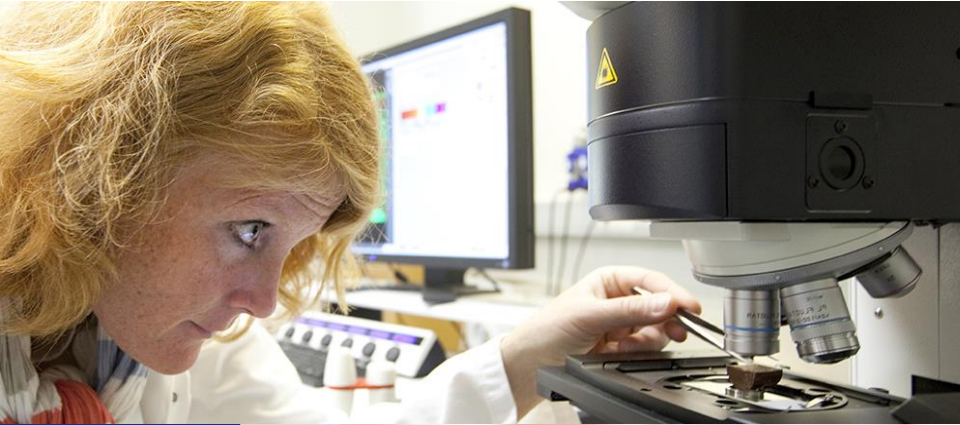
Nätverk och utbildning

Forskningsrön och webinarer



Är odlade celler och larver lika möra som oxfilé?

Mats Stading
SP Food and Bioscience

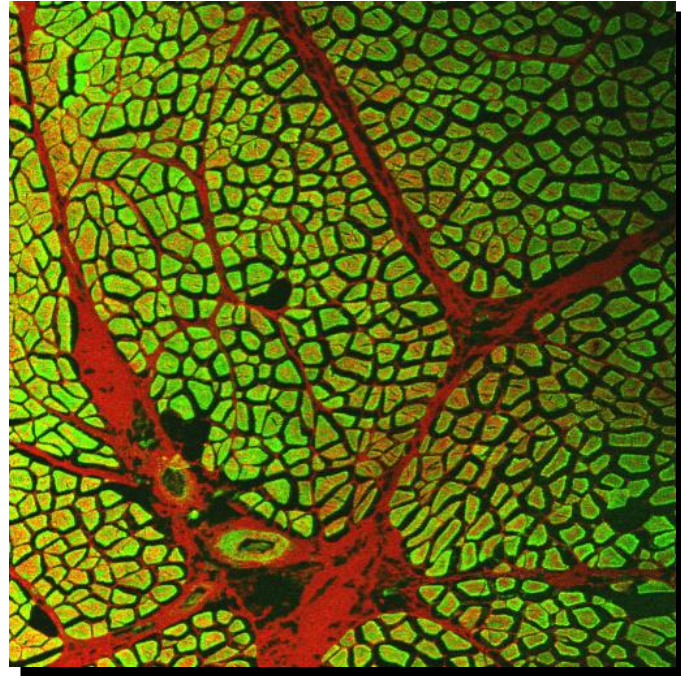
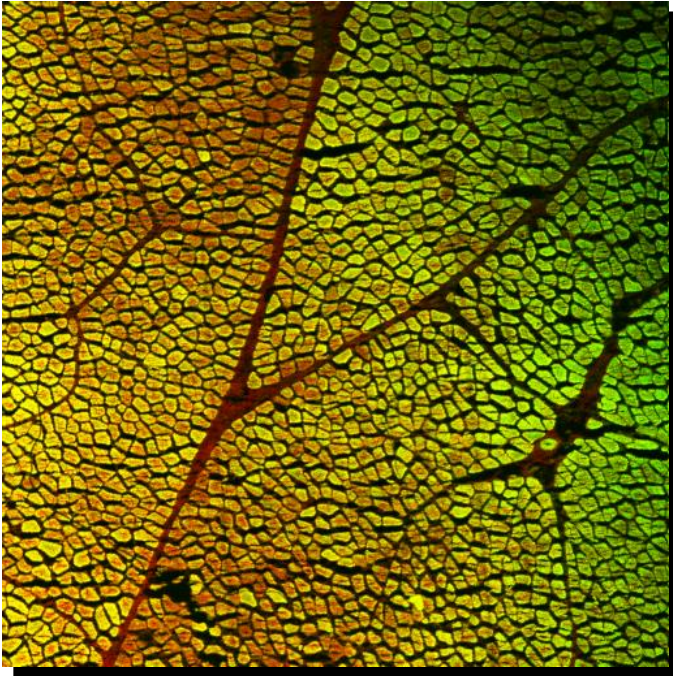


Är odlade celler och larver lika möra som oxfilé?

Mats Stading

Camilla Öhgren, Susanne Ekstedt, Sophia Wassén

Mört eller segt?



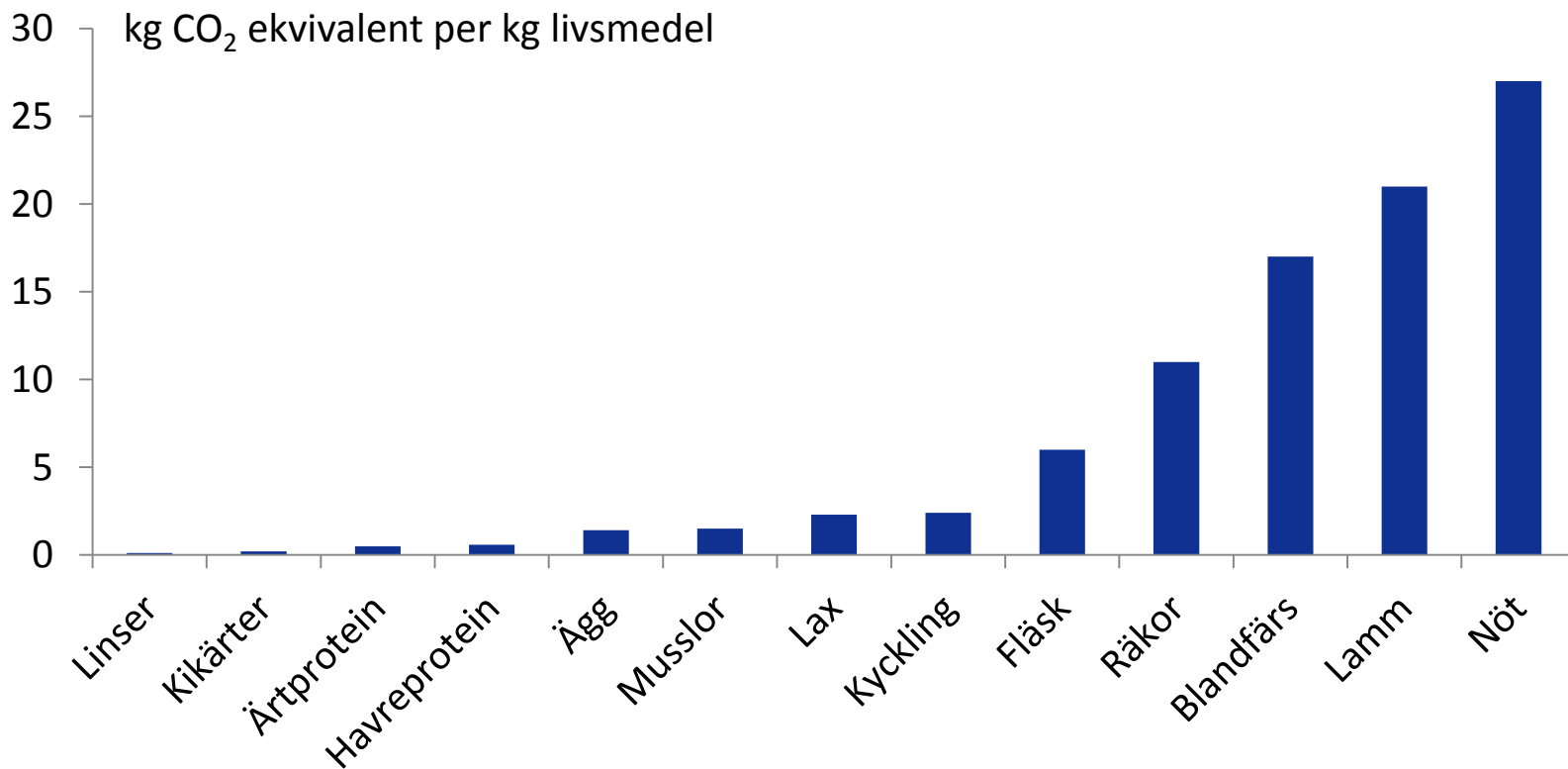
muskel-
protein →

↑
kollagen

Mört

Segt

Klimatpåverkan



Livsmedel med minst 20% minskad klimatpåverkan



Kan en produktkedja minska klimatpåverkan med tillgänglig teknik och kunskap?



SP har i Hållbara Matvägar presenterat lösningar för sex specifika produktkedjor. Med samma nytta och samma kostnader!



