

Cerealier

Nr 01/2021

En tidskrift från
Lantmännens
Forskningsstiftelse



SVENSK MATKULTUR

**Näringsfokus i
svenska kostråd**

FORSKNING

**Placering i
butik påverkar
vår handling**

KONSUMENTINSIKT

**Fullkorn trendar
i Norden**



TEMA

MATKULTUR



Helena Fredriksson

En tid för förnyelse

Visst är det en härlig känsla när ljuset kommer tillbaka! Av någon anledning är det lättare att förnya sig då och att städa ut lite gammalt. Så även för Cerealier. I årets första nummer har omslaget nytt utseende. Vi erbjuder även Cerealier digitalt, något många läsare efterfrågat. De som vill kan givetvis fortsätta att läsa tidningen i pappersform, precis som vanligt.

Den här gången är temat Matkultur – ett spännande område med hög igenkänningsfaktor där vi möter Håkan Jönsson, Maria Nyberg och Jens Nordfält som utifrån sin forskning berättar varför vi äter som vi gör och vad som styr våra val. Richard Tellström gör några nedslag i brödhistorien och får ytterligare pusselbitar att falla på plats. Flera artiklar tar upp att vanliga baslivsmedel som bröd, gröt och pasta bidrar väsentligt till proteinintaget, både historiskt och i nutid. Det är tänkvärt.

»... vanliga baslivsmedel som bröd, gröt och pasta bidrar väsentligt till proteinintaget...«

VI BERÄTTAR OCKSÅ om forskningscentret PAN Sweden där framtidens växtbaserade mat kommer att utvecklas. Ett område som ligger i tiden, vilket även framgår i resultatet från två aktuella undersökningar som visar att intresset för vegetariskt och fullkorn är på uppåtgående och att kunskapen om fullkornets hälsoeffekter har förbättringspotential.

Som avslutning bjuder vi på lite härliga receptförslag på tapas inför helgen – med nordiska förtecken. Hoppas att det smakar!

Önskar er alla trevlig läsning,

Helena Fredriksson

Lantmännens Forskningsstiftelse



FOTO: BJÖRN TESCH / LANTMÄNNEN

Matkultur

Vi tittar närmare på svensk matkultur och varför vi äter som vi gör, samt vad som påverkar vad vi äter. Sida 7–16

Cerealier

Ansvärlig utgivare
Helena Fredriksson
helena.fredriksson@lantmannen.com

Chefredaktör
Karin Janson
journalistkarin@gmail.com

Redaktionsråd
Helena Fredriksson
Karin Arkbåge (pren.ansv.)
Karin Janson
Lovisa Martin Marais
Mats Larsson
Nicolina Braw

Art direction & layout
Alenäs Grafisk Form

Omslaget
Brödkultur fotograferat av Niklas Alm (se även Niklas bild på sida 7).

Adress
Lantmännen ek för
Tidskriften Cerealier
Box 30 192
104 25 Stockholm

Telefon
+46 (0)10-556 00 00

Tryck
Exakta Print,
Malmö,
2021

Upplaga
24 000 exemplar
ISSN 1100-598x





FOTO: ISTOCK



FOTO: THOMAS SZENDRO



FOTO: GETTY IMAGES/WESTEND61

Alltid i Cerealer

- 4 Aktuellt
- 22 Ur min synvinkel
- 23 Nytt från Lantmännens Forskningsstiftelse

Tema Matkultur

- 8 Näringsriktigheten är central i svensk matkultur
- 10 Brödet genom tiderna
- 12 Vad påverkar vår offentliga kost?
- 14 Så styr butiken våra val
- 16 Fullkorn och vegetariskt trender bland konsumenterna

I detta nummer

- 17 Tapas på Finn crisp med hummus och mandel
- 18 Ny undersökning: Få vet om fullkornets hälsoeffekter
- 20 Spannmålsprotein kan ersätta kött

För gratis prenumeration

Fyll i formuläret på www.lantmannen.se/cerealer

För andra prenumerationsärenden

E-post tidskriftenc@lantmannen.com

Adress Lantmännen ek för
Tidskriften Cerealer
Box 30 192
104 25 Stockholm

Dina kontaktuppgifter används endast för Tidskriften Cerealers prenumerationsregister och därmed förknippad administration. Meddela om du inte önskar kvarstå som prenumerant.

Cerealer ges ut av Lantmännens Forskningsstiftelse. Tidskriften syftar till att öka kunskapen om cerealer (spannmål) och baljväxter med utgångspunkt från aktuell forskning och näringsdebatt.



LANTMÄNNENS
FORSKNINGSSTIFTELSE

Förädling av ärtor på SLU



SLU har startat ett nytt växtförädlingsprogram för ärtor.

Programmet omfattar både gulärtor, foderärtor och konservärtor som skördas gröna, med målet att ta fram nya, stabila sorter för svenska förhållanden som smakar bättre och har fler användningsområden.

Även aspekter som innehåll av protein, stärkelse och bioaktiva ämnen kommer att tas i beaktande i förädlingsarbetet. ●

Läs mer på: www.slu.se

Bättre bröd med rågkromosom



FOTO: MATTIAS SÖDERMARK / LANTMÄNNEN

En ny studie vid SLU visar att kromosomfragment från råg och strandråg kan ha en positiv påverkan på bakkvaliteten i vete. Vete som innehåller dessa fragment får högre proteinkoncentration och starkare gluten, vilket ger bättre egenskaper för bakning. Resultaten kan användas i vidare forskning och förädlingsarbete. ●

Läs mer på: www.slu.se



ILLUSTRATION: LENE DUE JENSEN

Nya råd om gluten till spädbarn

Livsmedelsverket har uppdaterat sina råd om hur man ska introducera livsmedel med gluten till spädbarn.

Föräldrar uppmanas att börja ge mat innehållande gluten på samma sätt som andra livsmedelsgrupper under barnets första år, det vill säga att börja med en liten mängd och öka mängden långsamt.

Bakgrunden till de uppdaterade råden är Livsmedelsverkets genomgång av den samlade forskningen om gluten under småbarnsåren och risken att utveckla celiaki.

GENOMGÅNGEN VISAR ATT mängden gluten kan påverka risken för celiaki, medan

tidpunkten för när barnet introduceras för gluten spelar mindre roll.

Det tidigare rådet om att introducera gluten tidigast vid fyra månaders ålder och senast vid sex månader har tagits bort. ●

Läs mer på: www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/kostrad

Fullkorn kan minska inflammation

Fullkorn av råg och vete kan ha en positiv effekt på vissa biomarkörer för inflammation, vilket i sin tur kan ligga bakom sjukdomar som typ 2-diabetes och hjärt-kärlsjukdomar.

Det är slutsatsen i en avhandling som Nor Adila Mhd Omar disputerat med vid Karolinska institutet. I avhandlingen har Adila använt data från två befolkningsstudier för att analysera kopplingen mellan långsiktigt fullkornsintag och vissa biomarkörer för inflammation.

Hennes resultat visar på en preliminär koppling mellan



FOTO: LANTMÄNNEN

långsiktigt fullkornsintag och minskat antal biomarkörer för inflammation. ●

Läs avhandlingen här: <https://openarchive.ki.se/xmlui/handle/10616/47420>



↑ Ärta och havre är två av de växtbaserade proteinkällor som studeras inom ramen för PAN Sweden.

Forskningsinitiativ om växtproteiner

PAN Sweden är ett fyraårigt forskningscenter med målet att växtbaserade proteinkällor ska bidra till hälsosamma och goda livsmedelsprodukter. Den tvärvetenskapliga forskningskompetensen gör centret unikt.



