

# Planteproteiner viser muskler: Innovasjon innen bruk av planteproteiner – FoodProFuture



Antje Gonera, Nofima  
antje.gonera@nofima.no

I prosjektet FoodProFuture fremskaffer vi kunnskap for å utvikle matprodukter med høyt proteininnhold basert på norskproduserte planter (erter, bønner, havre, oljevekster, potet) som alternativer til kjøtt. Kunnskapen skal legge til rette for et bærekraftig kosthold med reduserte miljøavtrykk, og som også vil fremme bedre helse for store befolkningsgrupper. Dette vil gi verdiskaping både i primærlandbruket og i matindustrien i Norge.

Vi jobber både med dyrkingsforsøk for å finne frem til egnete sorter og agronomisk nytteverdi, med prosessering av råvarer til nye ingredienser og produkter, med ernæringsinnhold, fordøyelsesmodeller samt forbrukerinnsikter og kartlegging av innovasjonsmuligheter og livssyklusanalyse for å kvantifisere miljøeffekt av den ønskete endringen.

I hele verden ser vi en «bevegelse» for å redusere inntak av kjøtt med tanke på sunnere og mer klimavennlig kosthold. En mer plantebasert kost kan muliggjøre 20–55 % reduksjon i drivhusgass utslipp og 30–50 % reduksjon i landbrukets arealbehov samt bedre helse (Hallström *et al.* 2014). Men kjøttforbruket i Norge har økt med 40 % siden 1999.

Vegetarburger og vegetarpølser har lenge vært på markedet i Norge, men siden høsten 2016 har omsetningen økt med over 60 % og antall ulike typer planteprodukter er utallige. Tidligere var dette stort sett importerte produkter, men mange av disse produktene er nå også produsert under norske merkenavn, og noen er produsert på norske fabrikker, noen få også med norske råvarer.

Forbrukere i Norge er fortsatt skeptiske til, og til dels uvitende om, slike produkter – hva de består av, hvordan de skal tilberedes og hvor de kan kjøpes. At de nye produktene smaker godt er en viktig forutsetning for å oppnå attraktive produkter som skaper et marked, og at forbrukergrupper ønsker å gjøre en endring mot et mer bærekraftig kosthold. Mens det finns marketsvinnere i andre land som har sitt opphav i forskningsprosjekter og er basert på lokale råvarer som havre, bønner og lupin kombinert med innovative teknologier ser vi ikke noe gjennombrudd i Norge. Innovasjonsaktiviteter er forsiktig og skjer i trygge rammer. Vi håper at prosjektet vil bidra til et svar på hva som må til for å lykkes med norske råvarer og kunne vise planteprotein muskler.

Vi er 25 prosjektpartnere fra nasjonale og internasjonale forskningsinstitusjoner og matindustrien som jobber sammen. FoodProFuture prosjektet er finansiert av NFR BIONÆR program | 267858