Hälsa

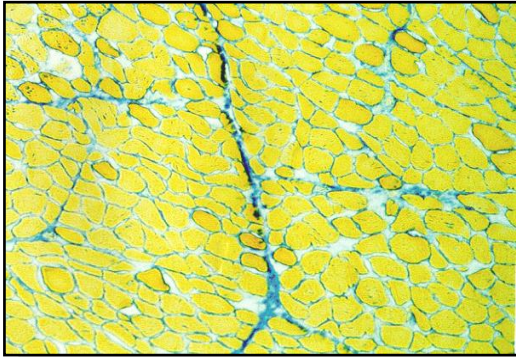
- "Äter man mindre än 500 gram i veckan minskar risken för tjock- och ändtarmscancer."
(Livsmedelsverket)
- Samband mellan hjärt-kärl-sjukdomar och högt intag av rött kött och charkprodukter
- "Kött bidrar med många näringsämnen och är inte minst en viktig järnkälla, speciellt för barn, ungdomar och kvinnor i barnafödande ålder." (Livsmedelsverket)



Effekt av frysning och tining

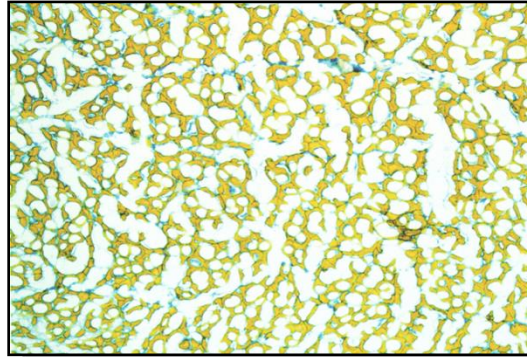


Ej fryst kontroll

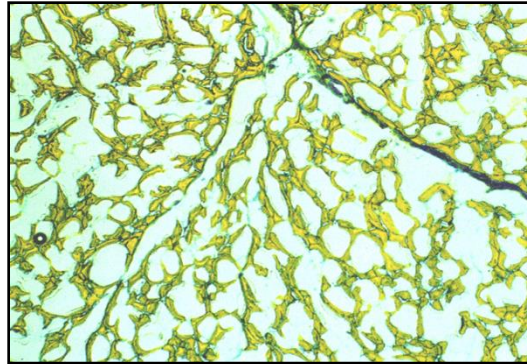


↑
muskel-
protein

↑
kollagen



Snabb frysning

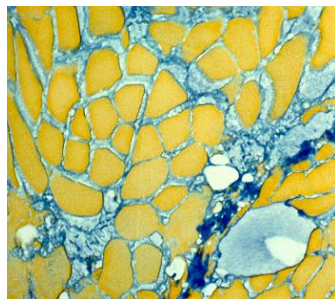


Snabb tining

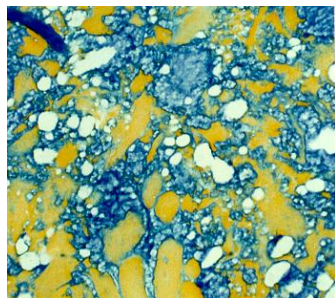
Effekt av frysning och salt



Mald grislägg 2% NaCl

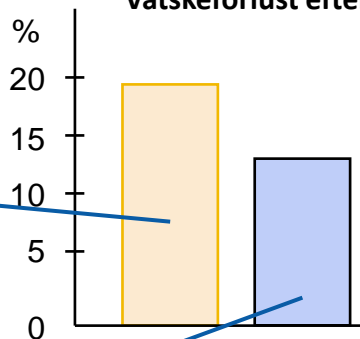


Färskt, ej försaltat

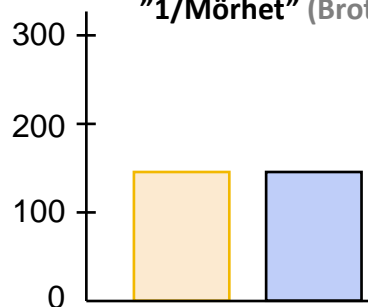


Frost, ej försaltat

Vätskeförlust efter värmebehandling

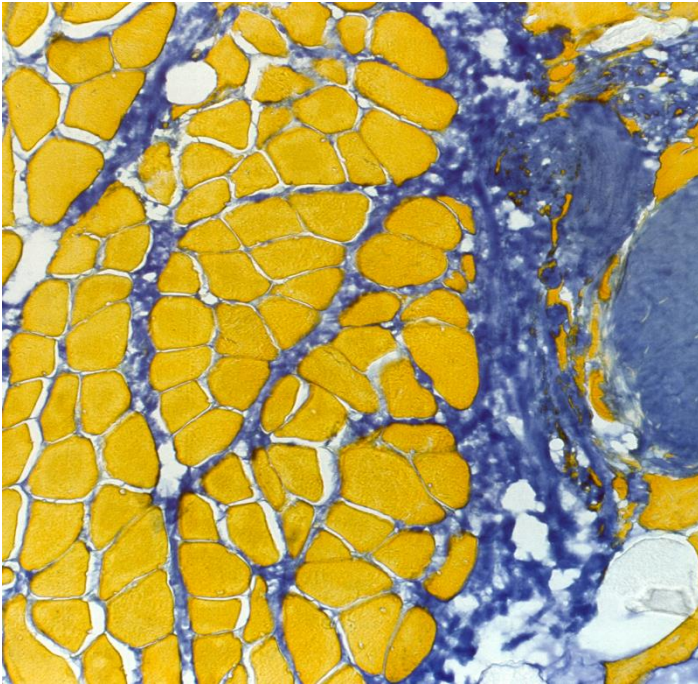


"1/Mörhet" (Brot

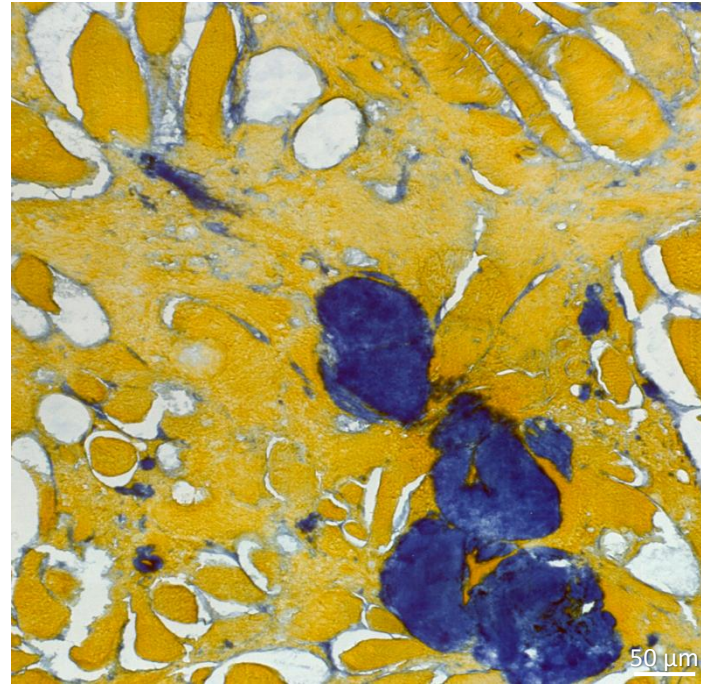


Effekt av försaltning

protein →



Ej försaltat



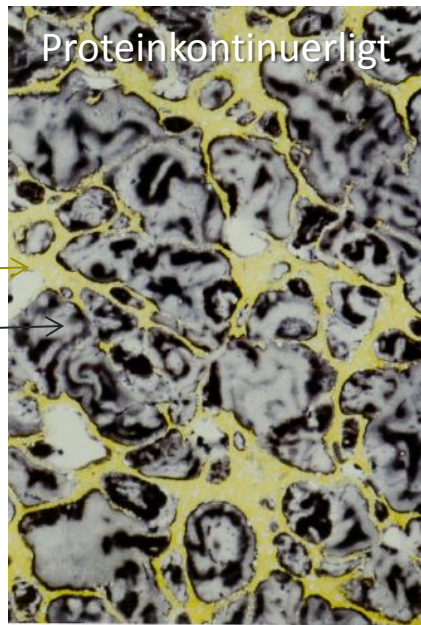
Försaltat

↑
kollagen

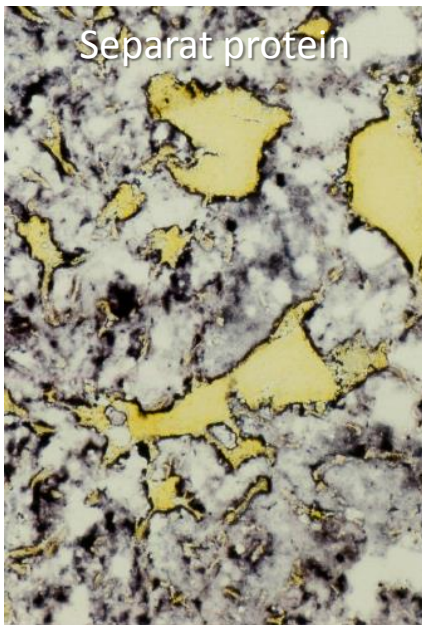
Stärkelse i köttprodukt

Variabler

Proteinhalt	Fetttyp
Proteinkvalité	Fryst/färskt
Proteinsort	Fiber
Stärkelsesort/halt	



