

ABOMPENDIET 105

*Spekematgigant
med tro på fremtiden*
SIDE 8

«BLÅ FISK» =
BETYDELIG MERSALG
SIDE 10

*Et skinkeeventyr
vi kan lære av*
SIDE 12

FUNKSJONELLE FIBRE
I BAKEVARER
SIDE 14

TEMA MATSIKKERHET
–det handler om tillit SIDE 2-5

DET HANDLER OM



Matskandalene har mer eller mindre avløst hverandre de siste årene. Nylig ble det kjent at kadmium-infisert dyrefôr hadde nådd frysediskene i form av innmat. At maten er trygg er avgjørende for forbrukernes holdninger til aktørene i bransjen. Men innføringen av ny matlov gjør det ikke bare enkelt for deltakerne i næringsmiddelindustrien.

ET VOKSENT MENNESKE SPISER OPPTIL TO KILO MAT OM DAGEN. VI TAR FOR GITT AT DEN ER TRYGG, OG NYE REGLER SKAL GJØRE OSS ENDA TRYGGERE NÅR VI VANDRER LANGS HYLLENE. ALLE FOTO: JAN LILLEHAMRE

I løpet av en dag spiser et voksent menneske rundt to kilo mat som skal brytes ned og tas opp. De fleste av oss tar for gitt at denne maten er trygg. Men for allergikere og personer med matintoleranse kan konsekvensene bli alvorlige om de får i seg stoffer de ikke tåler. Skrekkscenariet for mange aktører er matvarer med feilaktig innholdsdeklarasjon. Den nye matloven som trådte i kraft 1. januar 2004, stiller strenge krav til sporbarhet. Utfordringene er mange, for hvordan skal næringsmiddelaktørene møte kravene og forventningene fra myndigheter og forbrukere? – Vi er glade for den nye matloven. Det er på tide at det ryddes opp. Vi har et betydelig ansvar som leverandør til store deler av kjøtt- og fiskeindustrien. Det handler til syvende og sist om tillit, sier Leiv M. Helsing. Han er ansvarlig for ABCs interne tiltak med implementering av HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) og arbeidet med mat sikkerheten.

Flere plager

Når mennesker er overfølsomme overfor ulike matvarer, deles dette inn i allergisk og ikke-allergisk intoleranse. Hvilke symptomer og

plager en kan oppleve, vil variere sterkt. Allergi kan slå ut i nesten alle våre organer, med unntak av skjelettet. Reaksjoner i fordøyelseskanaler og hud og slimhinner er mest vanlig, alt avhengig av årsak til plagene. For personen som rammes, kan matintoleranse gi en rekke ulike symptomer og plager.

– Noen ganger er immunforsvaret involvert, og da er det tale om enten matallergi eller cøliaki, sier overlege Morten Vatn ved Rikshospitalet til Helsenytt for alle. Han er gastroenterolog, og er i stadig kontakt med personer med intoleranse overfor matvarer.

Ikke populært nok

Det blir stadig hyppigere pekt på at matintoleranse er et betydelig problem. Norges Astma- og Allergiforbund avdeling Sør-Trøndelag har laget opplysningsprogrammet Matskolen. Fylkessekretær Marianne Bjerke sier til ABCompndiet at svært mange ikke får den hjelpen de fortjener. Hun mener Norge på mange måter er et u-land i denne sammenhengen, og at det i medisinske kretser ikke er tilstrekkelig «populært» å arbeide med matintoleranse. Det er gjort en rekke undersøkelser for å finne ut hvor mange som faktisk plages

med matintoleranse og matallergi, men tallene spriker. Ofte rapporterer 20-40 prosent at barna deres har hatt reaksjoner på mat før skolealderen. Men grundigere undersøkelser viser at det neppe er mer enn åtte prosent av barn som er overfølsomme mot noe i maten. En annen undersøkelse viser at to prosent av den voksne befolkningen er rammet av ulike former for matintoleranse.

Vanlig hos de minste

Ukarakteristisk matintoleranse, hvor vi ikke kjenner til noen spesiell årsak, forekommer hyppigst. Morten Vatn peker på at allergiske matreaksjoner er mest vanlig hos små barn. Det er få voksne som sliter med rene matallergier. Det er matintoleranse som dominerer. For øvrig snakkes det om cøliaki eller glutenintoleranse. Det er en immunologisk sykdom hvor personen er overfølsom for gluten i ulike kornsorter. Om lag fire prosent av befolkningen har denne sykdommen. I tillegg er en til to prosent av befolkningen rammet av laktoseintoleranse.

Torsk og vin

Det er godt voksne kvinner som hyppigst ►



MATLOVEN – I KORTVERSJON

Den nye matloven vil mer eller mindre erstatte 13 eksisterende lover og innebærer at det nasjonale regelverket blir betydelig enklere. Gjennom nye paragrafer vil Norge «nærme» seg EU, og ansvaret som hviler på den enkelte bedrift er blitt tydeligere.

Den nye matloven omfatter hele matproduksjonskjeden, og regulerer alle forhold fra primærprodusent, via produktet og frem til forbruker. Både sjømat, landbruksvarer og drikkevann er omfattet av de nye reglene. Formålet med loven er å sikre at næringsmidlene er trygge, og at kvaliteten blir ivaretatt. Loven skal også fremme forbrukerhensyn, hensynet til aktørene innen matproduksjon, dyre- og plantehelse og miljøvennlig produksjon. Det er flere viktige bestemmelser.

- Mattilsynet kan ilegge en virksomhet karantene, og tilsynet kan stenge en virksomhet i opptil seks måneder. Det vil eventuelt skje hvis ikke virksomheten etterkommer pålegg om å rette opp vesentlige mangler og grovt bryter loven på andre områder.
- Straffebestemmelsene vil bli harmonisert og straffebestemmelsene skjerpet.

- Mattilsynet kan informere forbrukere og bransje hvis det er mistanke om virksomhet som kan være til fare for mennesker eller dyr knyttet til mat eller fôr.

- Ansvar for å ivareta mattrygghet er lagt til den enkelte virksomhet.

- Det blir understreket at den enkelte virksomhet har plikt til å forebygge fare og iverksette nødvendige tiltak.

- Med tanke på sporbarhet skal næringsaktørene skriftlig dokumentere og registrere hvem de kjøper varer av, og hvilke varer disse leverer.

- Det innføres bestemmelser om innsatsvaretrygghet og næringsmiddeltrygghet. Det innebærer et klart forbud mot å omsette fôr og næringsmidler som ikke er trygge.

- Det er lagt til rette for en helhetlig implementering av EUs regelverk på matområdet.

- ▶ rammes av matintoleranse. Dessverre er det ofte slik at disse pasientene også ofte er rammet av andre sykdommer. Det er ikke arvelige lidelser, men pasienten har ofte mye allergi i nærmeste familie. Personer med matintoleranse reagerer oftest på melk og hvete. En del reagerer også på torsk, skalldyr, makrell, egg, gulrøtter, ulike typer bær og frukt, tomater, sjokolade, noen kryddersorter og enkelte vintyper. Enkelte reagerer også på nøtter, men da er det som regel allergiske reaksjoner. Vi opererer med fareklasser for de vanligste matvarene basert på hjemlige produkter. Egg, mandler, erter, nøtter, fisk og skalldyr gir hyppigst allergi og sterke reaksjoner.



Dette er trygt

Elgkjøtt, olivenolje, sopp, kalkun, kokte poteter, sukker, kalvekjøtt, lammekjøtt, salat, te, salt, vann, oksekjøtt og smult.



DEN NYE MATLOVEN ÅPNER FOR AT MATTILSYNET KAN INFORMERE ALLMENNHETEN HVIS DET FORELIGGER MISTANKE OM FORHOLD SOM KAN VÆRE FARLIG FOR MENNESKER.