– Vi vill undersöka hur växtbaserade proteinkällors egenskaper kan kopplas till tarmhälsa, metabol och mental hälsa. Visionen är att producera mat med positiva hälsoaspekter, som blir konsumenternas förstahandsval. Vi tar ett tvärvetenskapligt grepp och kommer bland annat studera konsumentbeteenden och vad olika grupper tycker smakar gott. Studien är unik i sin omfattning, berättar Robert Brummer, centrumledare för PAN Sweden och professor i gastroenterologi och klinisk

nutrition vid Örebro universitet. En viktig del handlar om att karaktärisera egenskaper hos protein från havre, ärta och fababönor samt kyckling och soja som referens.

– Det kan vara problematiskt för tarmen att bryta ner växtproteiner och därför kommer vi att studera kombinationen protein och fibrer. Vi kommer att ta fram produkter med olika strukturer

av proteinkällorna, till exempel med hjälp av emulsioner och extrudering och sedan undersöka hur olika kombinationer av proteiner och fibrer bryts ner och tas upp, både *in vitro* och *in vivo*, berättar Anna Ström, biträdande professor i tillämpad kemi på Chalmers.

FÜRUTOM KOMBINATIONEN AV proteiner och fibrer kommer också smak och sensorik hos modellprodukter att studeras. Flera stora industripartners medverkar och just nu pågår arbetet med att rekrytera doktorander till centret.

– Det finns ett väldigt stort intresse från livsmedelsindustrin, vilket jag tror beror på den enorma bredd av kompetens vi har med oss och möjligheten att förstärka industrins konkurrenskraft internationellt, säger Robert Brummer.

Karin Janson

AKTÖRER I PAN SWEDEN

Örebro universitet
Chalmers tekniska högskola
Uppsala universitet
RISE
Samt industripartners, bland andra:
Lantmännen
Orkla
Max hamburgare
Bio Gaia



ILLUSTRATION: LENE DUE JENSEN

Luktränning kan få maten att dofta gott igen

Personer som varit sjuka i covid-19 kan få förändringar i luktsinnets receptorer, så att maten kan lukta lök eller till och med bensin.

Nu pågår ett projekt på Lunds universitetssjukhus, där covidpatienter får träna upp sitt luktsinne.

»Tidigare studier har visat att det kan fungera att dofta på kryddor två gånger om dagen och samtidigt minnas hur de doftat tidigare«, säger Charlotte Cervin Hoberg, biomedicinsk analytiker, till P4 Malmöhus. ●

Lyssna här: www.sverigesradio.se/artikel/7618629

46%

av svenskarna vill äta mer fullkorn och fibrer, enligt senaste Brödtermometern. ●

Läs mer på sidan 18–19.



FOTO: ISTOCK

Food studies nytt huvudämne vid SLU

SLU har startat ett nytt tvärvetenskapligt masterprogram, *Food and landscape*.

Den nya utbildningen behandlar relationer mellan människor, mat och platser samt hur odlingslandskap kan planeras ur ett

hållbarhetsperspektiv. Samtidigt inrättas Food studies som nytt huvudämne, det vill säga studier av människans mat och val av livsmedel i relation till samhällsfaktorer som kultur, samhälle och historia.

Det nya ämnesområdet

kommer att innefatta forskarkompetens från olika discipliner, både inom SLU och från andra utbildningsaktörer. ●

Läs mer på: www.slu.se/ew-nyheter/2020/12/nytt-masterprogram-food-and-landscape

En glimt från den Nordiska nutritionskonferensen 2020

I december hölls en virtuell upplaga av den Nordiska nutritionskonferensen. En av sessionerna handlade om arbetet med uppdateringen av de Nordiska näringsrekommendationerna (NNR) som kommer 2022. En nyhet i kommande NNR är de enskilda kapitlen för olika livsmedelsgrupper. Drycker, spannmål, frukt och grönt, baljväxter, nötter, fisk, kött, mejeri, ägg, fetter och oljor samt sötsaker och konfektyr kommer alla att få ett eget avsnitt. Nytt är också ett kapitel om ultraprocessade livsmedel. ●

Följ arbetet kring NNR2022 här: www.helsedirektoratet.no/english/nordic-nutrition-recommendations-2022



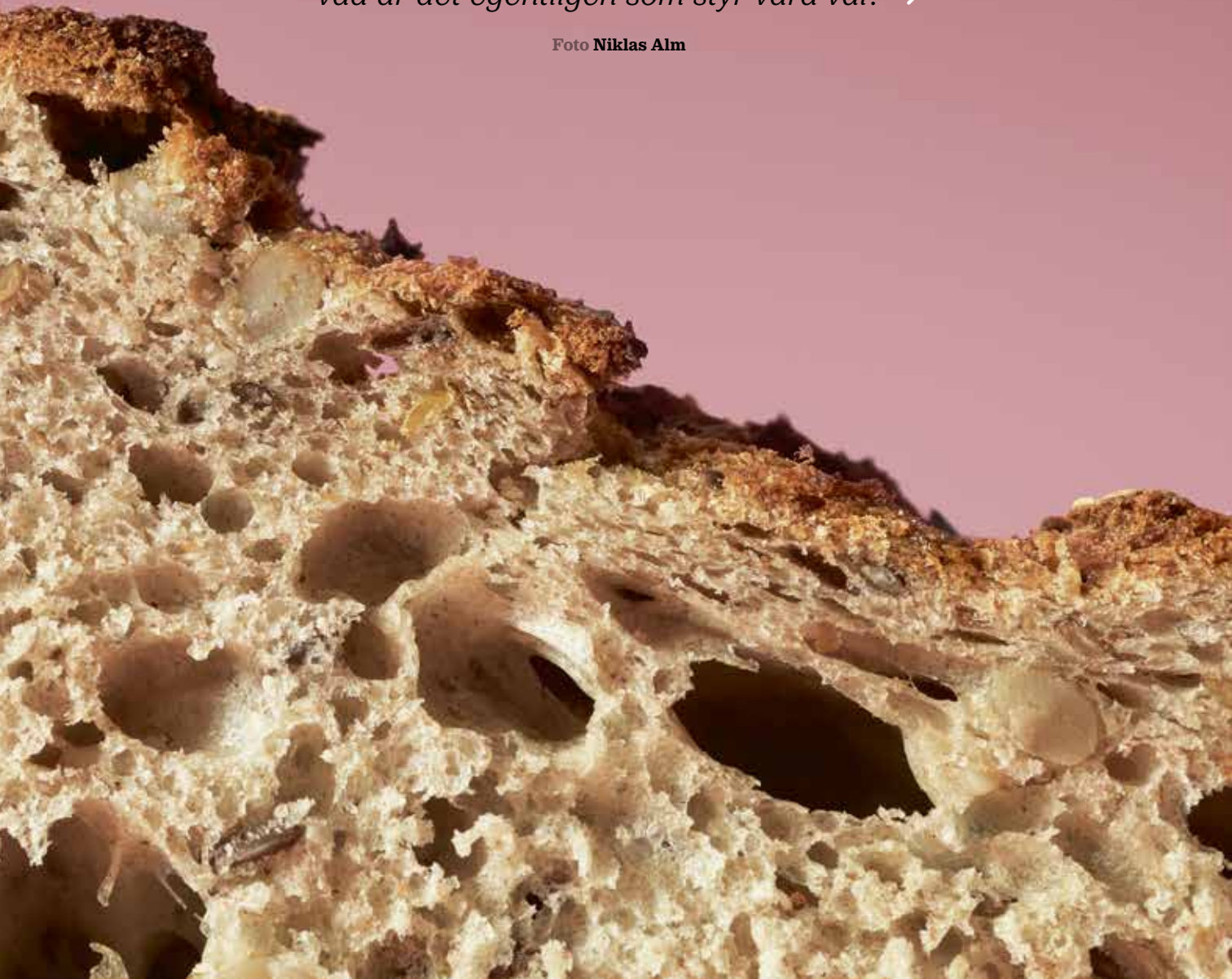
➤ Nu i ett eget avsnitt.