Proteinkontinuerligt



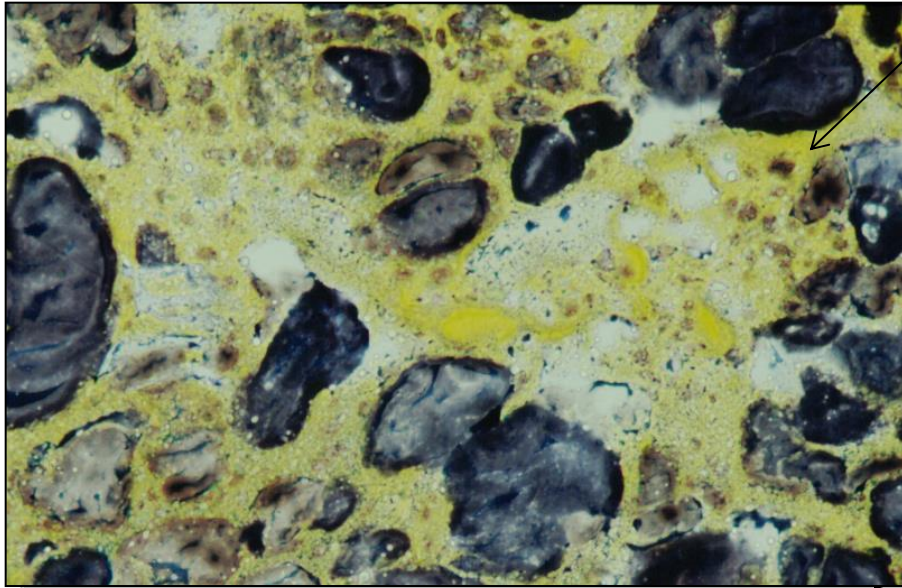
Separat protein



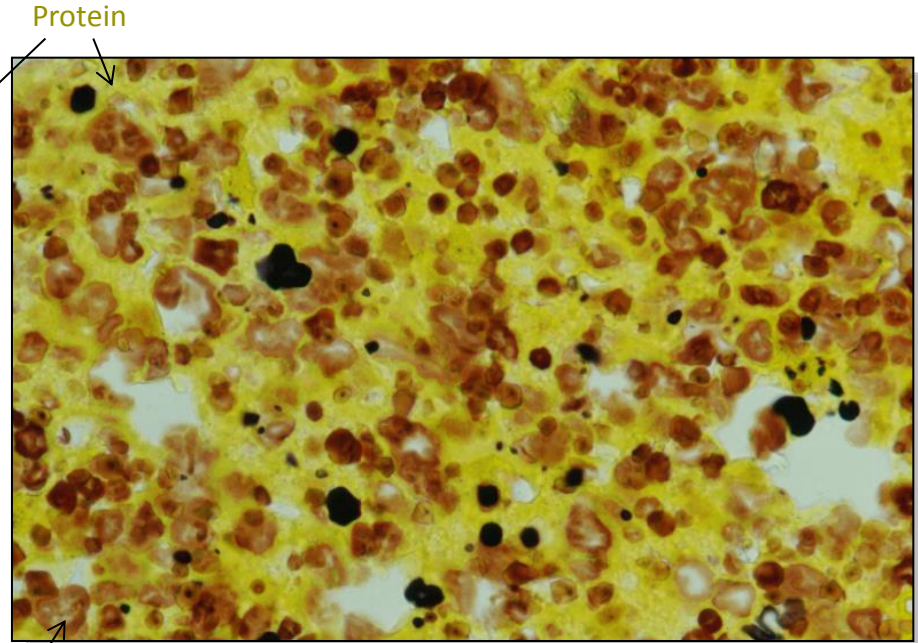
Protein →

Stärkelse →

Effekt av stärkelsetyp



Potatisstärkelse



Stärkelse

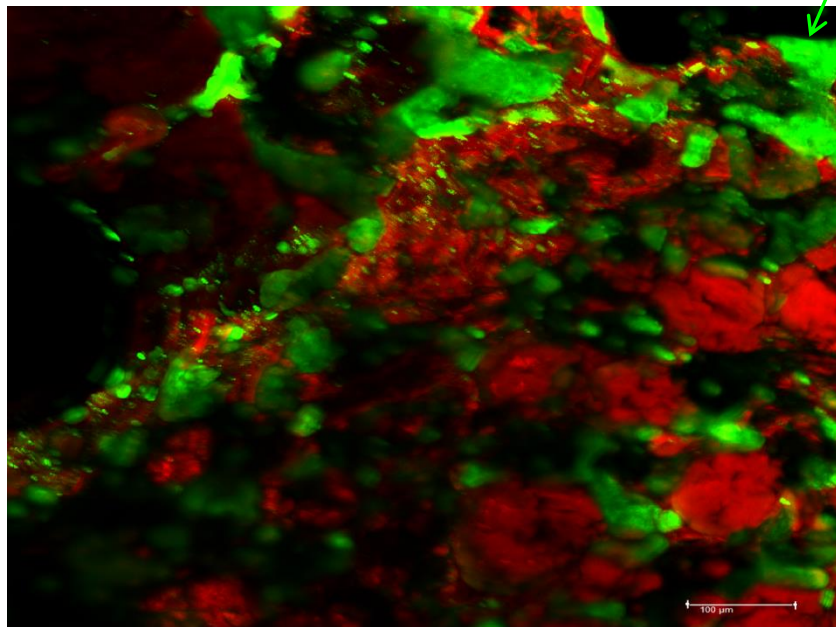
Majsstärkelse

Blandkorv

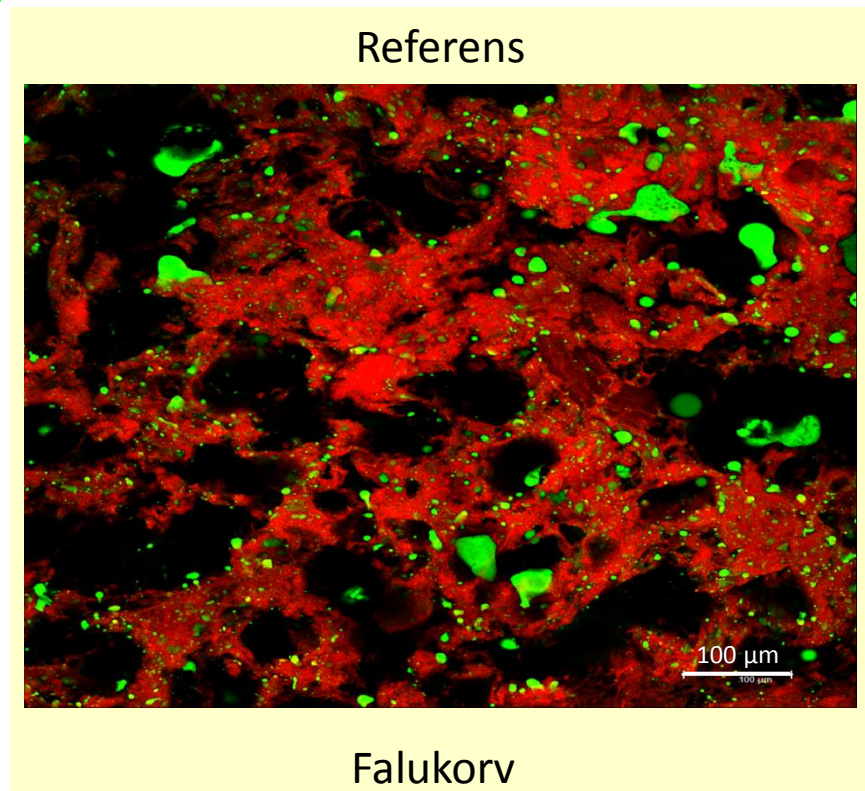
Kött + vegetabilier



fett



Blandkorv



Referens

Falukorv

kött

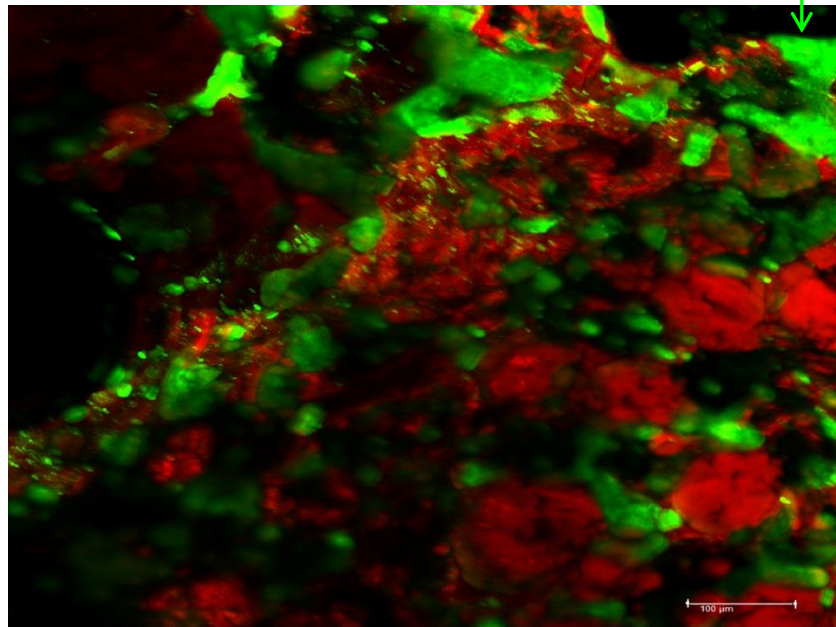
Blandkorv

Kött + vegetabilier



Fettfördelning

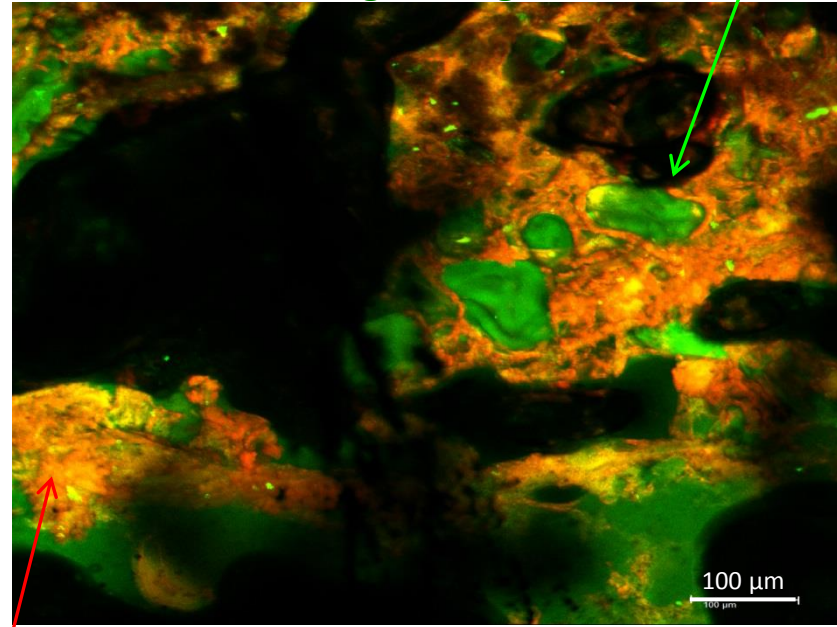
fett



Blandkorv

Fördelning av vegetabilier

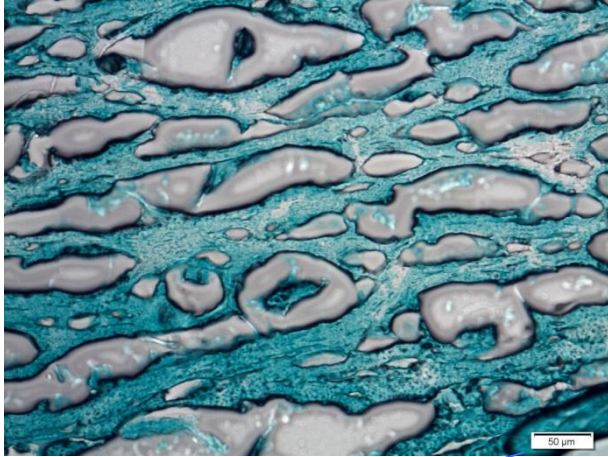
vegetabilier



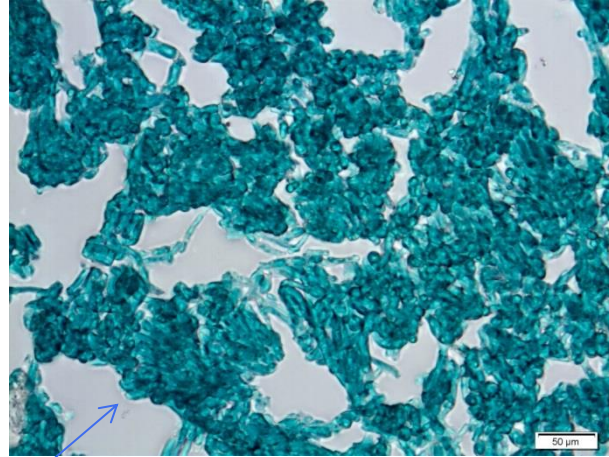
Blandkorv

kött

Vegetabiliska produkter som liknar kött

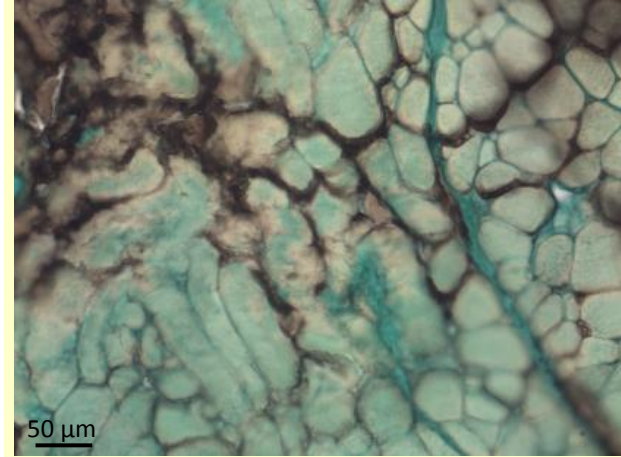


Oumph



Quorn

Protein

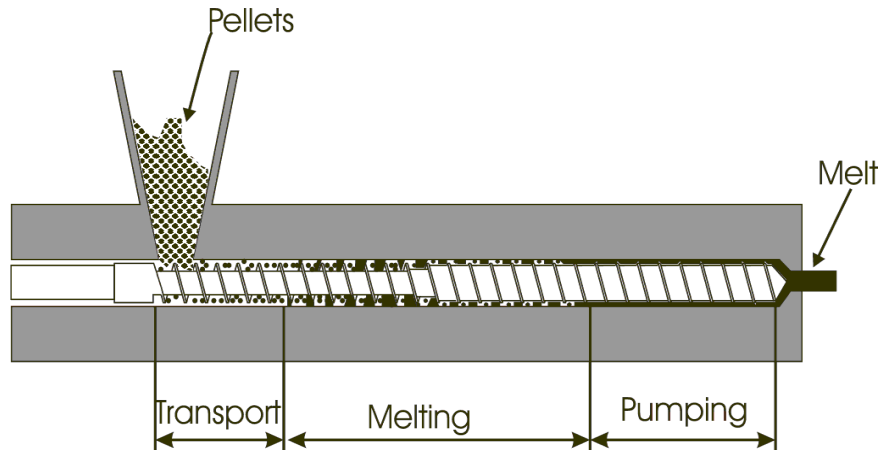


Köttfärs



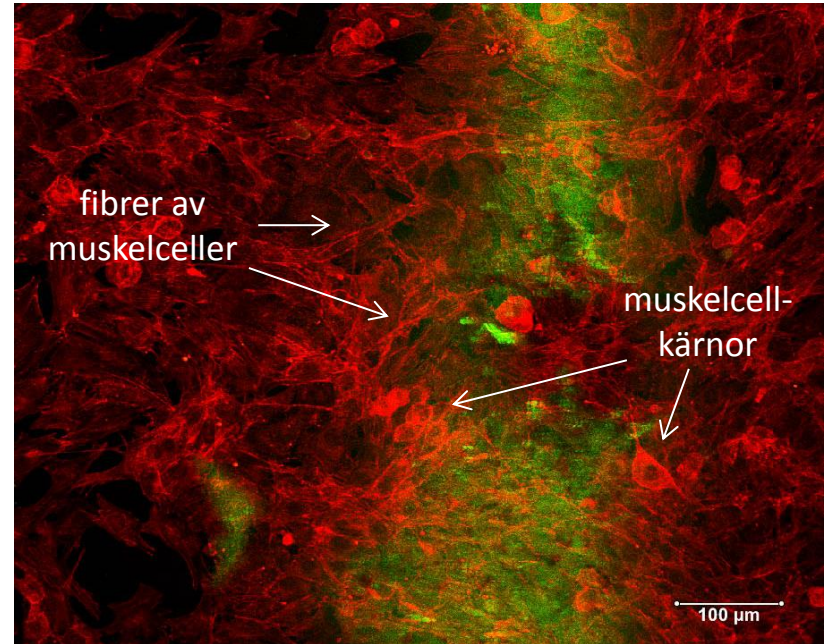
Extrudering

- Kraftig blandning
- Värmning och kylning
- Kontinuerlig process



Odlat kött

- Odlas på en bärare t.ex. av extruderat majsprotein
- Bäraren utgör >90% av vikten
- Cellerna växer till i ett odlingsmedium
- Djurfritt alternativ för kött
- Tveksam konsumentacceptans