FLERE FØLER SEG TRYGGERE

Det kan umiddelbart virke kostbart å gjennomføre alle nødvendige tiltak for å redusere risikoen for en matskandale. Det kan bli langt dyrere å la være.

«Matskrekken slipper taket,» er oppsummeringen av en undersøkelse som nylig ble presentert av Mattilsynet. Landbruks- og matminister Lars Sponheim kunne konstatere at vanlige forbrukere er blitt mindre redde for kugalskap og salmonella. Like fullt er det mange, og flere kvinner enn menn, som fortsatt er bekymret. Dette må bransjen fortsatt være bevisst, og ytterligere informasjonstiltak kan være en vei å gå for å fortsette kampen for økt tillit.

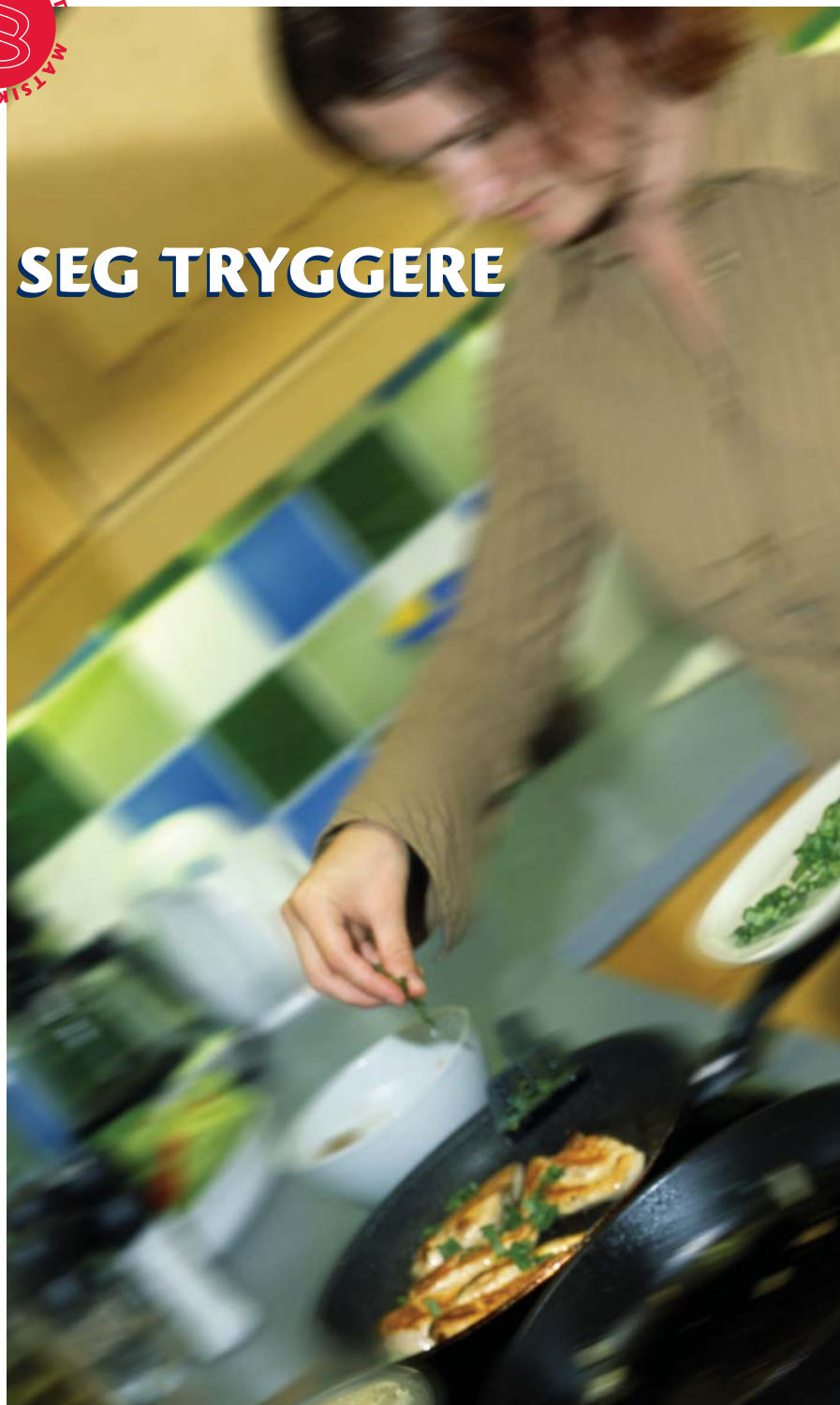
– Undersøkelsen må ikke bli en sovepute. Vi vet hvor raskt tilliten kan brytes totalt ned. Vi må være oppmerksomme og ta matsikkerhet på alvor, sa Sponheim på pressekonferansen.

Risikostyring = tillit

Mange aktører i matbransjen har erfart at manglende rutiner kan gi betydelige problemer og sviktende tillit. En av de mest alvorlige trusler aktørene står overfor ved en matsikkerhetsskandale, er at bedriftens og bransjens omdømme svekkes. En undersøkelse gjennomført av Det Norske Veritas (DNV) og gjengitt i Næringsmiddelindustrien, poengterer dette. En investering i risikostyring betaler seg i form av at skandalene blir færre og tilliten hos dem det gjelder – forbrukerne – øker. Økt oppmerksomhet om matsikkerhet fra mediene og forbrukerne innebærer at mange næringsmiddelaktører må ta nye grep for å ta vare på omdømmet.

Bedre betalt

Undersøkelser, blant annet gjennomført ved det internasjonalt anerkjente The Reputation Institute i New York, viser en klar sammen-



NYLIG KUNNE MYNDIGHETENE FORTELLE AT TILLITEN TIL MATAKTØRENE ØKER. MEN MANGE KVINNER ER FORTSATT BEKYMRET. DET HANDLER OM TILLIT.

heng mellom omdømme og verdi. Virksomheter med godt omdømme tiltrekker seg flere kunder, de riktige menneskene og kan ta seg bedre betalt for sine varer og tjenester.

DNV-undersøkelsen konkluderer blant annet med at et godt omdømme reduserer konsekvensene av uønskede hendelser. Bedrifter som evner å tilpasse seg en ny utvikling, vil oppleve at de blir mer transparente – noe som igjen betyr mye for tilliten.

Større toleranse

Resultatet vil være økte inntekter, men også evnen til å tilpasse seg endringer i markedet raskere. Ved å bedre styringen av risiko knyttet til matsikkerhet, vil bedriften på sikt bedre sin markedsposisjon. Resultatet er økt tillit gjennom positivt omdømme, og ikke minst større toleranse for negative hendelser. Det kan med andre ord bli svært kostbart ikke å ta samfunnets krav og forventninger på alvor.

HAR KONTROLL PÅ ALLERGENER OG SPORBARHET

Nytt produksjonsutstyr, soneinndeling og nye arbeidsrutiner – det er noen av tiltakene ABC har iverksatt. Målet er full kontroll på matsikkerhet. Men alt er ikke like rosenrødt. Det offentlige svikter på en del sentrale områder, mener ABC-ledelsen.

ABC startet tidlig i 2004 med å kartlegge lover og forordninger gjennom deltakelse på kurs og møter med interesseorganisasjoner. Det har også vært gjennomført flere møter med Mattilsynet.

– For oss var det naturlig søke hjelp hos, og opplæring av, Mattilsynet som tross alt spiller en så sentral rolle for den nye matloven. Det er skuffende å registrere at tilsynet ikke har hatt kapasitet til å gi oss den assistansen vi mente det var behov for. ABC har derfor måttet gjøre svært mye nybrottsarbeid. Det er selvfølgelig krevende å sette seg inn i et stort, nytt regelverk, og vi ble oppfordret av Mattilsynet til å kjøpe konsulenttjenester av Det Norske

Veritas, sier Leiv M. Helsing. Han har hatt et overordnet ansvar for tilpasningene som er gjort i virksomheten. Det har vært en lærerik og krevende prosess som har involvert alle deler av selskapet – på alle nivåer.

