

INNOVATIONS- OCH FORSKNINGSBEHOV HOS FÖRETAGEN INOM FRAMTIDENS MAT, 2023

SKAPA FÖRUTSÄTTNINGAR FÖR, UTVECKLA OCH ÖKA KUNSKAPEN OM:

Handel och konsumtion	Förädling och beredning	Primärproduktion
<p>Omvärldskunskap om trender och efterfrågan med export som mål</p> <p>Djup kunskap om konsumenternas förväntningar, efterfrågan, betalningsvilja och drivkrafter för att välja fler hälsosamma och hållbara livsmedelsprodukter</p> <p>Skapa incitament och modeller för efterfrågedriven produktion</p> <p>Nutrition och hälsa för fortsatt utveckling av nya produkter med ökad näringstillgänglighet</p> <p>Ökad kunskap om de nya livsmedelsprodukternas nutritionella egenskaper</p> <p>Kompetensökning hos kockar</p> <p>Öka konsumentens kunskap om produktion och förädling av livsmedel</p> <p>Policy:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Stimulera hållbar livsmedelsproduktion ○ Stöd entreprenörer som startar och driver växande företag med kunskap om företagsekonomi, innovations- och affärsutveckling samt kapital för investering och innovativ utveckling ○ Skapa "Sweden Valley" för foodtech ○ Jämlika policyvillkor för växtbaserat och animalier ○ Utveckla en nationell färdplan, ökade tvärvetenskapliga och sammanhängande satsningar inom både innovation och forskning ○ Internationell samverkan ○ Attrahera internationell akademisk och industriell spetskompetens ○ Stöd för att skriva ansökningar eller förändra ansökningsförfarandet 	<p>Utveckla och producera köttanalogen och hybridprodukterna</p> <p>Processkunskap:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Extrudering som resulterar i förväntad kvalitet trots insatsvaror med varierande kvalitet ○ Sensorik, inkl djup kunskap om texturering ○ Näringsmässiga aspekter som biotillgänglighet av mineraler ○ Precisionsfermentering ○ Industriell samverkan ○ Skalbarhet ○ Processkunskap, felsökningskompetens, kvalitetskontroll, metod och kunskapsutveckling ○ Produktpass bland annat med beskriven funktion ○ Lärande kring insatsvaras variabler för att nå förväntad kvalitet <p>Kostfibrer och mikrobiotas samverkan och dess hälsoaspekter</p> <p>Digitalisering, lärande och automation inom hela värdekedjan, ex process och logistik</p> <p>Utveckla hållbara förpackningar</p> <p>Hållbarhetsberäkningar för kartläggning, jämförelse och ökad uppgradering av sidoströmmar</p> <p>Infrastruktur:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Test och demo ○ Lego- och beredningsanläggningar <p>Policy:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Stimulera, matcha och främja tvärvetenskaplig forskning och innovation kring industriell symbios ○ Instruktion till myndigheter att samverka och möjliggöra etableringar som går över systemgränser (industriell symbios) 	<p>Fler fermenterande mikroorganismer för ökad biotillgänglighet ex tempeh</p> <p>Skalbar precisionsfermentering med industriell samverkan</p> <p>Växtförädling för att utveckla:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Perenner ○ Proteingrödor ○ Reducering av anti-nutrientier ○ Ätbara och funktionella svampsorter ○ Resiliens i varierat klimat ○ Cerealer för optimerad glutenframtagning <p>Inomhusodling:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Jämn och effektiv skörd och ändamålsenlig näringsprofil ○ Förstå mer om inomhusodlingens effekt på kvalitet och funktionalitet <p>Cellodlad mat:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Cellodlingsmetoder ○ Antibiotika- och serumfrihet ○ Cellodlingsmedia från riskspridande insatsvaror som restströmmar ○ Scaffolding – hur cellerna bildar struktur <p>Policy:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Ekonomiskt stöd för odling av fler sorters grödor ○ Främjastöd och legalt stöd för cellodlat kött

Behovsunderlaget kommer från en workshop med företag som utvecklar och producerar fasta eller flytande produkter baserade på växter, alger eller svamp och genom processer som exempelvis fermentering eller cellodling. Målet var att identifiera och belysa inom vilka områden näringen efterfrågar ökade offentliga satsningar på forskning och innovation. Vår förhoppning är att kartläggningen inspirerar till samarbeten som bidrar till en livsmedelssektor i världsklass.

Behovsunderlaget kommer från en workshop med företag som utvecklar och producerar fasta eller flytande produkter baserade på växter, alger eller svamp och genom processer som exempelvis fermentering eller cellodling. Målet var att identifiera och belysa inom vilka områden näringen efterfrågar ökade offentliga satsningar på forskning och innovation. Vår förhoppning är att kartläggningen inspirerar till samarbeten som bidrar till en livsmedelssektor i världsklass.