Insekter som proteinalternativ

- Effektiv konvertering av "foder" till protein
- Äter nästan vad som helst
- Lätt att odla på liten yta
- Lågt utsläpp av växthusgaser

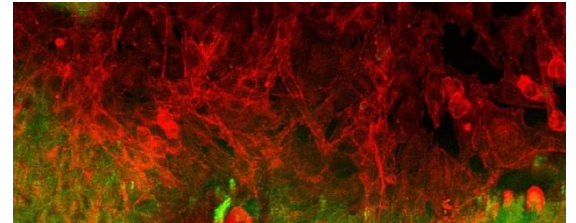
- Enligt lagstiftningen är insekter inte mat
- Hög kulturell tröskel, tveksam konsument-acceptans



Slutsatser

- Kött har unik struktur (och är definitivt mörast!)
- Vegetabiliska alternativ kommer starkt
- Bättre textur krävs för att på allvar konkurrera med kött
- Lång väg till alternativ baserade på insekter och odlade celler

- Vilka är bäst lämpade att utveckla vegetabiliska eller halv-vegetabiliska alternativ?





Hur går det för branschen? Var finns vinsterna?

Carl Eckerdal
Livsmedelsföretagen

FALUKORV I OROLIGA TIDER



Carl Eckerdal
Chefekonom Livsmedelsföretagen



DE STORA DRAGEN



NOBELPRISADE BUBBELEXPERTEN SHILLER SER INGEN "KVICK FIX"



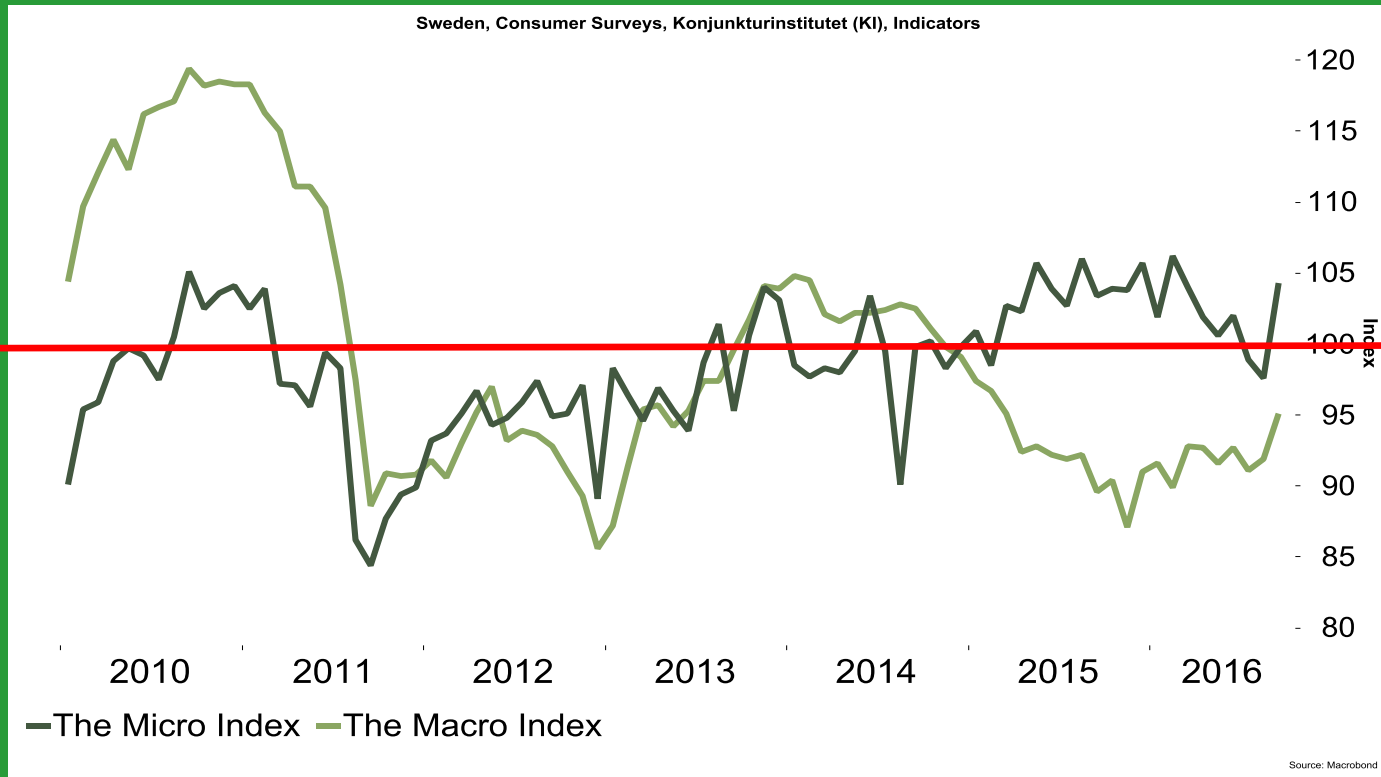
Vi har den globala uppvärmningen som oroar många och den växande terrorismen. Jag tycker vi lever i en mycket känslig tid. Vi kan inte förvänta oss att penningpolitiken skall lösa alla våra problem med självförtroende och vår oro.



