



Nyhetsbrev fra NTP Food for life

Mars 2011

Samarbeid mellom fiskeribasert og landbruksbasert matindustri skal stå i sentrum for vårt videre arbeid med den nasjonale teknologiplattformen. Mye tyder på at samspill her vil gi gode synergier. Samtidig er det ikke like enkelt å vite hvordan vi skal gripe dette an videre slik at det gir mening for bedriftene. Har du innspill er vi svært takknemlig for å høre hvordan du som medlem mener vi bør utforme en videreføring av arbeidet.

Flere medlemsbedrifter har gått sammen om finansiering knyttet til saltreduksjon og skånsom prosessering. Vi er spente på tilbakemeldinger fra to viktige søknader innen næringsrettet forskning. Takk for aktivt og inspirerende engasjement.

Med vennlig hilsen

Roald Gulbrandsen

NHO Mat & Drikke

Årsrapport 2010 for den Norske teknologiplattformen (NTP) Food for Life

Hovedaktiviteten i NTP Food for Life i 2010 har vært oppfølging av den strategiske forskningsagendaen. I tillegg har EU-FoU samarbeid og kunnskaps- og informasjonsspredning vært to andre viktige fokusområder. Engasjement fra medlemsbedriftene gjennom involvering har vært en rød ledetråd i NTP arbeidet i 2010. Vi har opprettet en arbeidsgruppe "FoU prioriteringer" hvor flere medlemsbedrifter er involvert. Hovedfokus for denne er oppfølging av SRA (Strategisk Forskningsagenda) og utvikling av en årlig handlingsplan for denne. I tillegg har ulike medlemmer deltatt aktivt i planlegging av møter for å sikre relevant fokus for bedriftene. NTP ledelsen har hatt individuelle møter med de fleste av medlemsbedriftene og noen sentrale bedrifter i medlemsorganisasjonene. Vi er også opptatt av at NTP Food for Life skal favne bredt nasjonalt, og alle NTP arrangementer er derfor åpne for ikke-medlemmer. I tillegg har nyhetsbrevet en vid distribusjon både til medlemmer og ikke-medlemmer, bedrifter, kompetansemiljøer, virkemiddelapparat og myndigheter.

På NTPens dialogmøte i desember var temaet FoU prioriteringer for 2011-12. Her deltok 20 bedriftsdeltagere og 11 kompetansemiljøer var representert. Det kom opp 15 ideer til felles FoU prosjekter som resulterte i 2 store felles BIP søknader mellom flere NTP-medlemmer og andre bedrifter.

NTP medlemmer er også involvert i søknader til felles europeiske FoU prosjekter. Dessverre var det vanskelig for de største norske matindustribedriftene å komme med i årets søknader til det europeiske matprogrammet pga den sterke fokusen på SMB (små og mellomstore bedrifter) i de mest relevante utlysningene hvor 35 prosent av midlene fra EU skulle gå til SMBer.

[Link til årsrapporten](#)



Oppfølging av dialogmøtet 2. desember 2010 – to BIPer sent til Matprogrammet

2. desember 2010 arrangerte NTPen et dialogmøte på Gardermoen. Det var 40 deltagere hvorav halvparten fra industrien.

Målet med dagen var å sette fokus på:

- Bedriftenes forventninger til FoU samarbeid
- Norsk matindustri's viktigste FoU prioriteringer for 2011-2012
- Felles FoU behov og samarbeid om å løse disse

Som et resultat av dialogmøtet kom det opp 15 ideer til felles FoU-prosjekter/søknader hvorav tre ble prioritert av flere grupper.

Det ble identifisert tre personer som tok et ansvar for hver av de tre prioriterte ideene, og prosessen ledet fram til to søknader som ble sent 16. februar til Matprogrammet i Forskningsrådet:

- **"Saltreduksjon gjennom prosess- og produktoptimalisering i næringsmiddelindustrien"**
- **"Høytrykksprosessering – skånsom prosess for trygg, sunn og smakfull mat"**

NCE Culinology - nytt NTP-medlem

NCE Culinology er en næringsklynge bestående av ledende aktører innen sjømat og landbruksbasert industri, FoU-aktører og offentlige virksomheter. Pr 2010 er det 23 partnere i NCE Culinology. NCE Culinology er del av klyngeprogrammet som Innovasjon Norge, Forskningsrådet og SIVA er eiere av.

Hovedmålet med NCE Culinology er å styrke kunnskapsplattformen og innovasjonsevnen innenfor feltet industriell gastronomi til beste for norsk matproduksjon og i tråd med forbrukerens forventning og behov. Senteret er samlokalisert med en rekke FoU-aktører og nettverksorganisasjoner, og har sitt hovedsete i Måltidets Hus i Stavanger.