TEMA

MATKULTUR

Maten vi äter varje dag innehåller många olika dimensioner. Vi vill gärna att maten ska vara god och nyttig men också att det ska kännas trevligt att äta den. I det här temat djupdyker vi i svensk matkultur, med fokus på hälsa. Varför äter vi svenskar som vi gör och vad är det egentligen som styr våra val? →

Foto Niklas Alm



Näringsriktigheten är central i svensk matkultur

Svenskar tycker om att prova ny mat och hälsa handlar mycket om näring. Intresset för att mäta och väga i köket är också utmärkande. Så kan man sammanfatta matkulturens utveckling i Sverige under 1900-talet.

Text **Linda Swartz**

– Sverige har genomgått en häpnadsväckande förvandling mot en neofil matkultur, där allt som är nytt står högt i kurs. Sådant som är vardagsmat för många i dag: vitlök, rå fisk, chili, korianter och så vidare, ansågs helt oätligt för bara någon generation sedan.

Det säger Håkan Jönsson, som är docent i etnologi vid Lunds universitet och forskar om svensk mat- och måltidskultur. Han sätter matkulturen i ett större perspektiv: den enormt snabba tillväxten av industri, vetenskap och välbefinnande i Sverige kring det förra sekelskiftet. Därifrån härleder han också synen på vad som är hälsosam mat.

– Den synen har i Sverige präglats av moderniteten – allt ska mätas, vägas och räknas. Det finns få andra länder där nutritionsvetenskapen har fått så stort inflytande på matkulturen, både i råden från experter och i den vardagliga praktiken.

I SAMMANHANGET HÄLSA har fokus legat på näring, men måltiden som helhet har undervärderats i Sverige. Hur man äter tillsammans har skuffats åt sidan, enligt Håkan Jönsson.

– I Brasilien inkluderar de allmänna kostråden den sociala aspekten av att äta. Det skulle vara otänkbart i Sverige. Näringsfokuset präglas av rationalitet,

ett starkt värde i svensk kultur under första halvan av 1900-talet. Då var det viktigt att göra upp med gamla föreställningar som inte byggde på rationalitet och vetenskap, berättar Håkan Jönsson. Det styrde tänkandet kring bland annat mat och bostäder.

– Det skulle vara rationellt i hemmen, allt från höjden på diskbänk och köksskåp till utformningen av vispar standardiserades.

Det som skiljer dagens syn på hälsa från den för 50 år sedan är vad ätandet av hälsosam mat ska leda till. Under 60- och 70-talen handlade det oftast om att få styrka och ork att utföra så mycket arbete som möjligt. Senare har det, enligt Håkan Jönsson, börjat handla mer om hur kroppen ska se ut.

EN ANNAN STOR förändring inom mat och hälsa är inställningen till grönsaker. I dag är färska grönsaker lika med hälsa. Så var det inte förr; då var det viktigt att lägga in och att koka länge.

– Att äta råa grönsaker signalerade att man var en slashas som åt ur hand i mun. Idealet var att spara och att få maten att räcka länge. Det är en av de största förändringarna, att vi övergett

»Att påstå att vi äter mer vegetariskt nu är att osynliggöra hur vi har ätit genom historien.«

Håkan Jönsson

Docent i etnologi, Lunds universitet

förrådsekonomin och kan handla och äta från dag till dag, och äta det färska, säger Håkan Jönsson.

Konsumtionen av grönsaker har nästan trefaldigats på drygt 50 år, men även köttkonsumtionen ökar. Håkan Jönsson belyser en paradox i mathistorien, där gröten står i centrum.

– Det sägs att vi äter mer vegetariskt nu än förr, trots att köttkonsumtionen ökat väldigt kraftigt. Det vi glömmer är att förr var det vanligt med gröt och mjölk som en måltid, som ju var laktovegetarisk, och man åt mycket mindre portioner av kött än i dag. Att påstå att vi äter mer vegetariskt nu är att osynliggöra hur vi har ätit genom historien.

HÅKAN JÖNSSON BERÄTTAR att riksdagens restaurang serverade gröt som kvällsmat ända in på 1970-talet. Han tycker att det finns ett kulturarv att återupptäcka i både spannmål och baljväxter. Några exempel är användning av korn, bovete och gräarter till gröt. Den senare försvann nästan helt när livsmedelshandlingen industrialiserades.

– Mycket av det vi äter är kopplat till vad som passade för industriell produktion. Exempelvis var havregröt ovanligt före 1900-talet, men den äts nu i många svenska hem. Det beror på den moderna valsprocessen som lämpar sig för just havregryn, säger Håkan Jönsson.

Även makaroner, som var den första pastan i Sverige, var en produkt av industrin. De har sedan fått sällskap av en rad olika pastasorter. 1960 åt svenskarna ett kilo pasta per person och år. Femtio år senare hade det ökat till tio kilo pasta per person. En av alla matnyheter som svensken tagit till sitt hjärta – och sin mage. ●



Spannmål är ett fundament i vår kultur. Vi har byggt våra städer kring spannmålsmagasinen och öl, gröt och bröd har varit en viktig basvara i flera tusen år. Just brödets betydelse i vår kultur har skiftat genom åren, till exempel synen på fullkorn. Richard Tellström, etnolog och docent i måltidskunskap, berättar om några viktiga nedslag i brödhistorien. **Text Karin Janson Illustration Lene Due Jensen**



JOHAN TOBIAS SERGEL / WIKIMEDIA

800-TALET

Arkeologiska fynd från vikingatiden visar att brödet bakas på grovmalda åkerärter och tallbark, så kallat barkbröd. Det gräddas nedstucket i glöden eller på en stenhäll.

↑ Carl Michael Bellman vid morgonsupen och med smörgås i hand, trött och trumpen.

BRÖDETS BETYDELSE GENOM

200

200-TALET

Sannolikt är det skandinaviska legosoldater i den romerska armén som tar med sig kunskapen om att baka bröd hit till Norden. Bröd blir en symbol för att man varit på kontinenten, det är en statusvinst att uppträda med bröd.

800

300-TALET

Till skillnad från gröt kan bröd lagras, vilket gör att människors rörlighet ökar. Man kan ta med bröd som matsäck och göra längre utflykter från hemmet. Det här är en viktig förklaring till brödets stora betydelse.

1700

1700-TALET

Under svältåren uppstår begreppet nödbröd, men svenskarna har blandat upp brödet med annat än spannmål mycket längre än så. Det kan vara halm, hö, mossor och lavar på vintern och barkbröd under sommaren. Brödet bakas på blandsäd med olika siktningsgrad. Till jul bakar man finbröd, på finare siktat mjöl.

Under 1700-talet kommer också bryggerijästen som ett alternativ till surdegsjäsning. Det är också vanligt med ojästa bröd, särskilt i bagarstugorna norröver där man bakar tunnbröd av korn.