Sikker konsulent

ABC startet med å sende ut spørreskjema til alle leverandører. De ble bedt om å utarbeide oppdaterte datablad med allergendeklarasjon og GMO-status. Helsing sier at leverandørene har god kontroll, og de har gitt ABC relevante tilbakemeldinger.

ABC har full kontroll på allergener og sporbarhet, og er godt i gang med å utarbeide nye datablader på norsk med deklarasjon for allergener og GMO. Det er behov for økte ressurser for å fullføre arbeidet med å etablere datablader for alle produksjonsrecepter og implementere HACCP. Derfor har selskapet ansatt en prosjektmedarbeider med matsikkerhet som ansvarsområde.

Nye rutiner

I produksjonsavdelingen ble det våren 2005 investert i nytt produksjonsutstyr og soneinndeling for å øke kapasiteten og redusere faren for forurensning fra allergener. Dette, sammen med nye arbeidsrutiner og bedre produksjonsplanlegging, vil sikre rene allergenfrie blandinger til de som etterspør det. Omleggingen innebærer imidlertid lengre produksjonstid på grunn av streng produksjonsplanlegging. Det kan også i enkelte tilfeller gå ut over typiske ad hoc-produksjonsløp.

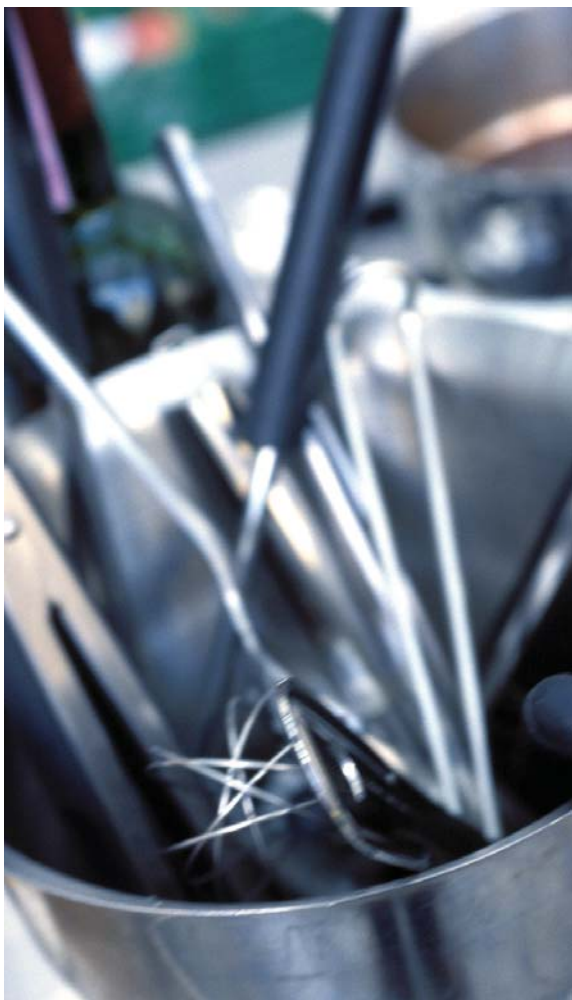
Hvor er tilsynet?

– ABC sliter, som resten av industrien, med å definere nivået på renhet. Hva er «akseptabelt nivå» på utilsiktet forurensning av allergene ingredienser i blandinger? Det er behov for avklaring og en faglig

vurdering og diskusjon. Det er, etter vårt skjønn, uheldig om manglende ressurser gjør at usikkerheten kan fortsette å råde. Avklaringer er helt nødvendig. Hvis ikke, står vi i fare for at altfor mange produkter vil ende opp med en deklarasjon som sier «kan inneholde spor av....». Dette er en situasjon som ikke på noen måte hjelper forbrukeren, men snarere virker villedende selv om det ikke nødvendigvis innebærer noen helsefare, sier Helsing. Han ser frem til at myndighetene involverer seg langt sterkere utover sommeren og høsten.

Av Eirik Arnesen

Kilder: Norges Astma- og Allergiforbund, Nationen, Aftenposten, Helsenytt for alle, Mattilsynet, Matforsk, Næringsmiddelindustrien, EAN Norge.



ABC HAR GJENNOMGÅTT ALLE RUTINER FOR Å MØTE KRAVENE I DEN NYE LOVEN. ILLUSTRASJONSFOTO



– VI HÅPER MYNDIGHETENE I LANGT STERKERE GRAD VIL DELTA I DISKUSJONEN OG DE FAGLIGE VURDERINGENE UTOVER SOMMEREN OG HØSTEN, SIER LEIV M. HELSINGEN HOS ABC.



FRISTENDE PÅ LATE DAGER

Hvorfor tilbringe sommerkveldene ved kjøkkenbenken? Prøv noe nytt, smakfullt og enkelt. En av rettene gir assosiasjoner til paradisiske greske øyer.



Sommerlig lammekjøtt

Råvarer: 2,100 kg Lammekjøtt i strimler.

Tilbehør: 0,400 kg Rød paprika i strimler
0,300 kg Grønne bønner (blanchert).
0,200 kg Finhakket løk

Krydder: 0,210 kg Lucullus Würzmarinade 411/20

Forarbeid: Lammekjøttet blandes med Lucullus Würzmarinade. Kjøttet kan med fordel ligge et par timer i marinaden for å trekke. Bland grønnsaker og kjøtt godt sammen.

Servering: Wokes eller stekes i panne. Serveres sammen med ris eller krokerter, loff og en frisk salat.

Svinekjøtt i spenstig marinade

Råvarer: 2,100 kg Svinekjøtt i strimler.

Tilbehør: 0,150 kg Rød paprika i strimler
0,150 kg Finhakket løk
0,150 kg Baconterninger
0,150 kg Grønn paprika
0,150 kg Maiskorn
0,150 kg Røde bønner

Krydder: 0,210 kg Rubiera Würzmarinade 411/21

Forarbeid: Svinekjøttet blandes med Rubiera Würzmarinade. Kjøttet kan med fordel ligge et par timer i marinaden for å trekke. Bland grønnsaker og kjøtt godt sammen.

Servering: Wokes eller stekes på panne. Serveres sammen med en frisk salat og Røstipoteter. Bruk gjerne en alu-bak til grillingen. Legg et tynt lag med wokblandingen i alu-bakken og stek i cirka 7-10 minutter.

Gresk svinerullade

Råstoff: Svinenakke skjæres i ca 1,0 cm

tynne og cirka 8 cm brede skiver.

Salami og Jarlsbergost skjæres i ca 0,2 cm tynne skiver.

Krydder: Würzöl Fix und Fertig 410/29

Gyros Mykonos 404/54

Gyros Rhodos 405/26

Tzatziki Dip 410/60

Blandes i rømme eller Crème Fraîche – 80 g pr. kg

Tilberedning: Den tilskårede nakken legges på arbeidsplaten, hvor osteskiven og salami legges på. Gyros Mykonos-krydder strøs på i tynt lag. Dette rulles sammen, og deretter rulles rullen i Gyros Rhodos-krydder. Grillpinner settes i. Pensles til sist med Würzöl Fix und Fertig. Rulladene kan med fordel ligge og trekke 1 time før grilling/steking.

Servering: Serveres med Tzatziki-dip og nystekte rundstykker.



VÅRE KRYDDERLEVERANDØRER GEWÜRZMÜLLER GmbH OG AVT MCCORMICK GARANTERER SKRIFTLIG AT DERES PAPRIKA OG CAYENNE-PEPPER IKKE ER TILSATT SUDAN RØD I-IV.