Hjemmeside: www.nceculinology.no

Brukerundersøkelse - Norsk teknologiplattform (NTP) Food for Life

NTP Food for Life ble igangsatt høsten 2008 og har finansiell støtte ut 2011.

Ordningen er finansiert av Norges forskningsråd og deltakerbedrifter/organisasjoner. Styringsgruppen ønsker å få til en videreføring av NTP Food for Life, men før vi starter planlegging av en eventuell videreføring gjennomføres det i disse dager en enkel brukerundersøkelse blant medlemmene. Vi ønsker å vite mer om bedriftenes og bransjeorganisasjonenes erfaring med en felles norsk teknologiplattform for matindustrien.

I etterkant av spørreundersøkelsen vil det bli gjennomført dybdeintervju av et utvalg av NTP medlemmene for å kartlegge behov og hvilket fokus det er ønskelig at NTP Food for Life har fremover. Dette er viktige innspill og vil danne grunnlag for utformingen av veien videre for NTPen fra 2012.



Nytt fra forskningsrådet

20 søknader til brukerstyrte innovasjonsprosjekter til Matprogrammet

Matprogrammet fikk inn 20 søknader til utlysningen av innovasjonsprosjekter i næringslivet med frist 16.2.11. Utlysningen retter seg mot bedrifter i næringsmiddelindustrien og prosjekter må fokusere på innovasjon knyttet til foredling av landbruksbaserte råvarer.

Flere bedrifter eller eventuelt en bransje ble anbefalt å samarbeide i hvert prosjekt og det ble åpnet for å trekke inn råvarebedrifter, kunder og/eller bedrifter fra andre bransjer (for eksempel leverandørindustri) som samarbeidspartnere. Det er satt av totalt 35 mill kr til gjennomføring av prosjekter som settes i gang. Søknadene vil bli vurdert av et ekspertpanel og av Matprogrammets administrasjon, før endelig beslutning fattes i programstyret. Resultatet av søknadsbehandlingen vil foreligge i mai.

Om utlysninger i Matprogrammet i 2011

I februar hadde Matprogrammet en utlysning for innovasjonsprosjekter i næringslivet. Utover dette vil det ikke bli noen ordinær utlysning av forskningsprosjekter i Matprogrammet i løpet av 2011. Dette skyldes den økonomiske situasjonen til programmet. Matprogrammet har likevel funnet plass for å lyse ut en begrenset sum, totalt ca. 5 mill. kroner, for å stimulere forskningsmiljøene på matområdet til økt internasjonalisering innenfor vårt tematiske innsatsområde. Midlene må knyttes til løpende prosjekter i Matprogrammets portefølje.

Følgende virkemidler er aktuelle: Konferansestøtte, nettverksstøtte og mobiliserings-/reisestipend. Kriterier for disse virkemidlene vil bli nærmere spesifisert i utlysningsteksten.

Søknadsfristen vil bli enten 8. juni eller 31. august 2011. Mer informasjon om dette vil bli lagt ut på Matprogrammets hjemmeside i løpet av kort tid.

[Les mer](#)

Forskriftsendring i SkatteFUNN

SkatteFUNN ble lansert i 2002 og er Norges største satsing på FoU i næringslivet. Ordningen gjelder for alle skattepliktige bedrifter i Norge. Den er hjemlet i skatteloven § 16-40 og administreres av Norges forskningsråd i samarbeid med Innovasjon Norge og Skatteetaten. Finansdepartementet har 14. januar 2011 vedtatt forskriftsendringer i SkatteFUNN med virkning fra 1. januar 2011. SkatteFUNN ordningen er rettighetsbasert. Alle skattepliktige bedrifter, uansett størrelse kan nyte godt av SkatteFUNN-ordningen. Det vil si at ved godkjent prosjekt har små og mellomstore bedrifter (SMB) og store bedrifter krav på henholdsvis 20 og 18 prosent fradrag i skatt for kostnader knyttet til FoU-aktiviteter i prosjektet etter visse kriterier. Prosjektene må ha som formål å fremskaffe ny kunnskap eller nye ferdigheter som igjen kan føre til nye eller bedre varer, tjenester eller produksjonsprosesser.

Les mer om Forskriftsendring i SkatteFUNN: www.skattefunn.no



Nærings-Ph.D

En ordning for nærings-Ph.D. er begrunnet i behovet for å sikre forskerrekrutteringen i næringslivet. Forskningsrådet gir finansiell støtte til bedrifter med ansatte som ønsker å ta en doktorgrad. Stipendiaten må være ansatt i en bedrift, og problemstillingen som kandidaten arbeider med i sin forskning, har klar relevans for bedriften. Nærings-Ph.D.-ordningen skal ivareta næringsrettet langsiktig forskning med samme vitenskapelig kvalitetsnivå som gjelder for den generelle doktorgradsutdanningen. Dette er en treårig utdanning der kandidatene tar en ordinær doktorgrad.