I VÅRT HEMLAND



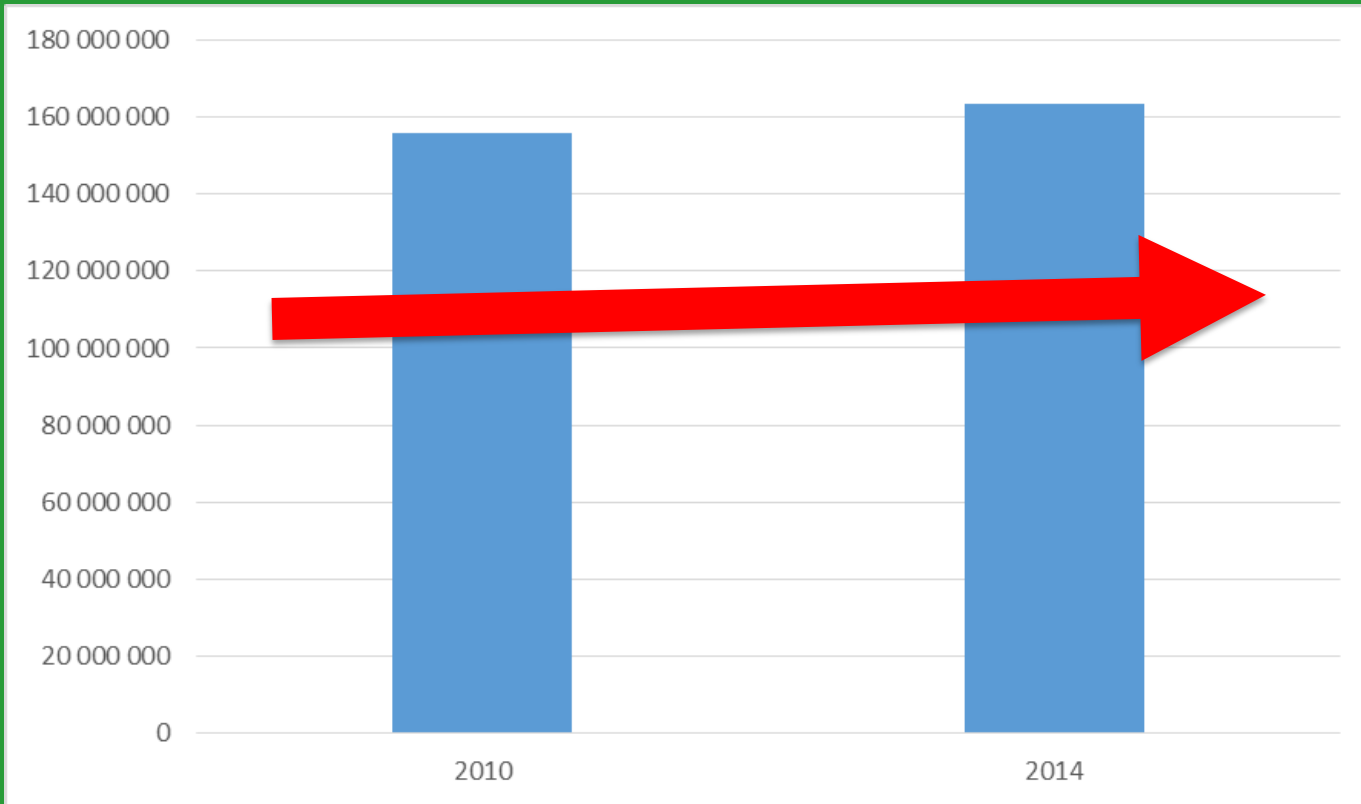
DET GÅR BÄTTRE FÖR MIG ÄN FÖR DIG...



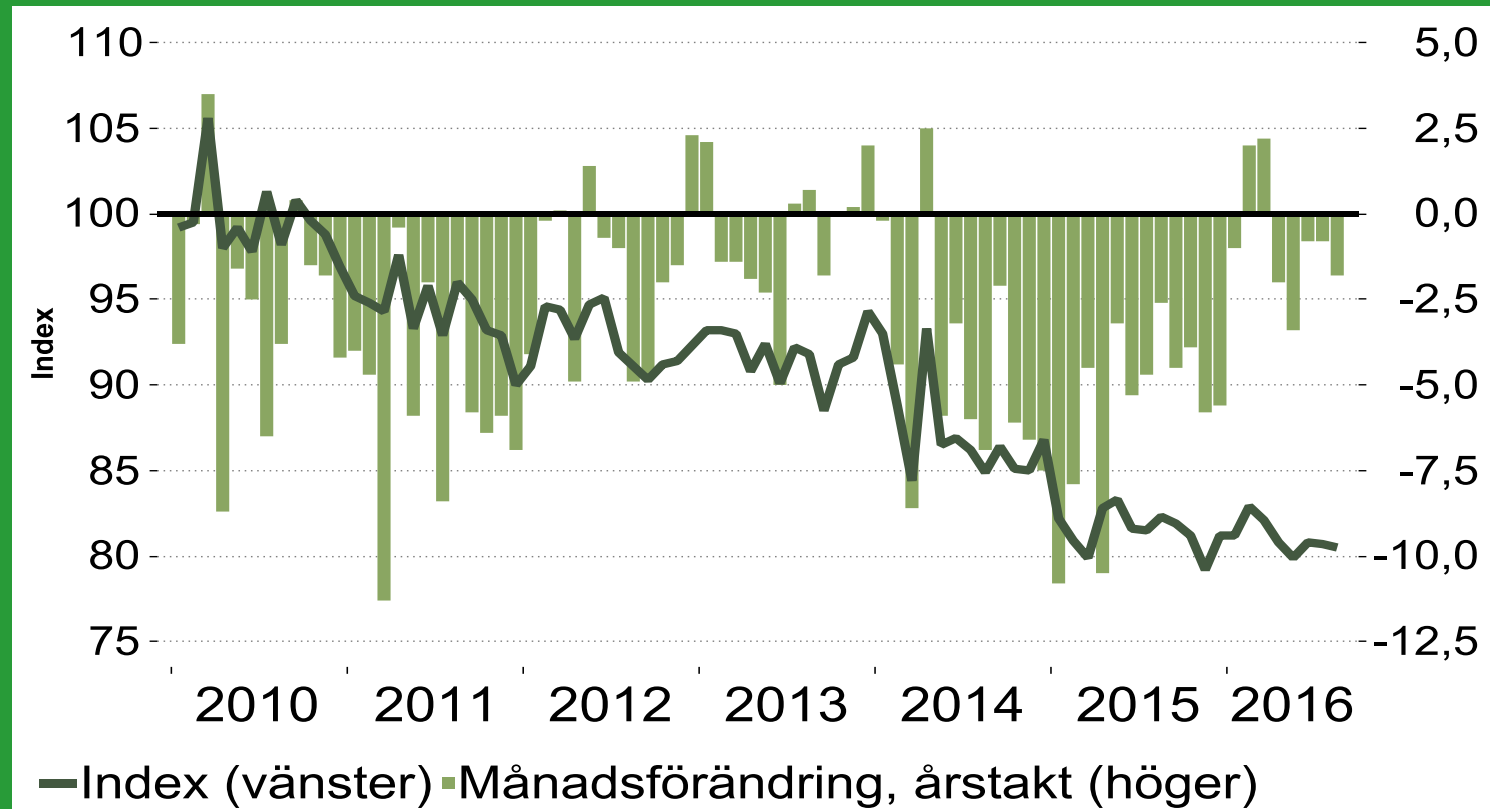
OCH PÅ MIKROPLANET...