Fargerikt og farlig

I februar ble det forbudte fargestoffet Sudan Rød oppdaget i lavkalori-Cæsardressing hos McDonald's. I Storbritannia måtte 400-500 produkter trekkes tilbake av samme grunn, blant disse var flere kvalitetsprodukter fra kjente produsenter. Her hjemme trakk øyeblikkelig Prior tilbake barbeque-dipsaus, som selges sammen med Nuggets.

Sudan Rød er en gruppe kjemiske fargemidler som blir brukt i løsemidler, sko- og gulvvoks. Det finnes fire typer Sudan – 1,2,3 og 4 – som er spesielt kjent for å bli tilsatt chili-pepper slik at den ser ekstra rød og appetittvekkende ut.



Purasal «keeps 'Lizzy' dizzy»

Purac har laget et ordspill rundt bakterien *Listeria Monocytogenes* og arbeidet for å øke matsikkerheten. Lizzy er en tegneseriefigur Purasal har benyttet internt i presentasjoner etc. Den er oppkalt etter den farlige bakterien *Listeria Monocytogenes*. Purasals melkesyrer og laktater blir brukt som naturlige ingredienser i bearbeidede kjøtt- og fjørefprodukter for å kontrollere/begrense veksten av patogener.

EN SVIMMEL BAKTERIEFIGUR SYMBOLISERER BAKTERIENE SOM TRUER MATSIKKERHETEN OG HVA PURASAL GJØR FOR Å MOTVIRKE TRUSSELEN.

Kylling klatrer til topps

Fagbladet Meat International spår at fjørfe vil overta posisjonen til svinekjøtt som verdens mest spiste kjøtt etter 2010. Kylling er tillatt i alle kulturer, og slaktingen kan tilpasses de enkelte religiøse krav. Mange utenlandske kyllingretter kan lages av ingredienser vi kjenner fra før, mens andre retter får oss til å stifte bekjentskap med andre kryddere og smaker. I ABCs omfattende kryddersortiment finner du sikkert noe som setter en spiss på din spesielle kyllingrett!

I OSLO SPISER HVER PERSON 15 KILO HVITT KJØTT, OG LANDSGJENNOMSNIITTET ER PÅ 11,9 KILO.



Forum for spekepølser

Gewürzmüller GmbH produserer Bitec starterkulturer, krydderblandinger, hjelpe- og tilsetningsstoffer til spekemat og spekepølser. Firmaet har svært dyktige folk i sine rekker. En av de mest profilerte er professor dr. Buckenhüskes. Han var ordstyrer under det femte «Stuttgart spekepølseforum», der foredragsholderne er blant Europas fremste forskere og fagfolk innen spekemat.



Her var det foredrag om nyutviklede beskyttelseskulturer, aromautvikling i spekekjøtt, muggbekjempelse, nye tarmar til spekesnacks, nye metoder for bygging av klimarom etc. ABC inviterte en del kunder som kunne ha utbytte av forumet. Tilbakemeldingene etter hjemkomst var udelte positive.

NORSKE DELTAKERE PÅ «STUTTGART SPEKEPØLSEFORUM». FRA VENSTRE: ESTEN MURBREKK OG HELGE RASMUSSEN (GRILSTAD FABRIKKER), ANN MAGRITT BARBAKKEN (GILDE), TOM CHR. JOHANNESSEN (MATFORSK) OG BJØRN ERIK SØRENSEN (GILDE). FOTO: OLA STUBERG

GRILSTAD FLAGGER OFFENSIV BÅDE HJEMME OG BORTE



WILLY BAKKEN BETJENER STOPPER OG CLIPSER MED STOR KYNDIGHET. 18 ÅRS
ERFARING GJØR NOE MED FINGERFØLELSEN. ALLE FOTO: EGIL HOFSLI

Fortsatt masse Jubelsalami og annen Grilstad-spekemat på norske fat, og stadig mer ditto vare på nordiske fat. Det er kort oppsummert spekematgiganten Grilstad Fabrikkers visjoner for nær framtid.

Den 215 år gamle familiebedriften med base i bydelen Ranheim i Trondheim, ledes av sjuende generasjon Jenssen – Anton Jenssen som administrerende direktør og Erling Jenssen som produksjonssjef. Om to år skal bedriften feire 50-årsjubileum

som spekematprodusent. Det gjøres som markedsleder i Norge og en betydelig aktør i Sverige. Men Grilstad akter å strekke seg lengre. Og uten å flagge ut virksomheten, slik rykter i noe tid har villet ha det til. Visst skal Grilstad satse utenom landegrensene, men

som markedssjef Oskar Gjærde sier:
– Den norske dagligvarehandelen og norske forbrukere er vårt primære satsingsområde. Det vi selger innenlands skal alt vesentlig produseres i Norge – på Ranheim, Stranda og Hamar.

► Ingen utflagging

Gjærde og assisterende produksjonssjef og innkjøpssjef Georg Mattingsdal ønsker å komme utflaggingsryktene til livs. Helt siden Grilstad etablerte seg med fabrikk i Östersund i 2002, har ryktene gått både lokalt og i bransjen om at bedriften var på vei til å flytte all produksjon utenlands. Bedriften opplever seg urettferdig rammet av forskrifter som gjør det mulig med billigimport av kjøttvarer (mer om dette senere) uten at Grilstad kan konkurrere på like vilkår. Likevel akter den velrenommerte bedriften å opprettholde produksjonen i Norge – for det hjemlige markedet.

– Grilstad AB i Sverige skal stå for produksjonen til det utenlandske markedet. I første omgang Norden, senere kan de baltiske landene være et naturlig neste steg. Vi tar mål av oss til å bli ledende på det nordiske markedet om ikke altfor lenge, sier Gjærde og Mattingsdal. Om det her er snakk om å være størst i verdi eller volum, ønsker de ikke å si for mye om nå, heller ikke om hvor snart de akter å innta tronen som størst i Norden. Men på direkte spørsmål sier Mattingsdal at om fem år bør Grilstad ha kommet langt i å nå sitt nordiske mål.

Merkevarebygging og nyheter

Mye skal også skje på hjemmebane. Trusselen fra feit, dansk lavtoll-salami skal møtes med Grilstadmuskler og stort pågangsmot.

– Konkurransen tåler vi, men vi som andre vil helst konkurrere under like vilkår. Vi fokuserer skarpt på det norske markedet, og satser kraftig på merkevarebygging og produktutvikling i tiden fremover, sier markedssjef Oskar Gjærde.

Han tror Grilstad i dagens marked kanskje fremstår litt for traust og tradisjonell, nesten litt sidrumpa. Han tror tiden er inne for å fornye seg, og akter å ta tak i folks forbruksvaner for å skape nye suksesser. Trolig vil vi allerede i høst stifte bekjentskap med nye Grilstad-produkter.

Mindre fårepølse, mer salami

Den norske forbrukeren endrer sine matvaner, også hva gjelder spekemat. Trenden er at vi beveger oss bort fra får og mer i retning av salami. Fåreprodukter foretrekkes ofte helst av eldre, mens salamiprodukter er et mer populært produkt blant yngre forbrukere. Dette er en utfordring Grilstad er seg bevisst. Bedriften ønsker også å være de yngres førstevalg når det gjelder spekemat. Men Grilstad utelukker ikke at det kan bli aktuelt å skape ny blesst om et tradisjonsprodukt som fenalåret. Kanskje kan det bli et kultprodukt som får en ny æra?

At det også er klare geografiske skiller i Norge hva gjelder spekematvaner, er verdt å merke seg. Vest for fjellrekka er det fåreproduktene som dominerer, 70-30 målt i prosent. På

Østlandet dominerer salamien tilsvarende sterkt. Mens det for eksempel i Trøndelag er mer 50-50.