[Les mer](#)

Regionale forskningsfond

De regionale forskningsfondene skal mobilisere til økt FoU-innsats og styrke forskning for regional innovasjon og utvikling. Ordningen har vært i drift i ett år og de første prosjektet er startet opp.

Forskningsfondene skal støtte opp under regionens prioriterte innsatsområder. Innenfor disse områdene skal de også bidra til langsiktig, grunnleggende kompetansebygging i relevante forskningsmiljøer. Målet er å utvikle gode og konkurransedyktige forskningsmiljøer i alle fylker. Erfaringene om regionale forskningsfond og nye utlysninger vil bli gitt på NTPens virkemiddelworkshop 28. april

[Les mer](#)

To nye nasjonale FoU-strategier

Strategiske prioriteringer for forskning og utvikling (FoU) i kjøtt- og eggbransjen fra 2011

NHO Mat og Bio, Nortura, KLF og Animalia har gjennom dokumentet "Strategiske prioriteringer for FoU i kjøtt- og eggbransjen fra 2011" gitt en oversikt over hvilke FoU-områder bransjen prioriterer i årene framover.

Dokumentet har blitt til gjennom en bred prosess der også forsknings- og undervisningsinstitusjonene, Norges forskningsråd, Fondet for forskningsavgift på landbruksprodukter og bedriftene har deltatt.

Følgende områder blir prioritert:

- 1) Effektiv produksjon i industri og primærproduksjon
- 2) Sikring av basisverdier for høy forbrukertillit
- 3) Markedstilpasset produksjon
- 4) Ernæring og helse.

[Link til rapporten](#)

Fiskeri- og kystdepartementet forskningsstrategi for 2011-14

Strategien peker på følgende hovedforskningsområder: Forskning som sikrer en miljømessig bærekraftig bruk av ressursene, behovet for trygg og sikker mat til en voksende befolkning, forskning innen sjøtransport, sjøsikkerhet og oljevernberedskap og forskning til å forstå og klare å tilpasse seg til klimaendringer. I tillegg må det rettes forskning mot nye områder som kan gi grunnlag for nye arbeidsplasser i fremtiden.

[Link til forskningsstrategien](#)



Nytt fra åpne møter i 2011

NTP Arena Mat & Helse – Den store saltdagen 2

Den store saltdagen samlet foredragsholdere fra helsesektoren, matforskningsmiljøer og industrien. Blant temaene som ble belyst var skadelige effekter av for høyt saltinntak, hvilke erfaringer man har gjort seg i andre land og hvordan salterstattere kan bidra til å løse flere av dagens utfordringer.

Industriens foredragsholdere kom fra Mills og Toro. De viste eksempler på hvordan de har gått frem for å løse utfordringer knyttet til å redusere saltinnholdet og hvilke resultater de har oppnådd.

[Les mer](#)

Innovasjon i bakerbransjen – Cerealfagdagen 2011

Innovasjon stod i fokus under årets Cerealfagdagen. Resultatene fra prosjektet *Verdiskapning i kornbransjen gjennom åpen innovasjon* ble presentert, og interessen var stor for både de konkrete forretningsmulighetene og innsiktene.

Cereal- og bakerfaglig kompetanse samt kunnskap om forbrukere og deres handlemønster har dannet rammen for innovasjonsprosjektet som har vært ledet av rådgiver Camilla Grefslie hos Nofima.

[Les mer](#)

Vil styrke innovasjonsdrevet forskning

Det var bred enighet om at matnæringene må satse på kunnskapsutvikling da Forskningsrådet onsdag 9. februar samlet nærmere 100 representanter fra bedrifter, forvaltning og forskningsmiljøer til seminar om innovasjonsdrevet forskning i næringsmiddelindustrien.

Blant foredragsholderne var Roald Gulbrandsen (NHO Mat & Drikke), Øyvind Fylling-Jensen (Nofima), Sigve Nordum (Havbruksprogrammet) og Ola T. Heggem i LMD. Sistnevnte understreket matnæringenes betydning for Norge, og at innovasjonsdrevet forskning er viktig for å videreutvikle og styrke både blå og grønn næringsmiddelindustri.