OMSÄTTNINGsutveckling L-INDUSTRI

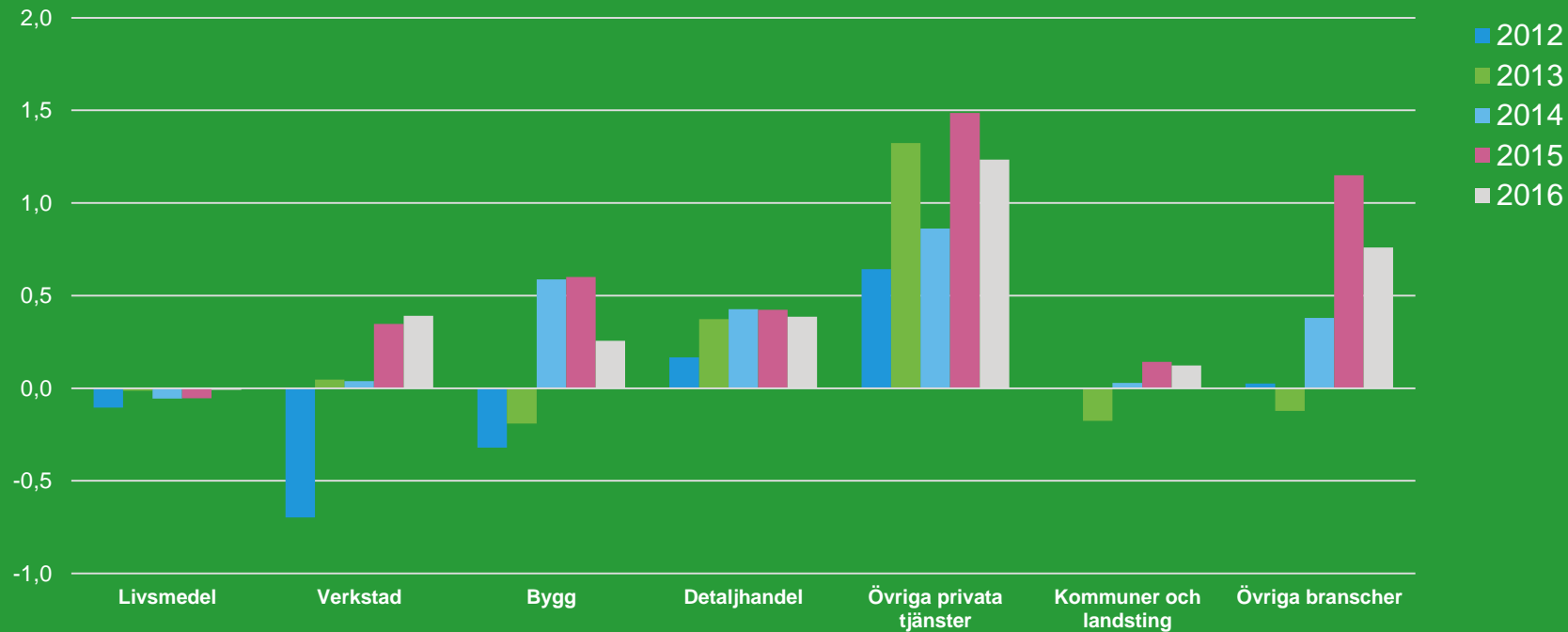


PRODUKTIONSVOLYMER

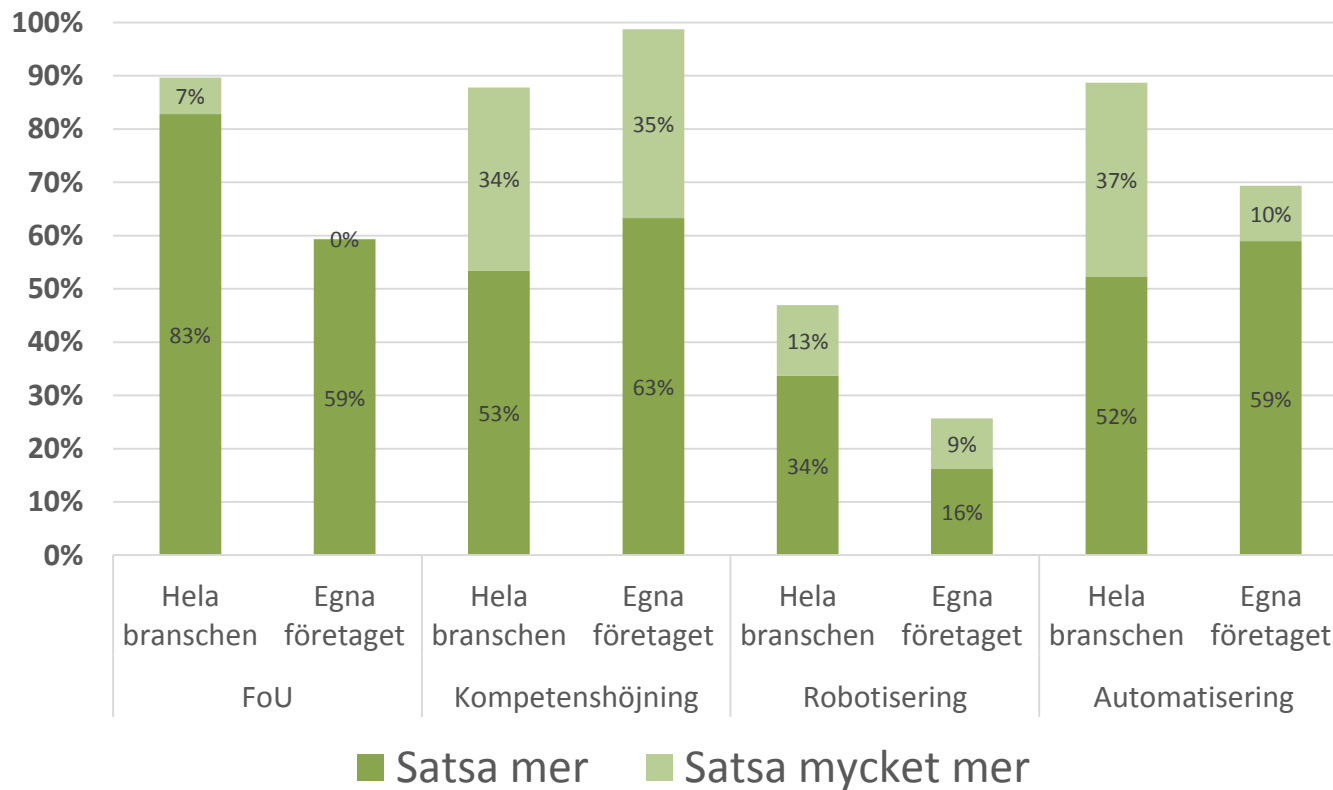


BIDRAG TILL BNP 2012 – 2016

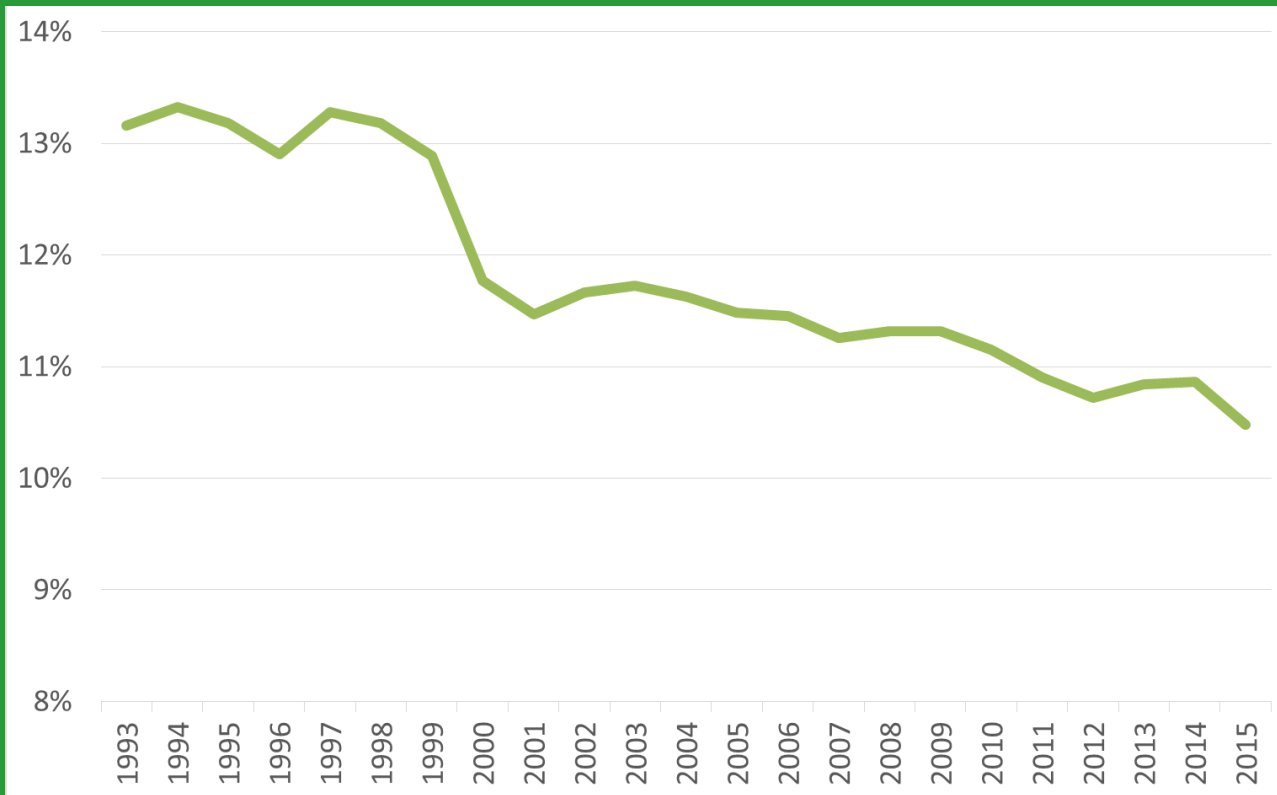
Förändring förädlingsvärde



ÅTGÄRDER FRAMÅT...



LIVSMEDEL TAR ALLT MINDRE PLATS I PLÅNBOKEN



KOPIERINGSSKYDDAD PRODUKTPORTFÖLJ?

23%



PRODUKTERNAS FÖRNYELSE

Andel av produktportföljen som byts ut eller förnyas varje år.

9%



KONKURRENSEN KOMMER FRÅN...

frankrike
sverige norge
spanien finland polen belgien
tyskland
lettland danmark
estland holland