Lavtoll-import

Når det gjelder kampen på det norske speke- matmarkedet, har noen aktører det siste året tatt i bruk et «smutthull» i forskriften som gjør lavtollimport av kjøtt mulig. Dette har gitt Grilstad forretningsmessig trøbbel. Setter vi saken på spissen, kan man i dag ganske enkelt eksportere for eksempel ett eneste råstoff, for eksempel salt, til utlandet, og i neste omgang få pølsa fiks ferdig produsert

gangsperiode vil bli. Det kan i verste fall bli inntil ett år, sier Gjærde.

– Hvordan vil Grilstad forholde seg i en slik overgangsfase?

– Det vil vi ta stilling til når vi vet mer. Men vi har jo fabrikken vår i Östersund, sier Gjærde og lar det være siste ord om det temaet.

Moderne fabrikker

Grilstad Fabrikker har produksjon ved tre anlegg i Norge. Samtlige steder har produksjonslokalene blitt forbedret nylig.

– Vi har meget moderne produksjonslokaler ved samtlige anlegg i dag, og er godt rustet for fremtiden, sier Mattingsdal. Han legger til at også fabrikkene i Sverige nå er skreddersydd for utenlandssatsingen, og leverer produkter som tilfredsstiller bedriftens egne kvalitetskrav.

Fjoråret var ikke Grilstads beste år resultatmessig, av flere årsaker. I tillegg til at billigimporten av kjøttvarer naturlig nok rammet markedslederen, ble også transportstreiken som rammet grossistbransjen ødeleggende for årsresultatet. Grilstad har utelukkende grossistdistribusjon, og selskapet foretok seg heller ingen finurlige krumspring for å unngå å bli rammet. Dette, samt at cirka ti prosent av årsproduksjonen (som tidligere ble eksportert fra Ranheimfabrikken), ble flyt-

tet til fabrikkene i Östersund, medførte at 20 stillinger i produksjonen i Trondheim måtte bort.

– Grilstad Fabrikker har alltid vært en bedrift i vekst. Det har vi god tro på at vi skal fortsette med, sier Georg Mattingsdal.

Av Egil Hofslø



MARKEDSSJEF OSKAR GJÆRDE (T.V.) OG ASSISTERENDE PRODUKSJONSSJEF GEORG MATTINGSDAL VED GRILSTAD HAR FREMTIDSTRO.

tilbake, og slippe unna med skarve åtte prosent toll på foredlingskostnaden. Kjøttet kjøpes til EU-priser, og tollbelastes ikke.

– Dette har vi nå fått klare signaler om at det er politiske vilje og flertall for å gjøre noe med. Håpet er at forskriftsendringen blir vedtatt nå i våresjonen, og kan tre i kraft fra 1. juli. Men så spørs det hvor lang en nødvendig over-

Fakta om Grilstad Fabrikker

- Omsetning 2004: Grilstad: 327 520 000, Stranda: 145 279, Bredrup: 25 743 000
Grilstad AB - Sverige: 44 500 000 (NOK)
- Etablert under dette navnet i 1957, men familiebedriften er 215 år gammel
- Er en del av konsernet Jenssen Holding AS (JH AS), som også eier Grilstad AB i Östersund, og er majoritetseier i Stranda Spekemat AS og viltspesialisten Alf Bredrup AS på Hamar
- Hovedkontor på Ranheim i Trondheim
- Produkt: Spekemat
- Antall ansatte: 300 i hele konsernet, 170 ved Grilstad Fabrikker
- ABC deltar i en del av konsernets produktutviklingsprosjekter

OMLEGGING MED SUKSESS

Ny pakkeprosess for alle farseprodukter ga fart på omsetningen. Hos den tradisjonsrike fiskematprodu-senten Haarberg & Larssen i Trondheim ble nye pakninger ensbetydende med ovasjoner fra kundene.



Vi har fått veldig gode tilbakemeldinger fra alle våre kunder, ikke minst fra kjedene. Det virker som om markedet er overmodent for en mer tiltalende presentasjon også av fiskematprodukter, sier Stian Horten, kvalitetssjef hos Haarberg & Larssen i Trondheim. Den velrennerte fiskematprodu-senten har det siste året vært gjennom en prosess for å endre emballering og dermed eksponeringen av alle farseprodukter. Tidligere ble alt vakuumpakket, mens kaker, boller, pudding og farse nå legges i prefabrikerte skåler med en veltilpasset blåfarge. (Holdbarheten på produktene forlenges ved å pakke i beskyttende atmosfære.) Omleggingen har skjedd i nært samarbeid



NY EMBALLASJE GA REKORDØKNING I OMSETNINGEN AV FARSEPRODUK-TENE HOS HAARBERG & LARSEN I TRONDHEIM. KVALITETSSJEF STIAN HORTEN ER MEGET GODT FORNØYD.

hetsgrad og med bedre smak og konsistens. Det virker som om forbrukerne lenge har savnet mer visuelt tilgjengelig fiskemat i hyl-lene, sier Horten. Fabrikken har gjort betydelige investeringer i maskinparken, men

med Tor Aassum i ABC og Bård Monsen i ABCs datter-selskap Ørako. Resultatene har ikke latt vente på seg.

Et skjæringspunkt

– Vi venter en omsetningsøkning på 30 prosent allerede det første året. Produktene fremstår mer fristende, og får dermed også en mer fremtredende plass i butikkhyllene. Fiskematen blir langt bedre profilert, og kundene våre er svært positive til endringene. Når vi kan unngå å pasteurisere maten, vil den også nå ut til sluttbruker med økt fersk-

omleggingen var etterhvert blitt høyaktuell. Vi hadde nådd et skjæringspunkt i produksjo-nen, forteller kvalitetssjefen.

Haarberg & Larssen gikk fra tradisjonell vakuumpakking til teknologi som mange forbinder utelukkende med kjøttvarer. Men stadig flere i fiskebransjen ser hvilket poten-sial som ligger i mer smakfull emballering. Bård Monsen i Ørako tror mange vil følge etter Haarberg & Larssen.

– Riktignok kan det for enkelte innebære investeringer i maskinparken fra 400 000 kro-ner og oppover, men samtidig ser vi at dette er en meget god investering, sier Monsen. Ørako har betydelig kompetanse på dette feltet, og blir også engasjert som konsulent for virksomheter som planlegger lignende omlegginger.

– I dag får vi overfilmen fra Ørako. Men vel så viktig er bidraget vi har fått gjennom hele omleggingsprosessen. Det har vært svært vik-tig for oss, sier Stian Horten.

Av Eirik Arnesen

PÅ TUR FOR Å LÆRE MER

Dialogen med kolleger og fagfolk utenfor Norge er avgjørende for en næringsmiddelaktør med ambisjoner. Arne B. Corneliusssens ledelse og salgs- og markedsavdeling fikk en grundig og imponerende innføring i praksis og rutiner hos Gamex i Tsjekkia, verdens største konfeksjoneringsfabrikk.



ABC FIKK SE EN MODERNE PRODUKSJONSBEDRIFT, HVOR UTVIKLING OG HYGIENE ER SATT I FREMSTE REKKE.

I november i fjor dro ABCs ledelse og salgs- og markedsavdeling på studietur til Gamex, Naturin Viscofans fabrikk i Tsjekkia. Da Viscofan kjøpte fabrikken i 1995, ble det kun foretatt raffing av tarmar som ble produsert hos Naturin i Tyskland og sendt til Gamex i Tsjekkia for videre bearbeiding. Etter 10 års drift med gode resultater, samt at Tsjekkia har blitt medlem av EU, har Naturin flyttet all sin etterbehandlingsproduksjon til Gamex. Bedriften har fokusert sterkt på kvalitets-sikring. Den er både ISO 9001:2000, BRC-sertifisert og har implementert HACCP. Fabrikken produserer sju dager i uken og er i

dag verdens største fabrikk for raffing. Gamex produserer kun for Naturin Viscofan som eksporterer til cirka hundre land.