[Les mer](#)

Forbrukers oppfatning av morgendagens mat

– Det er flere Ludviger enn Solaner blant folk. Forbrukere vil ha kjente og kjære produkter, og forandring fryder ikke, sa forbrukerforsker Nina Veflen Olsen under temadagen "Hva synes forbrukerne om morgendagens mat", arrangert av Nofima i januar. Forbrukerforskerne ved Nofima inviterte matbransjen til temadagen, og 80 deltakere møtte opp på Thon Hotell Opera i Oslo.

[Les mer](#)

Smakebiter fra pågående og nystartede forskningsprosjekter

STRØMtorsken – utviklet i prosjektet Marinepack

I november 2010 lanserte Codfarmers ferske torskeloiner i forbrukerpakning under varemerket STRØM (a la SALMA). Produktet ble først introdusert i et



begrenset antall av Norgesgruppens dagligvarebutikker i Oslo, og distribusjonen vil bli utvidet ytterligere i 2011.

Strøm-torsken er utviklet i prosjektet Marinepack, der målet er å bidra til høy konkurransekraft, lønnsomhet og lavest mulig påvirkning på klima og miljø for norsk emballasjeindustri og sjømatnæring. MarinePack-prosjektet er finansiert av tre ulike program i Norges forskningsråd: BIA, Smartrans og Matprogrammet. Østfoldforskning, Nofima, emballasjebedrifter, fiskebedrifter, en transportør og en utstyrsleverandør er deltakere i prosjektet, som avsluttes ved utgangen av 2011.

[Les mer](#)

Nystartet regionalt forskningsprosjekt - sensorisk fiskekart

I et nystartet forskningsprosjekt er målet å beskrive sensoriske egenskaper hos mange ulike fiskearter og sette alle inn i et smakskart. Prosjektet er finansiert av Regionalt forskningsfond Vest og Lerøy. Partnere i prosjektet er Lerøy, Norsk Sjømatsenter og Nofima.

[Les mer](#)

Nordisk nøkkelhullsmerking skal sjekkes

1. mars startet et felles nordisk tilsynsprosjekt for merkingen av matvarer med Nøkkelhullet. Hovedmålet er å få kunnskap om hvordan kravene i forskriften etterleves slik at forbrukerne skal kunne stole på merket.

[Les mer](#)

Kommende arrangementer

Vitagora – Wellness, balance and dietary pleasure

22-23. mars, Dijon

For sjettede gang arrangerer Vitagora sin internasjonale kongress rundt temaene smak, ernæring og helse.

Utdrag fra konferanseprogrammet:

- *Ernæring for kropp og sinn.*
- *Mat som belønning og matavhengighet*
- *Gener, betennelse og fedme*
- *Hva bør vi forandre? - de tilgjengelige matvarene eller forbrukernes oppførsel.*
- *Sinnets opplevelse av ernæring og energibalanse.*
- *Sukker og kokain: en sammenlikning av potensial som skaper avhengighet.*

[Les mer](#)

Forskningsrådets næringslivsdag og workshop om forskningsbasert innovasjon i matbedrifter

12. april, Oslo

Økt fokus på innovasjon og forretningsutvikling er avgjørende for om forskning leder til markedsmessig suksess. I workshopen vil prosjektledere fortelle om sine erfaringer.



Hvordan kan din bedrift dra nytte av kunnskapen som finnes i forskningsmiljøene? Hvordan kan samarbeid øke kompetansen i din bedrift? Bli med på diskusjonen om hvordan forskningen og bunnlinjen henger sammen.

[Les mer](#)

[Virkemiddelworkshop 28. april 2011](#)

28. april 2011 arrangerer NTPen en Virkemiddelworkshop på ParkInn Gardermoen fra 09:30-15:30. Det er mange ulike nasjonale- og europeiske virkemidler som norsk matindustri kan benytte seg av. Målet med dagen er å gi en oversikt over disse og eksempler på prosjekter fra matindustrien. Representanter fra virkemiddelapparatet er tilgjengelige for spørsmål på stands i løpet av dagen. Frist for påmelding er 5. april 2011.

[Link til program og påmelding](#)

[Nordic Lipid Forum Symposium](#)

19-22. juni, Ålesund

Grunntanken med Nordic Lipid Forum var å etablere en profesjonell arene for lipideksperter i de fem nordiske landene. Målet er at både forskere og bedrifter skal få en felles møteplass og et system for kompetanseutveksling.

[Les mer](#)

Har du spørsmål eller ønsker å komme i kontakt med NTP Food for Life

Ta kontakt med: Cathrine Finne Kure NTP Food for Life sekretariatet
Tel: +47 64 97 03 32 Mob: +47 907 09 633 cathrine.finne.kure@nofima.no /
www.f4l.no

Cathrine Finne Kure vikarierer for Marit Risberg Ellekjær som for tiden er sykmeldt.