TIDIGT 1800-TAL

I början av 1800-talet förlorar brödet sin självklara status när potatisen gör intåg på svenska middagsbord. Om vi inte hade haft potatis i dag hade en dagens lunch troligen innehållit 400–500 gram bröd, kött och grönsaker.

Eftersom potatisen övertar brödets roll som kolhydratkälla behövs inte längre den mättande funktionen, vilket också blev till fördel för det luftigare brödet bakat i industriell skala.



2000-TALET

I slutet av 1990-talet tar det postmoderna intresset för mathantverk ny fart och det blir inne att brygga egen öl, baka med surdeg och göra egen kimchi. Äldre mjöl-sorter har i dag fått ett uppsving tillsammans med stenmalet mjöl.

Nu är fullkornsbröd status och vitt bröd ses som mindre näringsrikt.

Under pandemin har hembakningen ökat i medelklassen. Man kanske sätter en deg före frukostmötet och bakar ut den på tiofikat.

1976

1976 genomförde Socialstyrelsen en stor kostkartläggning. Brödinstitutet använder statistik från rapporten när de lanserar kampanjen: »Socialstyrelsen rekommenderar 6-8 skivor bröd om dagen«.

Budskapet går hem hos svenskarna och brödkonsumtionen ökar på 80- och 90-talen.

TIDERNA

1800

1900

2000

1800-TALET

Ångkvarnen och de elektriska kvarnarna revolutionerar brödbaketen, tillsammans med att bagerijästen kommer i allmänt bruk. Industribrödet är som regel fyrkantigt, plåtformen skapades av Karl den XII:s kronobagerier 100 år tidigare för att få plats med fler bröd samtidigt i ugnen.

De nya kvarnarna innebär att spannmålet skärs i stället för att krossas innan malning, vilket ger ett porösare bröd. En standardisering skapas, där olika typer av bröd bakas på olika mjöltyper som kornmjöl eller vetemjöl. De kommersiella sorterna bakas av bagerier och hembagerier och handlas av folk i städerna. På landet är hembakningen vanligast. Vitt bröd får högre status än det



→ »Brita, en katt och en smörgås« (detalj).

CARL LARSSON 1998

gråa eller bruna fullkornsbrödet, på samma sätt som risgryngröt hade högst status bland gröt-sorterna för att den är vit.



1990-TAL

På nittiotalet är matpriserna historiskt låga, efter Sveriges inträde i EU. Det innebär att gemene man har råd att äta mer kött och det krattar också manegen för nya spannmålsfria dieter som Atkins, GI och LCHF.

Trots att dieterna blir trendiga minskade inte brödätandet. Det kan kanske förklaras med nya vanor, som att äta vid datorn på jobbet för att spara tid, smörgåsfika på jobbet och att nya brödsorter som focaccia och bagels lanseras.



FOTO: THOMAS SZENDRŐ

↑ Richard Tellström, etnolog och docent i måltidskunskap.



Trivsamt är en viktig

Matkultur handlar inte bara om vad vi äter hemma. En stor del av våra måltider i livet sker i skolan, inom äldre- världen och sjukvården. I Sverige finns en politisk ambition att den offentliga måltiden ska vara trivsamt, men vad betyder det egentligen?

– Det finns mycket mer att göra på trivsamt område, säger Maria Nyberg, biträdande professor i sociologi inom ämnet mat- och måltidsvetenskap vid Högskolan Kristianstad.

Text Karin Janson

Den offentliga, skattefinansierade måltiden är ett resultat både av politiska beslut och samhällliga normer och krav kring ätande, berättar Maria Nyberg. Inom

kommunala kostpolicier återkommer ofta samma begrepp, till exempel hållbarhet, näringsriktighet och närproducerat. Men också att måltiden ska vara »god och trivsamt.«

– Inom skolvärlden finns en politisk ambition att måltiden ska vara en integrerad del av verksamheten. Här skulle matkulturella värden kunna få komma in mer, att mat inte bara är det som ligger på tallriken, utan att eleverna också kan lära genom maten. För att lyckas med det behöver måltidspersonalen och pedagogerna jobba tillsammans mer än vad som sker i dag. Trivsamt är ju också ett relativt begrepp som behöver diskuteras fram tillsammans, säger Maria Nyberg.

Hon har genomfört en forskningsstudie i Danmark tillsammans med Köpenhamns Mathus, där barnen på en förskola fick vara med och bestämma

över sin måltidsmiljö. Barnen fick rita och skapa den goda måltiden och hur de ville att det skulle se ut när de åt.

– Vi pratade bland annat om hur det såg ut på bordet. I förskolan är köksbordet ofta avskalat, man plockar undan alla leksaker från rummet och så sker transformeringen från lekrum till matrum. Den omställningen kan man jobba mera med. Barnen fick göra sina egna bordsdekorationer som markerade att nu är det måltid och hygge (trivsamt), som man säger i Danmark.

NÄR BARNEN FICK rita sin måltidsmiljö var det en pojke som ritade vitt på papperet, för att sedan måla över med svart.

– Jag frågade varför bilden var svart och då sa han att när det var ostädad inne fick de lov att gå ut och det tyckte han var så mysigt. Han berättade att det



FOTO: GETTY IMAGES/WESTEND61

faktor i offentliga kök

kändes friare att äta ute. Det tycker jag är ett bra exempel på den goda måltiden, att man får sitta och äta på olika ställen och känna att det är mysigt, säger Maria Nyberg.

Trivsamt kan både handla om hur man utformar miljön, men också om bemötandet. Maria Nybergs

forskningsstudier på äldreboenden visar att det inte alltid behövs så mycket för att de boende ska trivas under måltiderna.

– Det sociala är viktigt tillsammans med en känsla av delaktighet. Ett offentligt kök kan ju inte erbjuda 20 olika rätter à la carte, men små signaler och tecken på att personalen bryr sig räcker långt. Det kan handla om att fråga hur många potatisar någon vill ha, i stället för att lägga tre potatisar på tallriken. Att vara inkännande, fråga om matminnen och lyssna efter vad som är viktigt för personen.

MEN VAD ÄR DET egentligen som styr den offentliga måltiden? Speglar den hur vi äter hemma, eller är det tvärtom, att vi tar med oss influenser hem från till exempel skolköket?

– Jag tror att det är en kombination av hemmets vanor och det vi äter i skolan.

I dag har vi så otroligt många intryck när det gäller mat och måltider, vi möts av massor med budskap som formas till attityder och värderingar kring mat. Det ska vara ekologiskt, kanske vegetariskt, nyttigt, närproducerat ... Uppfattningen om vad som är gott varierar också mellan olika generationer.

DET FINNS STUDIER som har tittat på skolmatens betydelse för första och andra generationens invandrare.

– Där har man sett att barnen tar med sig skolmåltiden in i hemmet och vill att föräldrarna lagar rätter som de har ätit i skolan. För dem blir skolmåltiderna representativt för det svenska. ●

Referenser: Nyberg *et al.*, *Scandinavian Journal of Caring Sciences*, 2020. Nyberg, *Children & society*, 2019.

FOTO: EMAKTA CREATIVE



»Det kan handla om att fråga hur många potatisar någon vill ha...«

Maria Nyberg

Bitr. professor, Högskolan i Kristianstad

En viktig del av vår matkultur är det vi lagar och äter hemma. Men valen i butiken styrs av många faktorer.

