



NTP Nyhetsbrev for desember

Økt engasjement blant bedriftene

Norges Forskningsråd vil bidra til å finansiere nasjonalteknologiplattform også i fortsettelsen, og vi er inspirert til videre arbeid for konkurransekraft i hele verdikjeden. I høst har bedriftene beskrevet områdene der kunnskapsbehovene er størst. Disse prioriteringene danner grunnlaget for et nytt dialogmøte som vi skal arrangere i februar. På dette møtet er målet å legge grunnlag for felles prosjektsøknader. Vi håper at mange bedrifter vil delta også i denne delen av prosessen og at det hele kan åpne opp for flere nye prosjekter hvor målsettingen er økt konkurransekraft for norske matprodusenter. Vel møtt til kreativt og kunnskapsbasert engasjement.

Med vennlig hilsen
Roald Gulbrandsen
NHO Mat & Drikke

NTP medlemmenes kunnskapsbehov og forskningsprioriteringer

I høst har medlemmene i NTP'en gitt tilbakemeldinger på hvilke kunnskapsbehov i den strategiske forskningsagenda det er viktig å prioritere for neste år. Det er i landbruks- og matmeldingen som kom ut i november, presisert at det er viktig at flere aktører jobber sammen for å formulere kunnskapsbehov og det er det NTP gjør. Tilbakemeldingen fra medlemmene har blitt oppsummert og så behandlet i styringsgruppa. Dette vil bli brukt når NTP Food for Life skal delta på arbeidsseminar og gi innspill til virkemiddelapparatet og departementer i forhold til utlysninger av forskningsmidler i 2012.

Dialogmøte 14. februar

14. februar arrangeres NTP dialogmøte for å diskutere mulige prosjektsamarbeid mot utlysninger som kommer i 2012.

Tema for dagen:

Hvordan norsk matindustri kan øke sin konkurransekraft gjennom forskning og dialog om nye prosjektsøknader.

Det vil bli innlegg fra bedrifter om deres erfaringer med forskningsprosjekter. Andre del av møte vil være dialog rundt mulige temaer for felles prosjektsøknader.

Invitasjon vil bli sendt på nyåret.

Sted for dialogmøtet er Park Inn Gardermoen.

Sterkere kobling mellom forskning og kompetanseoverføring

13. desember arrangerte Nofima et avslutningsseminar for Nettverksprogrammet for næringsmiddelindustrien. Et sentralt tema her var involveringsmodellen, og hvordan lavterskeltilbud er viktige for å få industrien med i forskningsprosjekter. EU, som nå jobber med å finne gode kompetanseoverføringsmodeller, er svært interessert i involveringsmodellen.

Les mer: <http://www.nofima.no/mat/nyhet/2011/12/historier-om-vellykket-nettverksinnovasjon>



Hefte som beskriver Nettverksprogrammets 17-årige aktivitet:



Fra FHF

Tirsdag 13. desember satt Fiskeri- og havbruksnæringens forskningsfond (FHF) Sjømat og Helse på agendaen under et seminar, der målsettingen var å belyse kunnskapsstatus i dag, og avdekke ytterligere behov som kan dekkes av næringsrettet forskning og utvikling (FoU), innen området sjømat og helse. Seminaret samlet representanter fra sjømatnæringen og forskningsmiljø. Du kan lese mer på [FHF's nettsider](#)

Doktorgrad på mygg og spekemat

Vekst av gjær- og muggsopp er et vanlig kvalitetsproblem og har til alle tider vært en utfordring for spekematprodusenter over hele verden.

MSc Dereje T. Asefa, ved Veterinærinstituttets seksjon for mykologi, disputerte 24. november for ph.d-graden ved Norges veterinærhøgskole med avhandlingen "Fungi associated with Norwegian dry-cured meat products and their significance to food safety" Prosjektet har vært et samarbeid mellom en spekematprodusent, Veterinærinstituttet, Nofima, Animalia og Norges veterinærhøgskole og har resultert i ny kunnskap og nye råd om hvordan næringen kan møte disse utfordringene.