ABC ble møtt av lederne fra administrativ-, teknisk- og utviklingsavdelingene som fortalte engasjert om bedriftens historie og visjoner. Så var det på med frakkene og full gjennomgang av en imponerende produksjon. Gamex har nye, moderne maskiner som kan raffe alle kalibre fra 13-140 mm, alt fra cocktailpølser til Mortadella/skinkeprodukter. Små kalibre mellom 13-17 mm er aktuelle kalibre spesielt beregnet for Amerika og Canada, med et anslått marked på 200 mil-

lioner kroner årlig. ABC-folkene fikk se en tvers igjennom profesjonell produksjonsbedrift med utviklingsarbeid og hygiene satt i høysetet. Naturin arbeider kontinuerlig med å forbedre sine emballerings- og pakkemetoder. ABCs utsendte pekte på at flere av de norske kundene ønsker å unngå kartong som inneremballasje på grunn av rene soner i produksjonslokalene. Studieturen til Gamex-fabrikk i byen Budweis, hvor det opprinnelige Budweiser-ølet kommer fra, ble på alle måter lærerik.

Av Inger Tolg Johansen

ET KJØKKEN MED AMBISJONER



Etter drøyt to år i nye lokaler på Risløkka, kunne ABC på starten av 2005 endelig ta i bruk sitt nye prøvekjøkken og invitere de første gjestene.

– Dette er en viktig hendelse for ABC, og setter oss i stand til å foredle så vel produkter som ideer. Vi merker at våre kunder i stadig sterkere grad ønsker at vi skal være en kompetansebedrift som bidrar langt ut over å levere konkurransedyktige produkter. Det er en oppgave vi akter å ta mer alvorlig i årene som kommer. Et prøvekjøkken av denne karakter er et sentralt bidrag. Det åpner for en «hands-on» produktutvikling som er viktig og nødvendig. Det har tatt litt tid å få kjøkkenet i drift, men du verden hvor fornøyd vi er med resultatet, forteller administrerende direktør Arne Olafsen.

Kjøkkenet er fullt utstyrt med skjærebord, kjøttsg, hakke, stekeplater, pølsestopper, convection-ovn (koker/steamer), kammermaskin samt en krympetank utlånt fra Sealed Air, som ABC har kontorfellesskap med.

Det er altså et komplett kjøkken hvor ABC-staben kan foreta prøver i småskala, fra produksjon til pakking. Nye resepter kan prøves ut til glede for kundene, og prøvekjøkkenet vil være i flittig bruk fremover. ABC låner gjerne ut kjøkkenet til kunder og forbindelser – vennligst kontakt Inger Tolg Johansen i ABC.

KOMMUNIKASJONSDIREKTØR NINA SUNDQVIST I GILDE VAR TIL STEDE VED KJØKKENINNVIKSELN – DYPT KONSENTRERT MED KNYTEJOBEN ETTER Å HA STOPPET SIN EGEN PØLSE. FOTO: ABC

PARMA-HÅP FOR NORSKE GANER

Norske skinkeproduksjon har lange tradisjoner. Det er bare så mange som har glemt det. I Parma-regionen i Italia lages «verdens beste» skinker. Men er det egentlig noen grunn til at ikke tilsvarende kvalitet skal henge i norske stabbur?

– I prinsippet er spekeskinkeproduksjonen i Italia og den tradisjonsrike skinkeproduksjonen i Norge basert på samme teknologi. I Italia og Spania har de tatt vare på de gamle tradisjonene og metodene, slik vi gjorde det i Norge for 40-50 år siden.

Gi oss stor gris, havsalt, god tid og noen som er villig til å betale for merkostnadene dette innebærer, så skal vi lage gode skinker også her oppe i nord.

kunnskapen her hjemme, men har forvaltet den langt dårligere. Nå begynner imidlertid mange, på alle nivåer i matsektoren, å bli oppmerksom på at kvalitet ikke nødvendigvis er ensbetydende med et italiensk stempel på skinka. Landbruks- og matminister Lars Sponheim sa blant annet følgende i et intervju med fagtidsskriftet Merkbart 1/04.

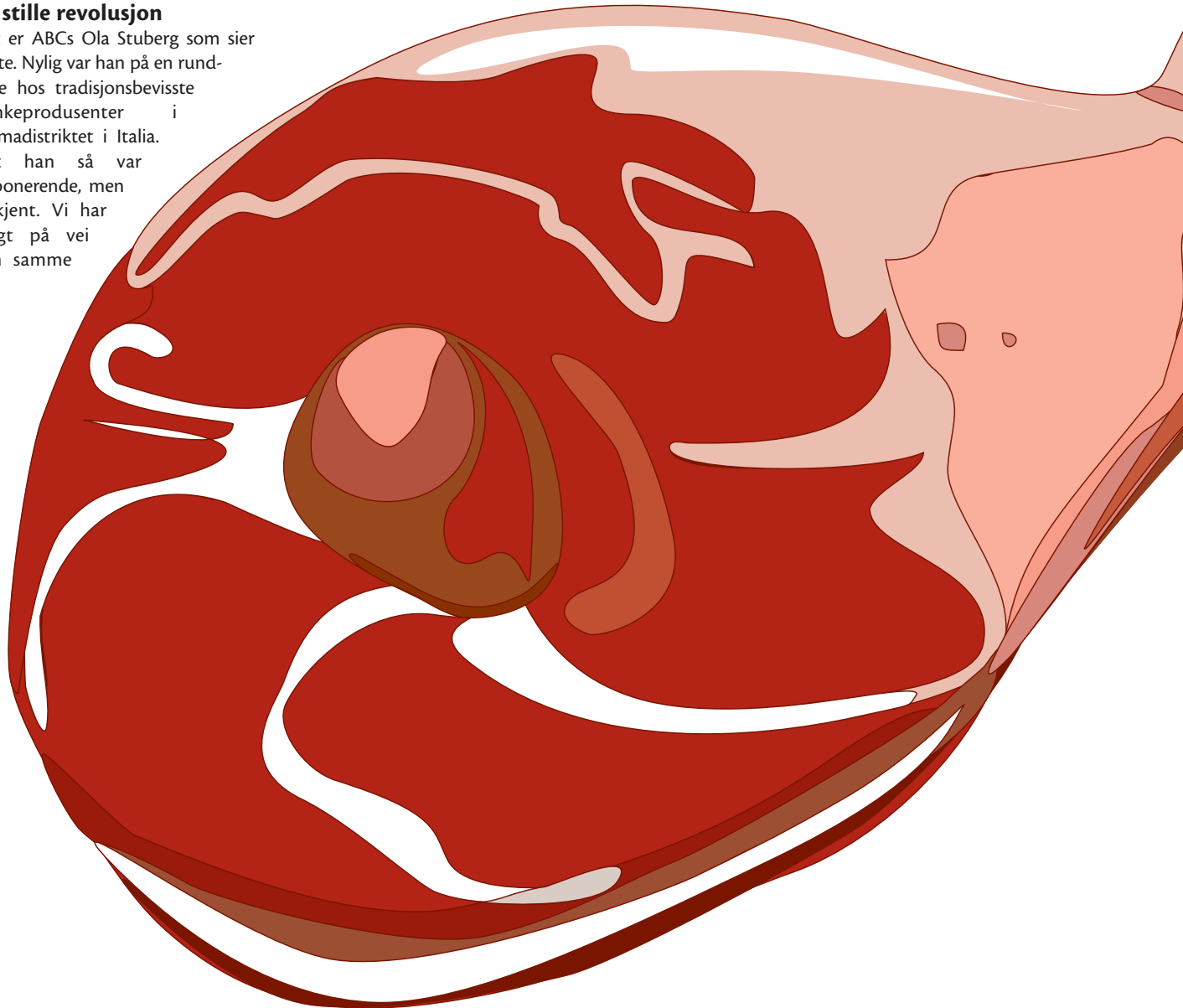
– Forbrukerne etterspør i stor grad varer med

dokumentert geografisk eller tradisjonell karakter. [...] Det bør være et realistisk mål å øke andelen av alt det som kalles nisjemat fra dagens tre-fire prosent til rundt ti prosent av matomsetningen. [...] Det er en stille revolusjon på gang rundt omkring i norske bygder. Bare i Nord-Trøndelag er det for eksempel over 70 gardsmatprodusenter, sa Lars Sponheim.