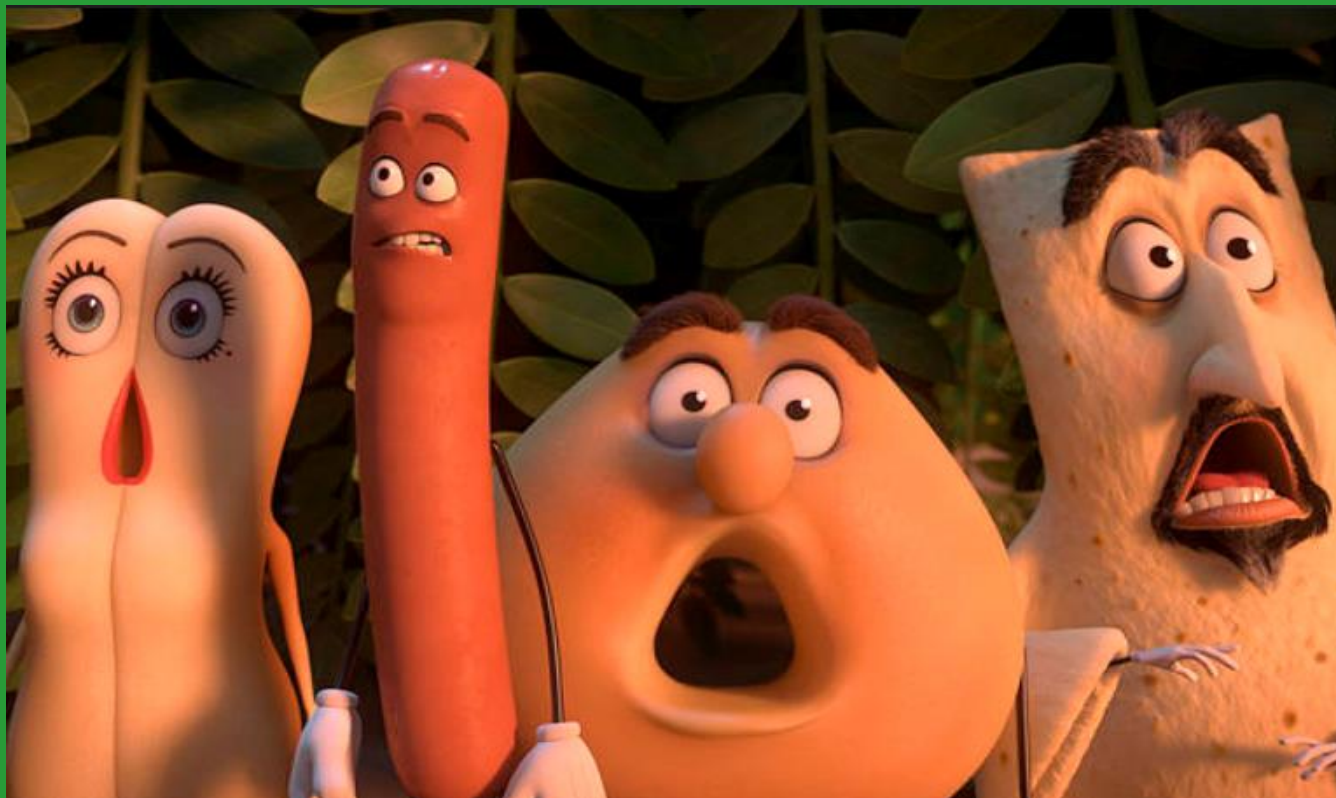


INOM VILKA SEGMENT ÄR DET TUFFAST?

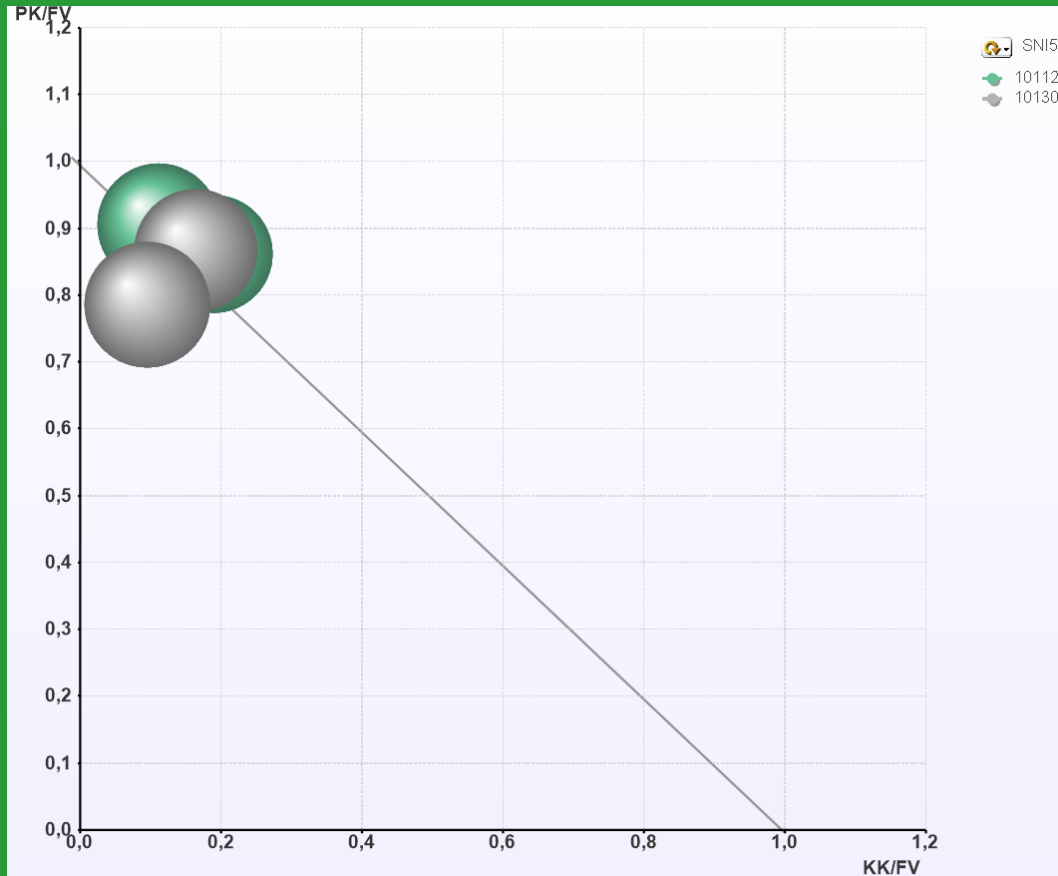
- Premiumsortimentet 6%
- Basvarusortimentet 15%
- Lågprissortimentet 79%



PÅ CHARKFRONTEN...



