

## Utlysningstext – Livsmedel och förpackningar 2021

Forskningsområdets målsättning är att bidra till ny kunskap som kan användas vid utveckling av livsmedel från spannmål eller andra växtbaserade råvaror, liksom av förpackningslösningar. Området innefattar hela kedjan från råvara till slutkonsument. Den forskning som stöttas bör om möjligt beakta hållbarhet, innovation och lönsamhet. Inför utlysningen hösten 2021 är de specifika områden nedan särskilt intressanta. Om du har en projektidé har vi gärna en dialog innan ansökan skickas in.



### Hälsoeffekter av spannmål och baljväxter

Projekt som ger kunskap som kan stödja utvecklandet av goda, hälsosamma och innovativa livsmedel med spannmål eller baljväxter som bas.

Några aktuella forskningsområden:

- Precisionshälsa, där livsmedel anpassas till individer eller grupper av individer för mer optimala hälsoeffekter.
- Intag av produkter baserade på spannmål och/eller baljväxter som en del av en hälsosam kost. Även kopplingen mellan enskilda faktorer som fibers och fullkorns effekter på det metabola syndromet, blodsocker- och insulinreglering, tarmhälsa samt kognition.
- Positiva och eventuellt negativa hälsoeffekter kopplade till biotillgänglighet av växtbaserade proteiner.
- Hållbar nutrition. Stort fokus på fullkorn, folkhälsa och miljöaspekter. För differentiering av näringsinnehållet i växtbaserade produkter som en del av en hälsosam och miljömässigt hållbar kost.

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.



### Förbättrad brödkvalitet

Förbättrad brödkvalitet innefattar råvaru-, ingrediens- och processkunskap, för bröd med god smak, rätt textur och lång hållbarhet som bidrar till ett minskat matsvinn.

Några aktuella forskningsområden:

- Vattnets fördelning och omfördelning under bakning, lagring, frysning och upptining. Hur kan detta styras för att bibehålla smak och textur i brödet?
- Bakprocessen. Hur ingredienserna interagerar med varandra under olika processteg, från degbildning, jäsnings, bakning till att brödet konsumerats (färskt och/eller under och efter frysning). Mjölets och dess ingående komponenters funktionalitet.
- Bröd med hög halt av fullkorn och fiber med positiv inverkan på smak och textur, med minimal användning av tillsatser (improvers). Bröd baserade på vete, råg eller havre är i fokus.
- Freeze thaw stability – hur tinade bröd får samma egenskaper som ett nybakat bröd.
- Förbättrad lagringskvalitet. "Clean label" – lösningar för både frysta och färska bröd/bakverk. Processtekniska lösningar för ökad krispighet.
- Surdegs- och jästkulturers påverkan på baktingsprocessen, brödets egenskaper och smakprofil samt hälsoaspekter, exempelvis nedbrytning av FODMAP.
- Reduktion av salt, socker eller fett med bibehållen smak.



## Fraktionering av spannmål och baljväxter för nya ingredienser och 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 aktuella forskningsområden:

- Kunskap om råvaran och de framtagna fraktionernas struktur och kemiska sammansättning och kopplingen till funktionella egenskaper, samt hur dessa påverkas av olika processmetoder.
- Djupare förståelse för stärkelse, protein och fiber i livsmedelsapplikationer.
- Nya processmetoder för framställning av attraktiva (smak, textur) produkter baserade på spannmål och baljväxter.
- Uppskalning av processer för fraktionering och extraktion av vetekli, havre och ärtor.



## Hållbara förpackningar

Forskning som kan öka kunskapen för att kunna göra optimala val av hållbara och/eller biobaserade förpackningslösningar till i första hand spannmålsbaserade livsmedel. Faktorer som funktionalitet, ursprungsråvaror, mono- eller laminerade material, bionedbrytbart eller komposterbart, materialåtervinningsbart samt bildande av mikroplaster bör beaktas.

Några aktuella forskningsområden:

- Optimering av förpackningslösningar för minskat matsvinn i hela livsmedelskedjan.
- Återvinningsbara och miljömässigt hållbara förpackningar.
- Förpackningslösningar för bibehållen smak, textur och krispighet.
- Förpackningslösningar för framtida livsmedelshandel.