En stille revolusjon

Det er ABCs Ola Stuberger som sier dette. Nylig var han på en rundreise hos tradisjonsbevisste skinkeprodusenter i Parmadistriktet i Italia.

Det han så var imponerende, men velkjent. Vi har langt på vei den samme



Norske konsekvenser

ABC står klar til å spille en aktiv rolle i «kampanen» for at langt flere skal kunne glede seg over norsk skinke surret rundt den eksotiske aspargesen, ledsaget av balsamico og parmesan. Det var i forbindelse med ERFA-møte i regi av Kjøttbransjens Landsforbund at ABCs Ola Stuberg fikk ta et dypdykk i italiensk skinkeproduksjon. Turen til Parma var en del av KLFs internasjonaliseringsprogram.

– Kjøttbransjen bør forberede seg på en hverdag med åpnere grenser. Det som nå skjer i WTO-forhandlingene vil også ha konsekvenser for det norske markedet. Dette er mye nærmere i tid enn et eventuelt EU-medlemskap. WTO-forhandlingene vil trolig gi enda større import av varer til Norge, men de vil også gi eksportkvoter som bør fylles, sier Stuberg.

Best i regionen

Innledningsvis besøkte delegasjonen firmaet San Michelle. S.r.l. Årlig produksjon er cirka 120.000 skinker. Gjennomsnittlig produksjonstid er 18 måneder. I tillegg til vanlig Parmaskinke, hadde selskapet også produksjon av Culatello og Fiocco (spekeskinke produsert uten ben) og Coppa (spekekjøtt av svineknakke). Produksjonsprosessene er tradisjonelle og følges i henhold til fastsatte regler av Consorzio del Prosciutto di Parma. Deretter gikk turen til Leporati Prosciutto Langhirano Spa – kjent for produksjon av prosciutto (spekeskinke) av gourmetkvalitet.

Firmaet holder til i Langhirano-dalen, der klimaet skal være det aller beste for skinkeproduksjon. Bestefar Nello Leporati grunnla firmaet i 1969, og i dag er flere i familien involvert i sentrale ledd – fra produksjon til markedsføring. Vår guide fra Consorzio del Prosciutto di Parma kunne fortelle at Leporati er en av de aller beste produsentene av skinke.

Flere spesialiteter

Det ble gitt full innføring i produksjonsprosessen skinkene går gjennom.

– I korthet går det ut på at tradisjonen følges til punkt og prikke. I tillegg til vanlig parmaskinke produseres også Fiocco og Coppa. I klimarommene fikk vi se en rekke andre spesialiteter, blant annet den smakfulle salamien Salame de Felino. Denne er laget av renskåret svinekjøtt, smakfullt spekk, litt krydder og hvitløk som skal knuses i hvitvin. Snadder, forteller Stuberg.

Avslutningsvis fikk delegasjonen en «enkel» lunsj – akkurat så rustikk som bare italienerne kan – med rødrutet duk, musserende hvitvin, baguetter og nydelig spesialmodnet Parmaskinke – som for øvrig hadde rukket å bli perfekt 21 måneder gammel.

En gjøk er en gjøk

– Lunsjen var fabelaktig. Samtidig fikk vi bekreftet det som vi egentlig vet fra før. Det er ikke teknologisk vanskelig å lage gode spekeskinke. Oppskriftene og fremgangsmåten har vi – både når det gjelder føring av dyrene, slakting, salting, modning/tørking og lufting. Og når gjøken gol andre gangen – cirka 18 måneder etter slakting – var skinka ferdig, forteller Ola Stuberg i ABC.

Han understreker at det etter alt å dømme ikke er grunn til at vi i dag skal stole mer på den italienske gjøken enn på dens norske svirebror.

UANGRIPELIG MERKEKVALITET

- Totalt produseres det årlig 9 millioner Parmaskinker.
- Skinker med godkjenning av Parmakonsortiet oppnår 40 % høyere pris enn andre skinker.
- Consorzio del Prosciutto di Parma ble etablert av 23 skinkeprodusenter i 1963.
- Etablert for å kontrollere produksjon, kvalitet og salg av Parmaskinke.
- I 1970 kom den første italienske loven om Parmaskinke.
- I 1996 fikk Parmaskinke Beskyttet Geografisk Opprinnelse (DOP).
- Parmaskinke kan bare lages av svin som er født, oppvokst og slaktet i en av de 11 godkjente regioner/kommuner.
- Det finnes 5.316 godkjente svinefarmer.
- 192 godkjente slakterier.
- 189 godkjente skinkefabrikker.
- Gjennomsnittsfabrikken har 15 ansatte og produserer 100.000 skinker pr. år.



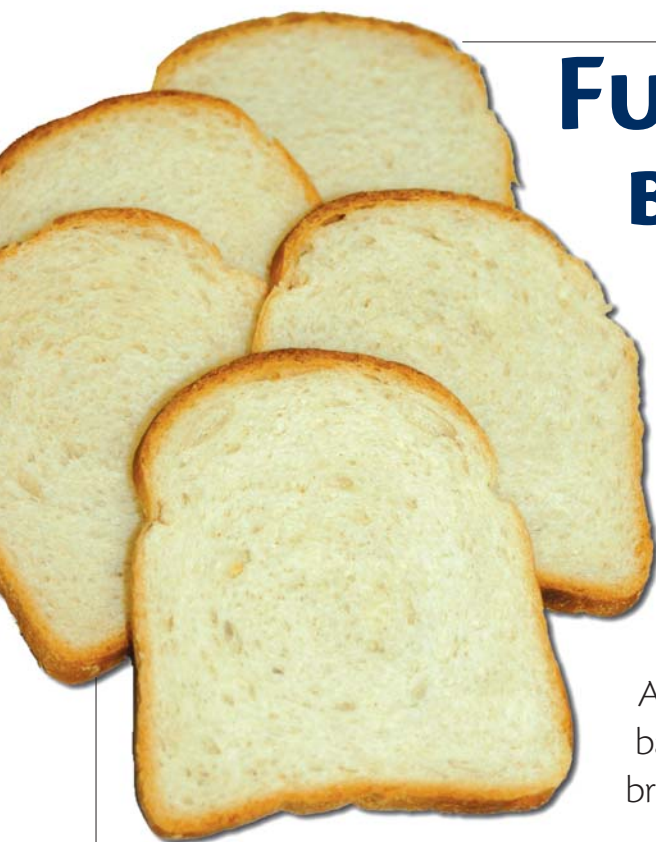
PARMASKINKER HENGER TIL MODNING. NOEN BLIR SOLGT ETTER NI MÅNEDER, ANDRE KAN BLI PÅ KLIMALAGERET I OPPTIL TRE ÅR. FOTO: OLA STUBERG

KORTVERSJONEN OM PARMASKINKA

- Grisen må være minimum 9 måneder før den slaktes.
- Gjennomsnittlig vekt ved slakting 160 kg.
- Skinken skal være ca 14 kg.
- Presses med 1250 kg trykk for å fjerne blod og leddvæske.
- Pressingen vil også ha en mørningseffekt.
- 1. salting: skinkene saltes liggende med svoren ned. Det er svært viktig at det presses salt inn ved knoken og issebenet. Saltet vaskes av etter 5-7 dager.
- 2. salting: skinkene gnies inn med nytt salt. Saltetid 18-19 dager. Det benyttes kun havsalt. Nitritsalt og andre tilsetningsstoffer er forbudt! Under saltingen er det

- svært viktig med lav temperatur: 1-4 °C og 90 % relativ luftfuktighet. Dette for å sikre god hygiene og at saltet skal få vandre i det fuktige miljøet. Normalt vektsvinn under saltingen er cirka 4 prosent.
- Etterbrenning / postsalting på kjølerom i cirka 70 dager.
- Skinkene vaskes med vann på 40-50 °C. Dette fjerner saltkrystaller på overflaten, samt mykgjør overflatekjøttet. Dette vil da bli mer åpent for videre modning / uttørking.
- Skinkene tørkes deretter ved 25 °C i en uke. Skinken skal da ha en aW 0,92 (vannaktivitet) på overflaten.