Les mer: <http://www.vetinst.no/Nyheter/Ny-kunnskap-om-uoensket-soppvekst-paa-spekemat>

Arena Mat og Helse Fagdag

NTP Food for Life arrangerer i samarbeid med NHO Mat og Drikke og Nofima fagdag tirsdag 8. mai 2012. Dette er en møteplass for bedrifter, myndigheter, forskningsmiljøer og andre fagmiljøer. Hovedfokuset på denne fagdagen vil være karbohydrater. Mer informasjon kommer senere.

Nytt fra Forskningsrådet

Bioøkonomi

I sitt budsjettforslag for 2013, foreslår Forskningsrådet 115 millioner kroner i vekst til satsing på næringsutvikling innenfor bioøkonomien.

Les mer:

<http://www.forskningsradet.no/servlet/Satellite?c=Nyhet&cid=1253970223850&p=1222932060291&pagename=matprogrammet%2FHovedsidema>

Bionær

Fra 1. januar 2012 blir Matprogrammet og Natur og næring slått sammen til et nytt stort program med kortnavnet BIONÆR. Programmet skal i all hovedsak videreføre de tematiske rammene fra sine forgjengere, men vil være mer dynamisk og dialogbasert.



Informasjon om aktuelle prosjekter

Trygg rakfisk med god kvalitet

I et forskningsprosjekt med flere rakfiskprodusenter tas det sikte på å utdype kunnskapen om rakfiskprosessen med moderne kjemiske, mikrobiologiske og molekylærbiologiske metoder. Målsetningen er å øke forståelsen hos produsentene og derved sikre at det lages trygg rakfisk med god kvalitet.

Forskere fra Nofima undersøker nærmere hvilke faktorer i rakfiskprosessen som bidrar til å hemme vekst og overlevelse av disse farlige bakteriene, eller om det er mulig å oppnå økt trygghet ved enkle tiltak som ikke forandrer kvaliteten på produktet.

Les mer: <http://www.nofima.no/mat/artikkel/rakfisk-trygg-julemat>

FutureWheat

Klimaendringer stiller nye krav til kornet. En god illustrasjon på dette er årets kornhøst. Den har vært preget av mye regn og vanskelige innhøstingsforhold. Dette har gitt kvalitetsskader, og mye hvete holder ikke kvalitetskravene til mat – kun 12 prosent av årets hvete holder matkvalitet.

I prosjektet FutureWheat har forskere de siste tre årene dyrket hvete under ulike klimatiske forhold for å studere effekten av varierende klima på glutenkvalitet. Tidligere studier har vist en sterk sammenheng mellom lufttemperatur og glutenstyrke i tidlige faser av kornutviklingen. I prosjektet har hvete blitt dyrket i felt, tunnel og klimakammer.

Les mer: <https://www.slf.dep.no/no/fou-midler/forskningsprosjekter/fondet-for-forskningsavgift-pa-landbruksprodukter-FFL/Effekt+av+varierende+klima+p%C3%A5+bakekvalitet+i+hvete++-+FutureWheat.14673.cms>

ProSafeBeef

ProSafeBeef er et stort europeisk forskningsprosjekt. Målet med prosjektet har vært å øke sikkerheten og kvaliteten på storfekjøtt, gjennom forskning og innovasjon. Resultatene er svært gode. Nettverket «Implementering av nye metoder i produksjonsprosessen» har vært koblet til prosjektet. Her har nye skjæremønster ført til bedre utnyttelse av slakteskrotten. Beregninger fra Animalia viser at det å innføre nytt skjæremønster i norske kjøttbedrifter kan bidra til 800 tonn mer biffkjøtt årlig. Dette vil utgjøre omlag 10 millioner kroner i økt inntjening for bransjen.

Les mer: <http://www.nofima.no/mat/prosjekt/2946547537330034952>

NTP Food for Life ønsker alle en riktig God Jul!

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