Er marine ingredienser interessante for norsk næringsmiddelindustri?

Eva Falch og Kari Thyholt, Seniorforskere
Mills DA
Avdeling for Innovasjon og Merkevare
Forskning- og Ernæringsteam

RUBIN-konferansen, Hell, 3-4 februar 2010

Mills

Viktigste merkevarer og utvalgte produkter

Mills

Hovedoppgave

Gjøre Norge sunnere og overraske med ekstraordinært gode matopplevelser

Mills

Vita hjertego` utviklet gjennom mange års forskning

1997 2003 2005 2006

2007 2008 2009

Har Mills bidratt til å gjøre Norge sunnere så langt?

Resultatene ga grunnlag for å utvikle en ligning som med god presisjon beskriver hvordan fettet påvirker blodkolesterolet

→ Kolesterolreduksjon i den norske befolkningen [1)]

- Gitt forbruker mer sunne alternativer
- Mer hjertevennlige oljer i produktene
- Fjernet transfett
- Redusert saltinnhold

Vita Pro.aktiv reduserer kolesterolet med 10% i løpet av 3-4 uker

1) Tidsskr Nor Lægeforen, Nr 11, 2004

Kriterier for interessen for norske marine ingredienser

- Tilføre mer enn funksjonalitet
- Bidra til mer sunne produkter
- Dokumentert helseeffekt
- Forbrukerinteresse
- Smak og lukt
- Jevn og god kvalitet
- Matvaretrygghet
- God tilgang
- Økonomi i utnyttelsen

Mills

Oppfylles kriteriene?

- Oljer:
  - Noen marine oljer – nøytral smak

- Fosfolipider

- Fiskeproteiner
  - Proteinisolat
  - Gelatin
  - Proteinhydrolysat
  - Peptider , aminosyrer og vannløselige komponenter

Mills

Prosjekt: Maximum resource utilisation – Value added fish products

Fiskeproteinfraksjoner

- Tilgjengelighet og kvalitet på råstoff
- Ulike effekter i matvarer
  - **Funksjonelle,**
  - Antioksidative og
  - Bioaktive

norden
Nordisk InnovationsCenter

Mills

Samarbeidspartnere Mills – FoU marine ingredienser

- Høgskolen i Akershus
- Universitetet i Oslo - Ernæringsinstituttet
- Rikshospitalet
  - Lipidklinikken
- Oslo Universitetssykehus - Ullevål
- Universitetet i Tromsø
- Universitetet i Bergen
- Haukeland Universitetssykehus
- Nofima Mat
- NTNU - Institutt for bioteknologi
- SINTEF
  - Fiskeri og havbruk AS
  - Industriell Bioteknologi
- Matis, Island
- Høymarkslaboratoriet, Danmark
- DTU, Danmark
- SIK, Sverige
- Instituto del Frio (CISC), Spania

Aktiv deltakelse i FoU-prosjekter

- Koststudier for å dokumentere effekt i matvarer (NFR)
- Helsefremmende marine ingredienser (NFR, NICe)
- Ny teknologi for produksjon av matvarer (SFI)
- Ernæringsverdi i sjømat (NFR)
- Saltreduksjon i matvarer (NFR)
- Hinderteknologi (NFR)
- Sunnere råstoff (internt)
- Fosfolipid- og lavsaltnettverk
- Involvering av studenter

Takk for oppmerksomheten!

Snart 60-års jubileum for anvendelse av restråstoffet torskerogn

Mills