- Skinkene lagres deretter i modningskjeller ved 14-15 °C.
- Etter 6 mnd. produksjonstid smøres delene av skinken som ikke er dekket av svor, inn med en blanding av ister og risemel. Dette vil begrense den videre uttørkingen.
- Total modningstid minimum 12 mnd.
- Skinken har da cirka 30 prosent svinn.
- Etter 12 mnd. er det ikke uvanlig at skinkene selges «på rot». Kunden kan da bestemme hvor lang tid skinken skal få godgjøre seg. 18-24 mnd. er ikke uvanlig.
- Alle produsenter benytter klimaanlegg som etterligner temperatur og luftfuktighet likt med svingningene i årstidene.



FUNKSJONELLE FIBRE I BAKERIPRODUKTER

Dagens forbrukere stiller nye krav til såvel utvalg som kvalitet på brød- og bakevarer. En undersøkelse gjengitt i tidsskriftet *Næringsmidler* viser eksempelvis at 85 prosent av tyskerne spiser brød hver dag. Også nordmenn er et brødspisende folkeferd. Nye europeiske trender – eksempelvis helsebringende ingredienser, functional food og internasjonale brødtyper – innebærer også teknologiske og metodiske utfordringer. ABC har ambisjoner – også om å jobbe tettere med bakeribransjen. I denne artikkelen kan du lese mer om bruken av funksjonelle fibre i bakevarer.

Rettenmaier er i dag den klart ledende produsent innenfor området funksjonelle fibre til næringsmiddelindustrien. "Vitacel®"-programmet omfatter hvetefiber, havrefiber, eplefiber (også som økologisk), appelsinfiber,

tomatfiber, pulver cellulose, mikrokrySTALLinsk cellulose og hvetefiber-geler.

Vitacel® hvetefiber (WF) og havrefiber (OF) er hvite og smaksnøytrale funksjonelle fibre med et kostfiberinnhold på over 96 %, og kan

brukes i de fleste bakevarer. Med sin avlange form er de unike (se illustrasjon til høyre), fibre fungerer som i et kapillær-rør-system, og suger opp all fri veske (vann, olje, emulsjon m.m.).

Fysiologiske og ernæringsmessige fordeler	Teknologiske fordeler	Økonomiske fordeler
Kostfiber beriking	Former et uløselig 3D-fibernetverk	Forbedret utbytte
Kalorireduksjon	Transport av væske i et kapillær-system	Redusert svinn under steking og frysing
Reduserer karbohydratene	Høy vann- og oljebinding	Forlenget holdbarhet
Bra for fordøyelsen	Tekstur- og strukturforbedring	Mindre brekkasje
Reduserer blodsukkernivået	Synergieffekt med emulsifisere og fortykningsmidler	Erstatter andre dyrere ingredienser
	Tørker opp produktene	Tidsbesparelser i produksjonen
	Forbedret flyteevne på pulver og tørre produkter	Unngår iskrystaller som igjen gir utmerket fryse/tinestabilitet

Med Rettenmaiers spesialutviklede formalingsteknikk kan lengden av fibre varieres. Dermed oppstår det muligheter for å variere vannbindingen mellom 400-800 %. Det er viktig å velge den riktige form av fiberen alt avhengig av ønsket virkning.

Type: Vitacel® WF	200	1000	600	600/30	G350	1030G	101
Ca. volum	80 g/l	130 g/l	210 g/l	255 g/l	380 g/l	80 g/l	80 g/l
Fiberlengde	250 µm	150 µm	80 µm	30 µm	-	-	-
Kornstørrelse	-	-	-	-	250 µm	1200 µm	50 µm
Vannbinding	740 %	610 %	400 %	350 %	390 %	-	350 %
Oljebinding	390 %	300 %	200 %	190 %	200 %	-	200 %
Anvendelse	Bakverk	Bakverk	Bakverk	Kakefyll	Smaksstoffer	Musli og fruktbar	Anti-klumpe-middel



HVITT BRØD BERIKET MED VITACEL® HVTEFIBER WF 600

For å øke innholdet av kostfiber i hvitt brød erstattes 3% av hvetemelet med Vitacel® hvtefiber. På grunn av det høye kostfiberinnholdet (cirka 98 %) svarer det til en tilsatt mengde på 6 % av alminnelig kostfiber. Vanninnholdet økes fra 58 % til 64 %.

Oppskrift:

Hvetemel type 550	97 %
Vitacel® hvtefiber WF 600	3 %

Resterende ingredienser på bakgrunn av hvetemel og WF 600 (100 %)

Cjær	4 %
Salt	2 %
Sukker	1 %
Bakehjelpemiddel	2,5 %
Vann	64 %

Deigtemperatur, heve- og baketid skal kontrolleres løpende under produksjonsprosessen.

Av Leiv M. Helsingen

notiser



Sunn pasta med havrekostfiber

Birkel i Tyskland lanserer en pasta som inneholder åtte prosent havrefiber HF 600 fra J. Rettenmaier & Söhne. For å dekke etterspørselen etter havrekostfibre i næringsmiddelindustrien, bygger Rettenmaier et stort produksjonsanlegg i Iowa. Havrekostfibre er rikt på beta-glutan. Kliniske studier har vist klar nedgang av LDL (Low Density Lipoprotein) og kolesterol totalt ved inntak av havrekostfibre.

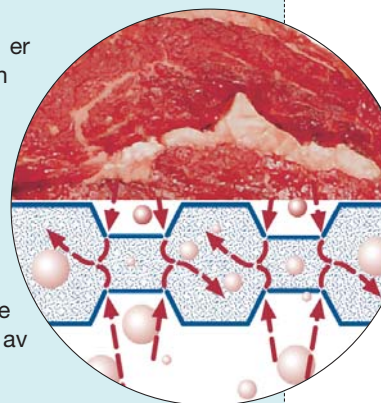
BIRKEL LANSEERER PASTA RIK PÅ HAVREFIBER.
FOTO: ASTRID HALS

Bruk Scanpro T95 og unngå allergiproblematikken

Scanpro T95 blir ofte brukt i kombinasjon med, eller som en erstatning for, andre funksjonelle proteiner, som for eksempel soyaproteiner. Når du bruker Scanpro T95 som en funksjonell ingrediens, oppnår du fordelene med et animalsk protein for kjøttprodukter med ingen kjente allergener. Scanpro T95 er nøytralt i smak og farge og gir ingen bismak eller fargeendringer i sluttproduktet. Vår danske leverandør, BHJ, har gjort flere forsøk som viser opptil fire prosent økt utbytte ved bruk av T95 i kombinasjon med soyaisolat i injisert skinke, samtidig som skinkens tekstur blir fastere og gir bedre slice-evne.

Vekk med væsken

Et generelt problem for både kjøtt- og fiskeindustrien er overskudd av væske i pakningen (blod, kjøttsaft, vann etc.). