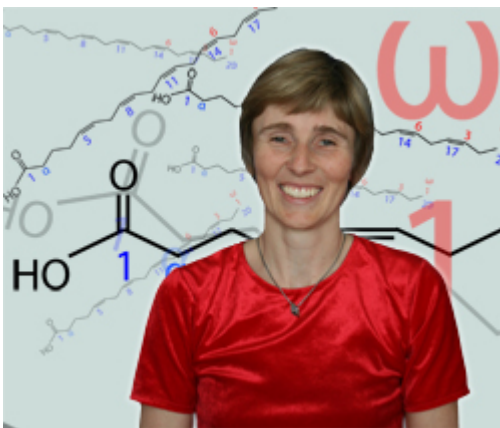


Flere omega-3 fedtsyrer til forbrugerne

Midt i Ugen nr. 4 6. juni 2007
Af FoodDTU

"Hvilke teknologiske og markeds-mæssige barrierer skal overvindes, hvis de små og mellemstore virksomheder, SMV'ere, skal lancere omega-3 berigede produkter og samtidig opnå succes på markedet? Det spørgsmål bidrager vi med svar på i vores projekt", siger seniorforsker Charlotte Jacobsen, Danmarks Fiskeriundersøgelser, DTU (DFU).



Projekt "Fish oil enriched foods: Stability - nutrition - consumer acceptance", SCANOMEGA, overordnede formål er at tilvejebringe ny viden, som gør, at danskernes indtag af omega-3 fedtsyrer fra fisk kan øges ved at få fremstillet fødevarer med et højere indhold af omega-3 fedtsyrerne, end der er i dag.

Hvorfor er det vigtigt at få SMV'erne til at berige deres produkter?

"Omega-3 fedtsyrerne fra fisk har en lang række sundhedsgavnige effekter. Den mest veldokumenterede effekt er, at de synes at forebygge hjerte-kar-sygdomme, og det tyder på, at de bl.a. har en god effekt på vores immunsystem, er vigtige for membranerne i vores celler, og at de spiller en rolle i forhold til at forebygge Alzheimers og depressioner. Derfor er det vigtigt, at SMV'erne kender til de markeds-mæssige og

teknologiske udfordringer og får viden om, hvordan de med fordel kan berige deres produkter".

Hvordan formidler I jeres viden til SMV'erne?

"Vi har afholdt to workshops for i alt 17 virksomheder, hvor vi har formidlet vores viden om de teknologiske udfordringer. Den største udfordring er, at omega-3 fedtsyrerne nemt harskner og kommer til at smage dårligt af bl.a. tran. Harskningen kan undgås eller reduceres i produkter som mayonnaise, dressing, mælk, yoghurt og fiskepaté. Der er dog stor forskel på produkternes harskningsstabilitet. F.eks. harskner mayonnaise og mælk nemt, mens yoghurt er et meget stabilt produkt. Antioxidanter kan reducere harskningen, men den samme antioxidant kan have vidt forskellig effekt i forskellige levnedsmidler".

Hvad har I fokus på lige nu i jeres projekt?

"Samarbejdet med SMV'erne. Nu samarbejder vi med to virksomheder om udviklingen af en teknologisk- og en markedsføringsguideline for deres produktudviklingsproces. I den sammenhæng ser jer dannelsen af FoodDTU som en styrkelse af samarbejdet mellem de institutter, der arbejder med fedtstoffer. Det giver et meget spændende og stærkt forskningsmiljø til gavn for vores aftagere", slutter Charlotte Jacobsen.

Deltagerne i SCANOMEGA er ud over DFU, MAPP centret fra Århus Universitet, BioCentrum-DTU, konsulentvirksomheden DAX Consult, markedsføringsfirmaet 3A Business Consulting og TINE BA, som er det største mejeri i Norge. Det Strategiske Forskningsråd (FøSu) bevilgede i efteråret 2006 beløb til at formidle viden om fiskeolieprojektet til SMV'ere. Projektet har forbindelse til FoodDTU's forskningsområde 'Ernæringsimmunologi'. DFU's rolle er bl.a. at bidrage med oxidationsstabile emulsioner, som kan bruges i immunologistudierne.