– Många människor vill handla mer hälsosamt i butiken, men hamnar ofta i gamla hjulspår. Därför gäller det inte så mycket för handlarna att få kunderna att ändra åsikt, utan att påminna dem om vad de egentligen vill ha. **Text Linda Swartz**

Placering i butiken kan få oss att handla hälsosammare

Det säger Jens Nordfält, som är professor vid University of Bath School of Management i England och expert på kundbeteende och marknadsföring i butiker. Han konstaterar att både livsmedelsproducenterna och handlarna vill sälja nyheter, men att kunderna är vanestyrda – trots att de säger sig eftersträva variation i sina matinköp.

– De behöver helt enkelt hjälp för att få den variation de vill ha. Precis som radion kan hjälpa oss att komma på vad vi vill lyssna på. Det går att stimulera till att äta mer hälsosamt om man lyfter fram just hälsosamma produkter. Handlare kan påminna kunder om ett sortiment som de ändå är intresserade av att köpa, säger Jens Nordfält.

HAN LIKNAR KUNDERNAS tankar vid en upptrampad stig. Kanske har någon bestämt sig för att äta nyttigare och köpa grapefrukt, men handlar vanligtvis fikabröd och går därför på det spåret.

– Då gäller det för handlaren att aktivera alternativa tankar.

Enligt Jens Nordfält finns det flera knep för butikerna att få kunder att handla mer hälsosamt. Ett av de viktigaste är att varorna hamnar på rätt ställe, nämligen där kunden tittar.

Jens Nordfält tar som exempel att producent och handlare vill sälja en ny granola med hälsosammare profil.

– Då ska den stå precis bredvid Start, som är

den bästsäljande granolan. Om den står för långt bort tänker inte kunden att de kan köpa den produkten i stället.

NATURLIGTVIS FINNS DET andra placeringar i butik som gör att produkter säljer ännu mer, förklarar Jens Nordfält. Några exempel är specialexponeering på de bästa platserna i butiken, gavelplacering och det som kallas för störtexponering. Det senare är de midjehöga, korgliknande golvställ där det ligger massor av en vara och som har tydliga prisskyltar, ofta med ett erbjudande. Men när en vara väl står på ordinarie hylla är det alltså närhet till bästsäljaren i samma kategori som gäller. Då är nästa steg för att knuffa kunden mot den hälsosammare produkten själva prissättningen.

– Vi vill inte ha det dyraste alternativet – eller det billigaste. Vill butiken få hälsoprodukter att sticka ut mindre prismässigt kan de införa en ännu exklusivare vara i samma kategori, då blir hälsoprodukterna inte det allra exklusivaste i butiken, säger Jens Nordfält.

Generellt ska nya produkter som butiken vill framhäva stå högt upp. Enligt Jens Nordfält skapar det en premiumkänsla. Ett undantag är när man vill understryka lägre sockernehåll. Då ska den varan stå under produkten med högre sockernehåll.

– Konsumenter upplevde sockerhalten som lägre på det sättet.

Denna placering gynnade både de som ville



»Då gäller det för handlaren att aktivera alternativa tankar.«

Jens Nordfält
Professor,
University of Bath
School of Management



ha originalprodukten, som de uppfattade som godare, och de som ville ha produkten med mindre socker. Båda grupperna främjades av att de upplevde en stor skillnad.

JENS NORDFÄLT BERÄTTAR slutligen om en studie av självskanning. Där jämfördes samma kunders köpbeteende vid olika tillfällen med eller utan skanner.

– Vid självskanning handlar kunder mer, vilket inte är oväntat. Men verkligt intressant är att en

↑ Jens Nordfält forskar på konsumentbeteenden.

kund som självskannar blir mer aktiv, tar på fler olika förpackningar, tittar noggrannare på varor och läser innehållsförteckningar – och köper cirka fem procent fler hälsosamma produkter. Kunden blir mer av en aktiv informationssökare, och tänker till kring vad han eller hon egentligen köper. ●

Källa: Marknadsföring i butik: Om forskning och branschkunskap i detaljhandeln, Jens Nordfält och Carl-Philip Ahlbom, 2018.



Vegebургare

FOTO: ISTOCK

Inhemskt producerat, fullkorn och »vegetariskt fler än en gång i veckan« är mattrender på uppgång i Sverige och i våra nordiska grannländer. Det visar Lantmännen Cerealias marknadsundersökning Food Digest.

Text **Karin Janson**

För två år sedan genomförde Lantmännen Cerealia den första konsumentundersökningen, Food Digest, i Sverige och Norge. Personer i åldersgruppen 18–74 år fick svara på frågor om attityder och beteende kring mat generellt och även för Cerealias kategorier specifikt. Förra året genomfördes undersökningen också i Finland och Danmark.

De fyra länderna har mycket gemensamt när det gäller attityder till mat, till exempel är smak viktigast för konsumenterna på alla fyra marknader. Lokalt ursprung och närodlat är andra viktiga faktorer i alla fyra länderna, både för klimatet men också för att stödja landets lantbrukare. Att maten är näringsrik och hälsosam rankar högt hos alla, men det finns ett par faktorer som särskiljer konsumenterna i de olika länderna:

Fullkorn och vegetariskt trendar bland konsumenterna

SVERIGE



Svenskarna är de konsumenter som anger

att de äter mest vegetariskt, det vill säga att man aktivt äter minst ett par vegetariska rätter i veckan. Många är flexitarianer.

Socketerfrågan är viktig i Sverige, en fjärdedel tycker att det är viktigt att maten inte innehåller tillsatt socker. Allt fler, speciellt de med hälsointresse, svarar att de vill äta mer fullkorn, just för att det är hälsosamt. ●

NORGE



Norrmännen äter inte lika mycket

vegetariskt som svenskarerna, men det finns ett stort intresse för att skära ner på köttet och äta fler vegetariska eller grönare måltider.

I Norge, tillsammans med Finland, ser vi högst andel konsumenter som anger att det är viktigt att maten är hälsosam, näringsrik och vitaminrik. Norrmännen tycker i högre grad än svenskarna att fullkorn är en viktig del av kosten. ●

DANMARK



I Danmark är intresset för tillsatt socker

inte lika stort som i de övriga länderna, samtidigt som danskarna är de som är mest intresserade av nyckelhålmärkta produkter.

Bland de nordiska konsumenterna är det danskarna som tycker ekologiskt är mest viktigt och det anses vara hälsosamt på både kort och lång sikt. I undersökningen är danskarna de som anger att de äter minst andel vegetariska måltider i veckan, men däremot är intresset för fullkorn nästan lika högt som i Finland. ●

FINLAND



I Finland värdesätter man högt

fiberinnehåll och fullkorn mest av alla de nordiska länderna. Precis som i Sverige är sockerfrågan i fokus och finländarna är noga med att livsmedelsprodukter innehåller så lite tillsatt socker som möjligt.

Finska konsumenter anger i högre grad än sina grannar att ett högt proteininnehåll är viktigt för dem. Finland är det land som näst efter Sverige har flest antal konsumenter som säger att de aktivt byter ut kött mot vegetariska alternativ. ●

RECEPT

Goda och snabba tapas som mättar länge

Dessa goda tapas innehåller gott om både fiber och proteiner och går lätt att fixa. Perfekt till mellanmål eller som tilltugg.