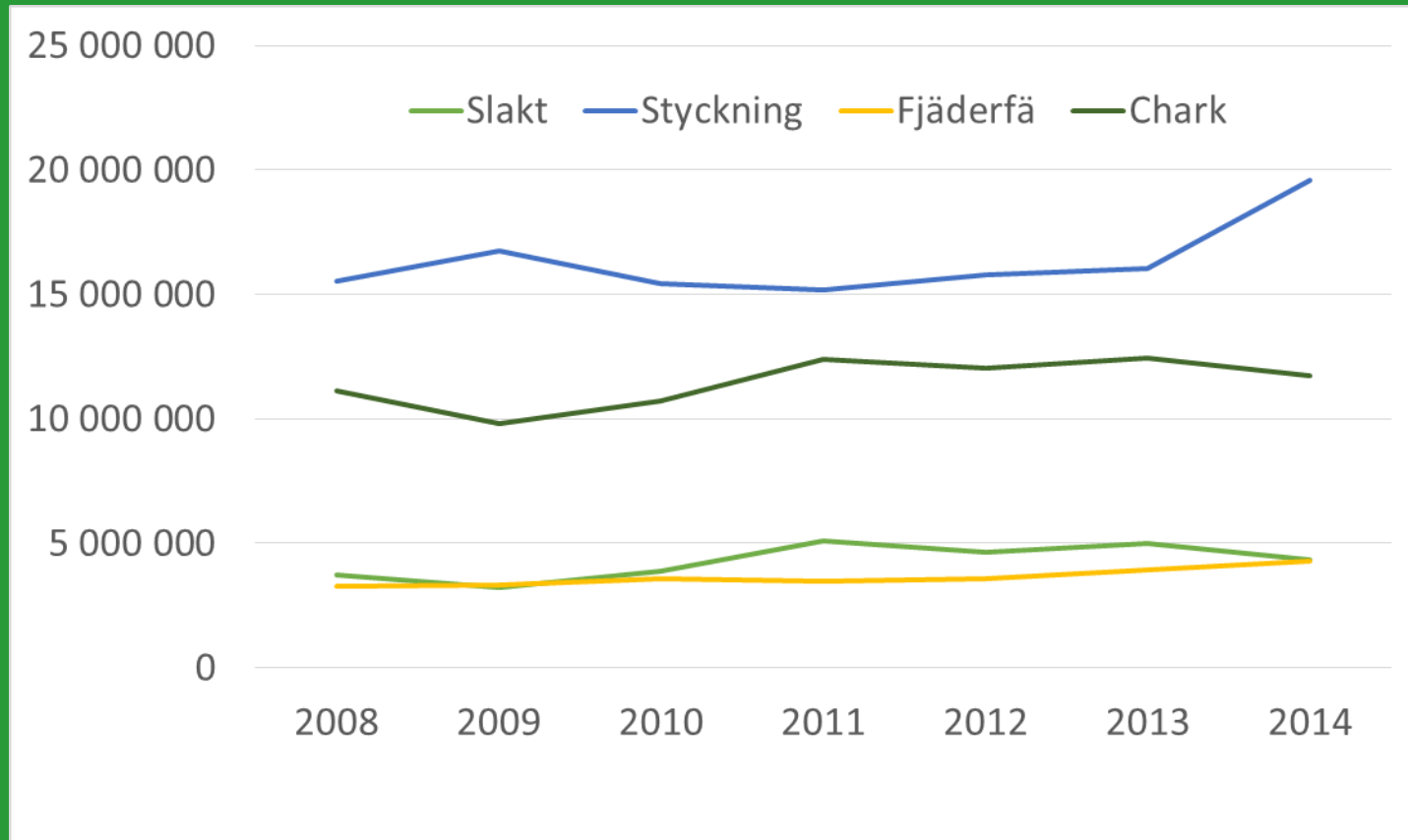
DET RÖR SIG I RÄTT RIKTNING 2008/14



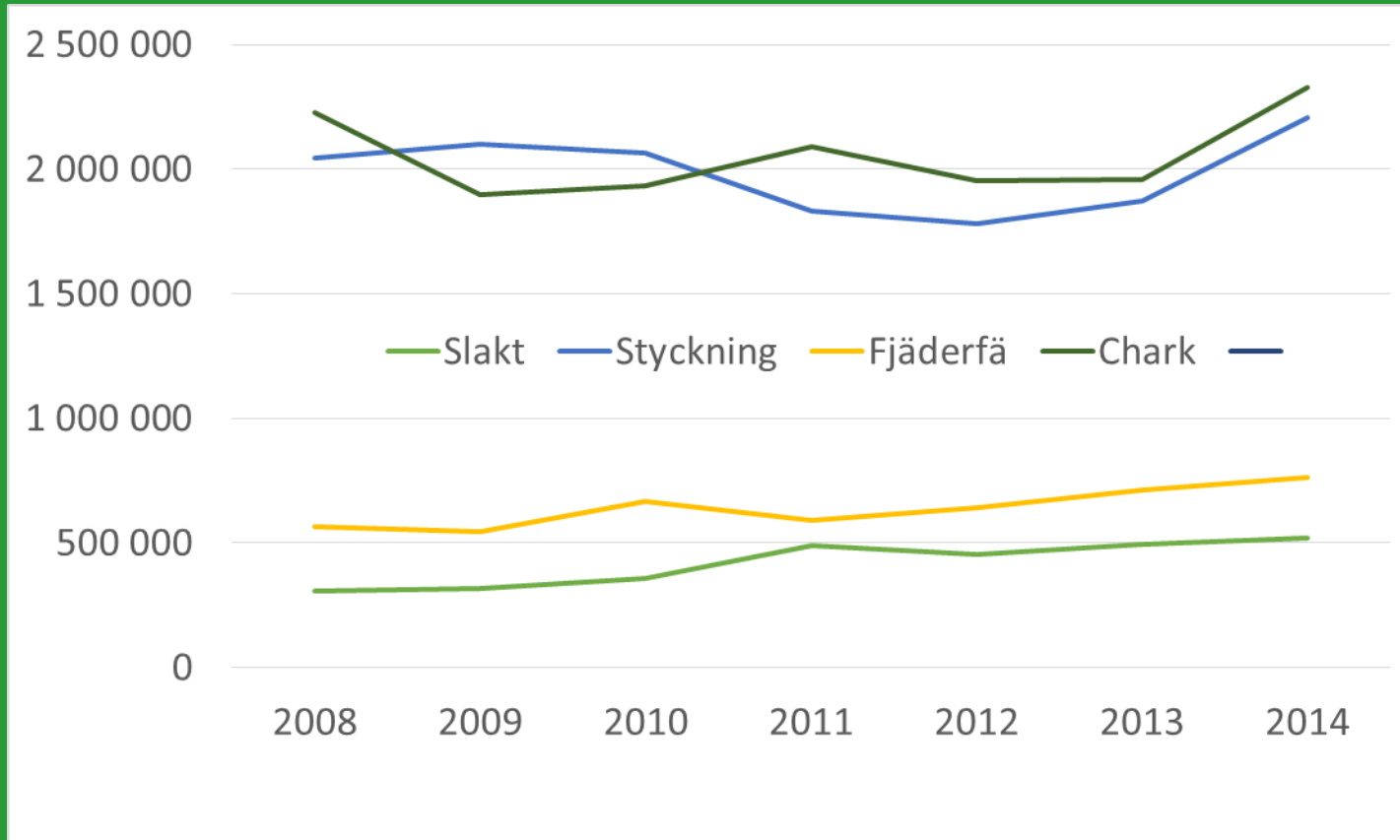
Grå = Chark
Grön = Styckning



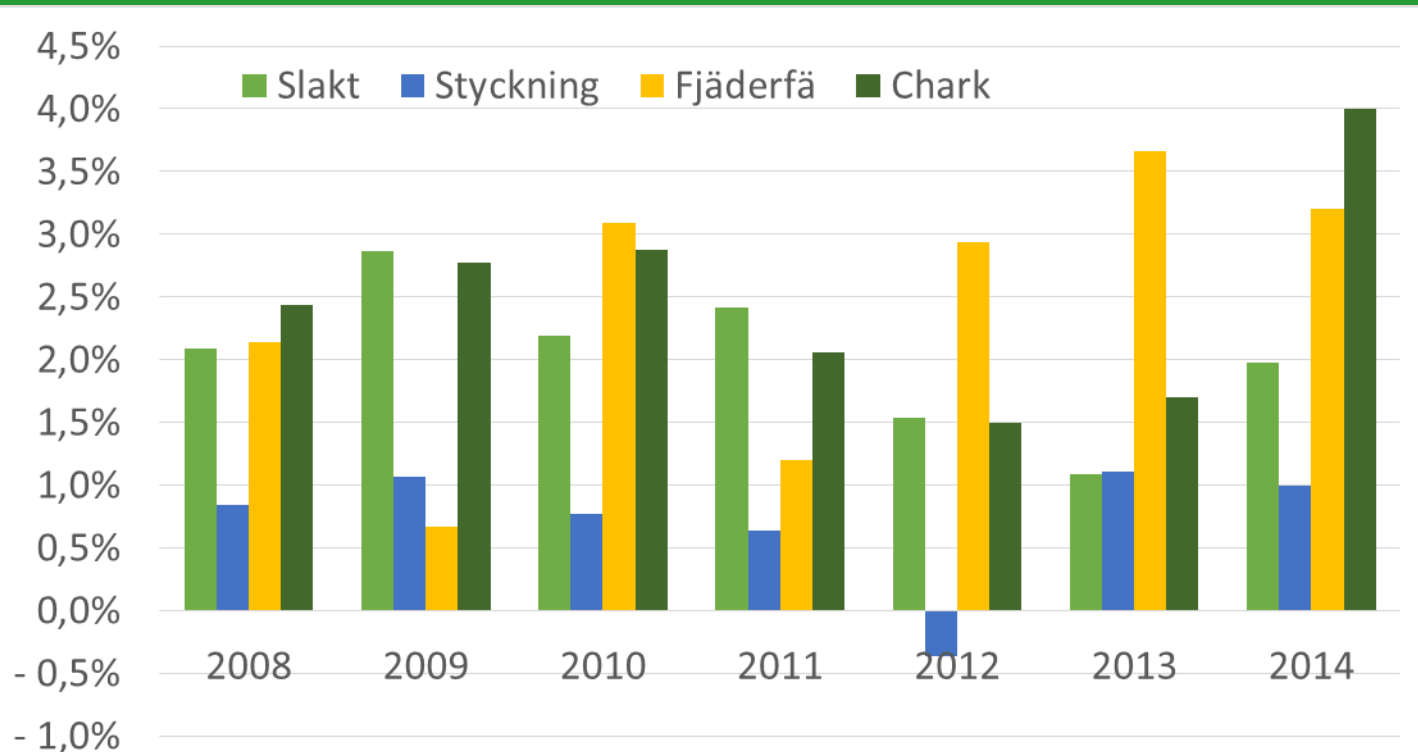
OMSÄTTNING



FÖRÄDLINGSVÄRDET



RÖRELSEMARGINAL



TRENDSPANING: LOKALT ÄR COOLT



7 av 10

HÖGRE KVALITÉ

6,5 av



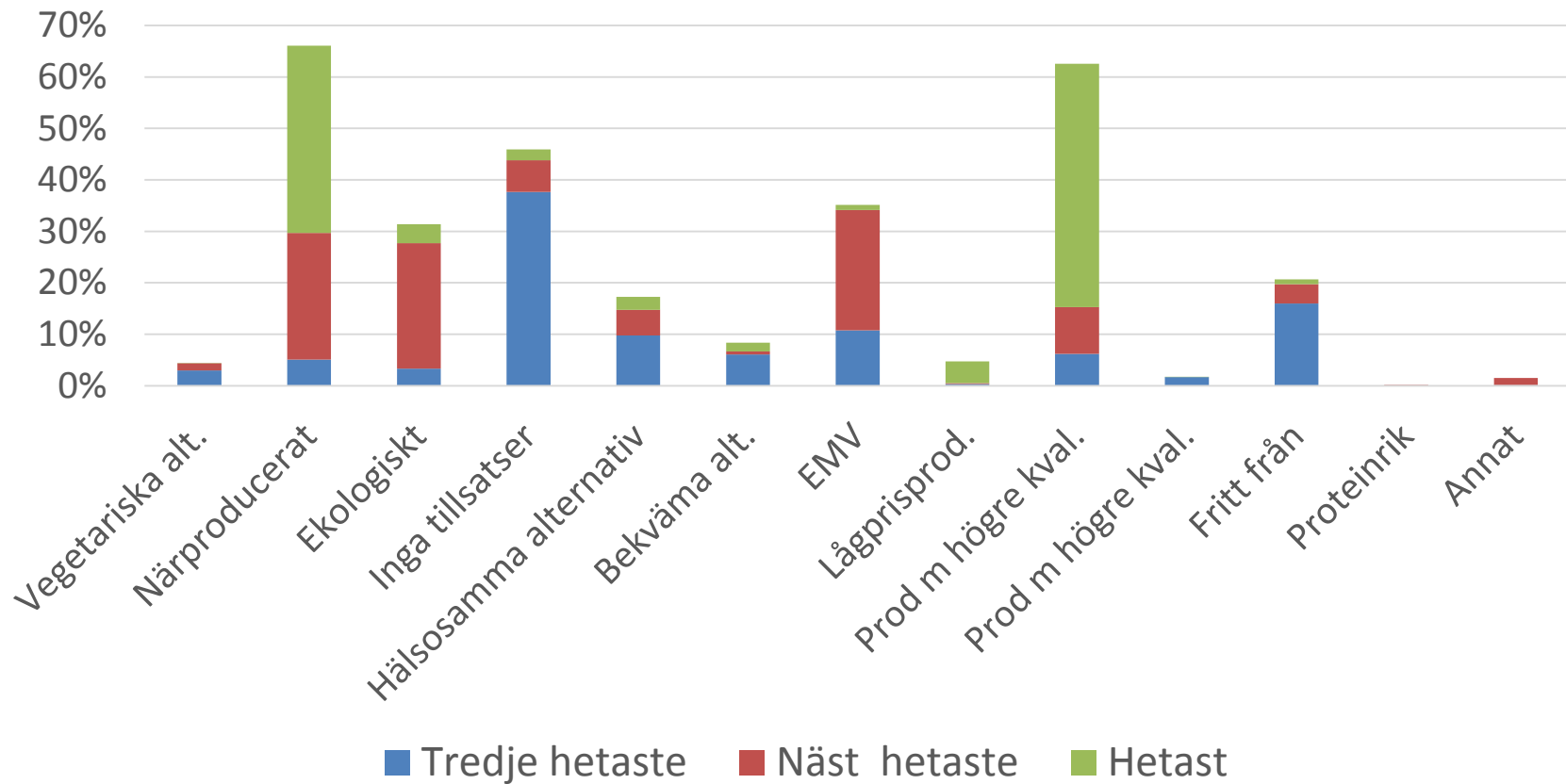
PROTEINRIKA "ALTERNATIV"



SUMMERING



HETASTE TRENDER JUST NU



Korv och öl



Talargåvor



19:00 Fördrink – Bankett

Namnapp - entrébiljett