Tapas på Finn crisp med hummus och pimientos

Portioner: 4

Tid: 20 minuter

1 påse Finn crisp creamy ranch alt.
Finn crisp sour cream & onion
Hummus (se recept nedan)
Pimientos de padrón (se recept nedan)
Oliver
Marconamandlar
Salami eller andra charkuterier

Hummus

1 förp. kokta kikärtor (ca 400 g)
1 dl olivolja
ev ½ dl vatten
1 citron, finrivet skal och pressad saft
1 msk tahini
1 skivad vitlöksklyfta
1 tsk malen spiskummin
salt

Pimientos de padrón

300 g pimientos de padrón
1 msk olivolja
flingsalt och svartpeppar
ev finriven parmesanost

SÅ HÄR GÖR DU

1. Hummus: Mixa alla ingredienser i en matberedare monterad med kniv eller med stavmixer till jämn konsistens. Smaka av med salt.
2. Pimientos de padrón: Stek paprikorna med olja i en het stekpanna under omrörning till fin färg, 3–5 min. Salta och peppra. Lägg dem på ett fat och strö eventuellt över parmesanost.
3. Lägg upp snacksen tillsammans med tillbehören, bjud in vännerna och njut! ●

Recept:
Finn crisp

FOTO: FINN CRISP
/ SANNA LINDBERG

Ny undersökning: Få vet om

Många svenskar har dålig koll på fullkorn, kolhydrater och gluten, enligt undersökningen Brödtermometern. En trend är att fler äter mackor som en måltid.

Text Hege Hellström

Dieter som LCHF har satt skräck i många när det gäller kolhydrater. Men den senaste opinionsundersökningen från Brödinstitutet, Brödtermometern, visar att den rädslan avtagit. Dock råder begreppsförvirring hos många.

– Undersökningen visar väldigt väl att det råder fullständig förvirring kring vad olika kolhydrater är. Många svarar att de vill äta mer fullkorn för att bli hälsosammare, men en stor del av dem, 56 procent, vill samtidigt minska på kolhydrater och gluten. Det visar att man

inte förstår vad spannmål eller kolhydrater är, säger Maria Sitell, dietist och kommunikationschef på Brödinstitutet.

31 PROCENT AV de tillfrågade tror att gluten är något man mår bättre av att låta bli.

– Det stämmer inte. En till tre procent av befolkningen har celiaki eller glutenintolerans, men för resten ger gluten inga förändringar i kroppen, säger Maria Sitell.

När det gäller fett har människor i dag lärt sig att det finns olika slags fetter med olika påverkan på kroppen.

– I dag vet alla att det är bra att välja fettkällor som till exempel olja och fisk. Men debatten har inte kommit så långt att det finns olika kolhydrater.

I UNDERSÖKNINGEN SVARAR svenskarna att grönsaker, fisk, frukt och bär är de nyttigaste livsmedlen. Bara 16 procent svarar fullkorn.

– Att äta fullkorn är den enskilda

kostfaktorn som förebygger ohälsa allra mest. Det visar den internationella vetenskapliga sammanställningen Global Burden of Disease. Fullkornsintag förebygger diabetes typ 2, hjärt-kärlsjukdom och vissa cancerformer, säger Maria Sitell.

Bara en av tio svenskar äter tillräckligt med fullkorn.

– Det är synd, för det är så enkelt.



»Några smörgåsar anses vara en fullgod måltid i högre grad i dag.«

Ingela Stenson

Omvärldsanalytiker, United Minds Global

Attityder till fullkorn

Äldre tycker att det är viktigt hur mycket fullkorn brödet innehåller.



31%
18–25 år

50%
66–80 år

De med hälsosamma matvanor anser i högre utsträckning att det är viktigt hur mycket fullkorn brödet innehåller.



41%
Hälsosamma matvanor

22%
Ohälsosamma matvanor

fullkornets hälsoeffekter

Fullkorn finns i grovt bröd, fullkornspasta och gröt. Knäckebröd är en utmärkt källa till fullkorn, den mest koncentrerade, säger Ingela Stenson, omvärldsanalytiker på United Minds Global som genomfört undersökningen.

Bröd har blivit en vanligare matvara i coronatider, enligt undersökningen.

– Undersökningen visar att bröd anses enkelt och gott, att bröd är en räddare i vardagen och en del av en balanserad kost. Några smörgåsar anses vara en fullgod måltid i högre grad i dag, säger Ingela Stenson.

EN TREND SOM stått sig i några år är att 25 procent äter »fritt-från-produkter«. Det kan vara fritt från gluten, laktos eller annat.

– Undersökningen visar att det är dubbelt så många som undviker gluten än som faktiskt är överkänsliga, och samma gäller oavsett vad det är man

väljer bort. Många gör det utan någon som helst diagnos. »Att låta bli är det nya svarta«. Det finns en stark tro på att låta bli vissa ämnen när det i själva verket är så att maten innehåller saker som vi behöver, säger Maria Sitell.

BRÖDET HAR INTE riktigt fått vara med i klimatdebatten, och det syns i undersökningen.

– När klimatdebatten kom igång började många äta som i Kalifornien, med mycket quinoa och avokado. Nu fokuserar man mer på svenska råvaror och då är spannmål en viktig källa till både protein och fullkorn, inte minst om vi minskar köttkonsumtionen, säger Ingela Stenson.

Maria Sitell vill understryka brödets klimatsmarthet.

– Bröd motsvarar ett kilo koldioxid-ekvivalenter per kilo, det är något av det mest klimatsmarta vi kan äta, säger hon. ●

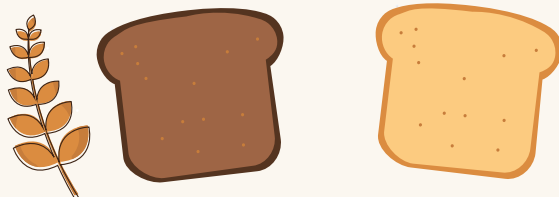


↑ I media har det varit en boom när det gäller mackor. »Det är flera olika tidningar som haft reportage och det är trevligt, även om det handlat om ganska sofistikerade mackor. Vi vill uppmuntra till att det också går att tänka 'man tager vad man haver' och lägga till exempel matrester

på mackan«, säger Ingela Stenson.

Den samlade forskningen visar entydigt att det bästa att äta mer av för bättre hälsa är fullkorn – och inte bara öka intaget av frukt, grönt och fisk, som merparten av svenskarna tror enligt Brödtermometern.

De som äter bröd dagligen tycker att det är viktigare hur mycket fullkorn brödet innehåller än de som äter bröd mer sällan.



42%

Äter bröd dagligen

27%


Äter bröd 1 gång / vecka eller mindre

BRÖDTERMOMETERN

Brödtermometern genomfördes för nionde gången av United Minds på uppdrag av Brödinstitutet.

Totalt intervjuades 1 012 svenskar i åldrarna 18 till 80 år i oktober och november 2020.

Läs mer på www.brodinstitutet.se

A top-down photograph of a person wearing a grey, textured knit sweater. They are holding a light blue ceramic bowl with both hands. The bowl contains a meal consisting of oatmeal on the left, a dollop of white yogurt on the right, and several orange slices. The dish is garnished with finely chopped green and brown nuts and a dusting of brown powder. A silver spoon is placed in the bowl, resting on the yogurt. The background is the same grey sweater, creating a cohesive, textured look.

➤ »Proteinskiftet drivs på av hälsoskäl och hållbarhetsskäl. Men spannmål har inte fått plats i debatten, i stället är det ett stort fokus på framför allt baljväxter. Samtidigt är spannmål den huvudsakliga källan till det dagliga energiintaget, kostfiberintaget och även den viktigaste växtbaserade proteinkällan i kosten runt om i världen«, säger professor Rikard Landberg.

Genom att byta ut tio procent av animaliskt protein mot protein från spannmål kan vi få en lägre miljöpåverkan och en bättre näringsprofil i kosten, enligt en nyligen inskickad vetenskaplig artikel från Nordic Rye Forum.

Text Hege Hellström

Spannmålsprotein kan ersätta kött

– Få vet att spannmål redan i dag står för 25–30 procent av det dagliga proteinintaget i kosten och är den viktigaste källan till växtbaserat protein globalt. Jag tror att spannmål försvinner i diskussionerna kring proteinskiftet på grund av den hajp som råder kring baljväxter och annat växtbaserat, säger Rikard Landberg, professor i livsmedelsvetenskap med inriktning på studier av kost och hälsa på Chalmers tekniska högskola.

FÖR ATT ÅSKÅDLIGGÖRA detta har forskarna tittat på ett scenario där tio procent av den totala mängden protein från kött ersätts med samma mängd protein från spannmål, vilket motsvarar spannmålsprotein man får i sig genom att äta tre rågmackor eller en skål havregrynsgröt om dagen.

– Det ger, förutom väsentliga miljövinster i form av minskade koldioxidutsläpp även ökat intag av kostfiber och en rad nyttiga komponenter som finns i fullkornsprodukter, säger Rikard Landberg.

Spannmål innehåller mycket protein, bland annat gluten som innehåller mindre av aminosyran lysin än det protein som till exempel finns i kött.

– Så aminosyraprofilen från spannmål är inte fullvärdig, det behövs komplement, men det är inga problem för den som äter en sammansatt kost, säger Rikard Landberg.

Det skulle också gå att utveckla spannmålssorter som innehåller mer

lysin och kanske också använda biotekniska processer för att få en högre halt av denna aminosyra.

I DAGSLÄGET GÅR 40 procent av spannmålsproduktionen i världen till humankonsumtion, medan 35 procent blir foder till djur. För att täcka den ökade efterfrågan på spannmål skulle det räcka med att ändra användningen från djurfoder till människoföda till förhållandet 45 och 30 procent, enligt forskarnas beräkningar.

Vad ska det då vara för slags spannmål? Det är mindre viktigt, enligt Rikard Landberg.

– Om man ska få människor att byta ut



Rikard Landberg

Professor, Chalmers tekniska högskola

»Med fullkorn får vi i oss kostfiber, vitaminer, mineraler och bioaktiva ämnen som kan ha positiva effekter.«

NORDIC RYE FORUM

Nordic Rye Forum är en samarbetsplattform mellan nordiska universitet, institutioner och industripartners som är intresserade av råg och hälsa. Syftet är att initiera forskning om råg och hälsa till gagn för samhället.

Referens: Poutanen *et al.* (2021) submitted.

något man gillar, alltså kött, får man se till att matcha mot något som accepteras av konsumenterna och detta är starkt kopplat till var man befinner sig. I Norden är vi vana vid råg och havre medan man i Sydeuropa kanske har en högre tröskel för till exempel rågprodukter.

Vad som däremot spelar roll är att det handlar om fullkorn.

– Med fullkorn får vi i oss kostfiber, vitaminer, mineraler och bioaktiva ämnen som kan ha positiva effekter. Sedan spelar det mindre roll om det är fullkornsråg eller fullkornsvete.

I epidemiologiska studier är det ofta fullkornsvete deltagarna har ätit, och som visat positiva effekter på hälsan.

– I dag kan vi inte säga att råg eller havre generellt är bättre än vete för att minska sjukdomsrisken, även om det finns studier som tydligen visar att råg och havre i högre grad har positiva effekter på riskfaktorer för blodfetter, glukos och insulinsvar.

UTÖVER DE DÄR fullkornsmackorna eller gröttallriken tror Rikard Landberg att köttet kan ersättas av andra typer av spannmålsbaserade produkter.

– Det kan vara att ta fram köttersättningsprodukter eller att blanda växtprotein i köttprodukter som chark. Det sistnämnda ändrar också hälsoprofilen i produkten vilket ofta kan vara positivt. Jag tycker också att det är spännande med växtbaserade mejeriprodukter. Så en halv liter havre»yoghurt« eller 30 gram köttanalog på havre funkar lika bra som ersättning. ●

För att mäta framsteg i omställningen till ett hållbart samhälle är det viktigt att problematisera och diskutera begreppet hållbarhet. Det skriver Helena Hansson från forskningsprogrammet Mistra Food Futures, som skapar en vetenskapligt baserad plattform som bidrar till ett hållbart svenskt livsmedelssystem som levererar hälsosam mat.

Att prata hållbarhet – det enda hållbara i längden

Hållbarhet definieras ofta utifrån dimensionerna miljö, social och ekonomisk hållbarhet. Olika aktörer betonar ofta olika delar av hållbarhetsbegreppet, beroende på hur de ser på och värderar de olika delarna.

Men hur ska dimensionerna av hållbarhet förhålla sig till varandra? Är alla lika viktiga och ska viktas lika i en analys av en övergripande hållbarhet? Eller är det så att någon väger tyngre genom att sätta absoluta ramar för vad ett system kan göra för att fortfarande anses hållbart?

JAG TYCKER ATT begreppet »planetära gränser« är intressant för att det visar på sådana absoluta ramar utanför vilka en hållbar användning av planeten inte kan röra sig. I förhållande till de tre hållbarhetsdimensionerna innebär de planetära gränserna att sociala och ekonomiska aktiviteter, med en ekonomisk språkbruk, kan maximeras under förutsättningen att de planetära gränserna inte överskrids. Ungefär som

en budgetrestriktion i en verksamhet, men i stället för pengar handlar det om den påverkan på planeten som inte får överskridas.

Ett av Mistra Food Futures arbetspaket syftar till att utveckla nya och förbättrade indikatorer på hållbarhet för livsmedelssystemet. I detta paket kommer vi att belysa synergier och konflikter mellan hållbarhetsdimensioner och problematisera hållbarhetsbegreppet.

ÄR VI INTE MEDVETNA om skillnaderna i syn på, värdering av och prioriteringar kring begreppet hållbarhet är risken stor att vi pratar förbi varandra och inte kommer vidare. Att prata om och problematisera hållbarhetsbegreppet ser jag som en framgångsfaktor för att lyckas skapa verklig skillnad och påskynda Sveriges utveckling mot ett miljömässigt, socialt och ekonomiskt hållbart livsmedelssystem. Det enda hållbara i längden.

Helena Hansson

»Att prata om och problematisera hållbarhetsbegreppet ser jag som en framgångsfaktor ...«



FOTO: JENNY SVENNAS-GILLNER, SLU

Helena Hansson
Professor vid SLU, programchef
Mistra Food Futures

Vill du publiceras under vinjetten »Ur min synvinkel«? Mejla till e-post: tidskriftenc@lantmannen.com
Cerealier ansvarar ej för inskickat material.

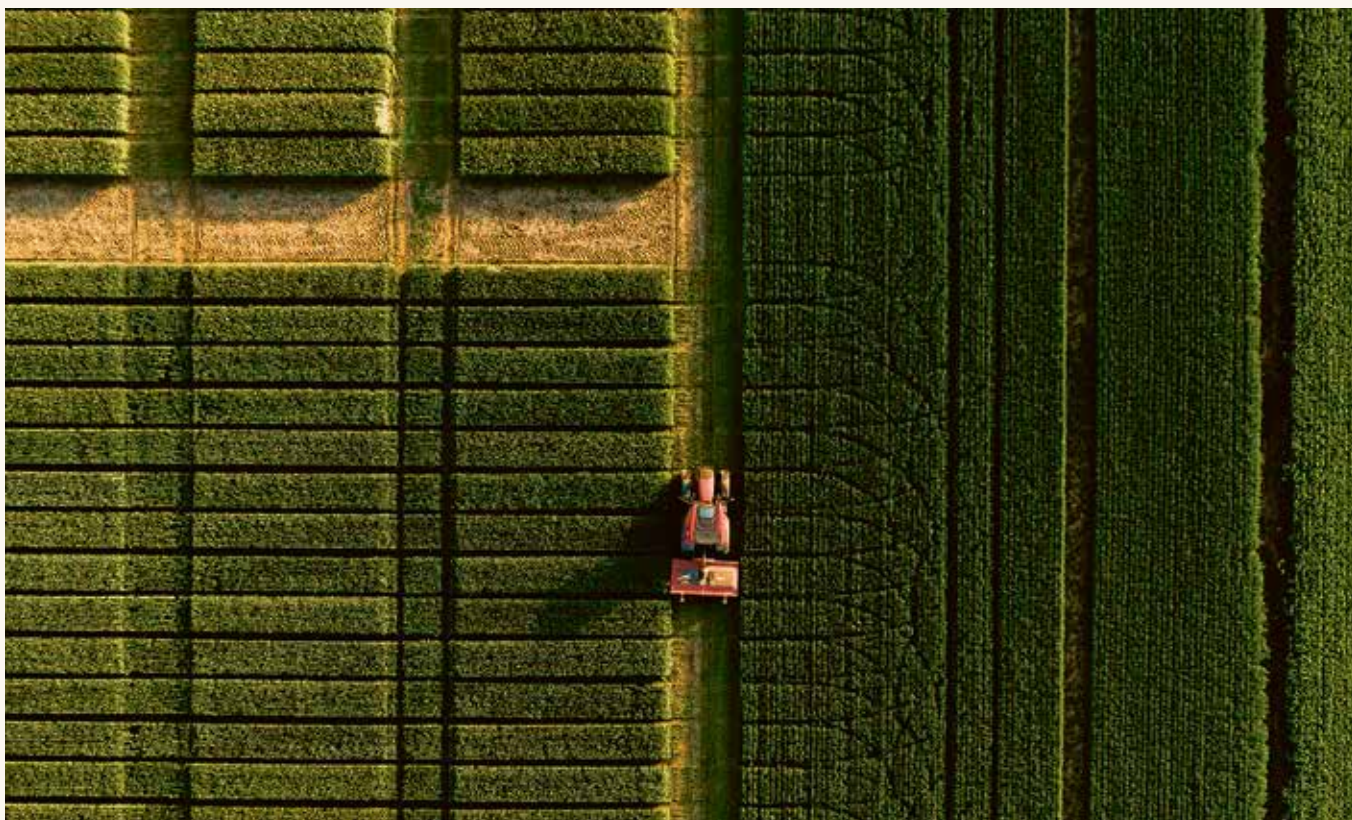


FOTO: GUSTAF KUMELIN / LANTMÄNNEN

↑ Lantbruk och maskin är ett av stiftelsens fokusområden.

Forskning avgörande för framtidens jordbruk

Lantmännens Forskningsstiftelse delar ut upp till 25 miljoner kronor årligen. Det är unikt för ett företag att ha en egen forskningsstiftelse och vi jobbar aktivt för att få fler forskare att söka medel och därmed bidra till ny kunskap inom viktiga områden.

Text Helena Fredriksson, forskningschef Lantmännens Forskningsstiftelse

Just nu är det full aktivitet i de projekt som beviljades av Lantmännens Forskningsstiftelse i höstas. Bit efter bit faller på plats efter det arbete som påbörjades före sommaren, när utlysningstexterna till stiftelsens fokusområden »Lantbruk och maskin«, »Bioenergi och gröna material« och »Livsmedel och förpackningar« spikades. Den här gången prioriterades särskilt de möjligheter och utmaningar som identifierats inom ramen för »Framtidens jordbruk«, som vi

berättat om tidigare. Hela 65 ansökningar kom in, det är verkligen ett brett engagemang för dessa frågor i forskarvärlden.

ANSÖKNINGARNA BEDÖMS AV beredningsgrupper som består av en blandning av lantbrukare, forskare och tjänstemän från Lantmännen. Det är en styrka att olika perspektiv fångas upp vid bedömningen, vilket också speglas i bredden av de projekt som nu fått medel. Under 2020 beviljade stiftelsen ett 20-tal nya forskningsprojekt.

Projektet behandlar alltifrån att undvika problem med överskumning av öl – »gushing«, till att utveckla nya

»Allt detta kommer att bidra till en mer resurs-effektiv lantbruks- och livsmedelsproduktion...«

fodergrödor som fungerar i ett förändrat klimat. Andra exempel är studier av proteinskiftet ur olika aspekter, undersökning av fullkornets specifika hälsofördelar samt att skapa mervärden från vetekli och andra sidoströmmar.

Forskarna kommer också att studera hur olika delar av havrekärnan kan användas. Allt detta kommer att bidra till en mer resurseffektiv lantbruks- och livsmedelsproduktion, ökade skördar, fördelar för klimat och miljö och ökad lönsamhet på gården.

UTMANINGARNA ANTAS av forskare vid universitet, högskolor och institut, framför allt i Norden. Det ska bli väldigt spännande att bygga vidare på plattformen »Framtidens jordbruk« som på sikt kan leda till nya affärsmodeller. Vi vill dela med oss av kunskapen och bidra till innovation inom alla stiftelsens fokusområden. Det finns en stolthet i att bidra till forskning för framtiden. ●

AKTUELLT FRÅN LANTMÄNNENS FORSKNINGSSTIFTELSE



Välkommen som digital prenumerant!

Äntligen kan vi erbjuda även digital prenumeration på Cerealier, så att du enkelt kan läsa tidningen på datorn, mobilen eller plattan.

Du anmäler dig på:
www.lantmannen.se/cerealier/

Som digital prenumerant får du ett nyhetsbrev med länk när ett nytt nummer av Cerealier finns ute.

Du får också tillgång till vårt tidningsarkiv. Om du har övriga frågor kring din

prenumeration eller synpunkter på Cerealier så kontakta oss, e-post:

tidskriftenc@lantmannen.com

Självklart kan du även fortsättningsvis prenumerera på papperstidningen. ●

Om forskningsstiftelsen

Lantmännens Forskningsstiftelse stödjer forskning i hela kedjan från jord till bord. Stiftelsen delar årligen ut upp till 25 miljoner kronor till forskning fördelat på tre områden:

- Lantbruk och maskin
- Bioenergi och gröna material
- Livsmedel och förpackningar

Målsättningarna med den forskning som stöds är bland annat en ökad jordbruksproduktion

med minimerad miljöpåverkan och att ta reda på hur jordbruket kan bidra till utvecklingen av ett biobaserat samhälle. Inom livsmedelsområdet vill vi öka kunskapen om spannmål och baljväxter för framtidens hållbara livsmedel.

Stiftelsen har en öppen utlysning varje höst med start i september månad. Se www.lantmannensforskningsstiftelse.se. Ansökningarna bedöms utifrån nyhetsvärde, vetenskaplig

kvalitet och affärspotential. Beslut meddelas i december månad. ●

För mer information:

Helena Fredriksson

Telefon: +46(0)10-556 0000

E-post: helena.fredriksson@lantmannen.com

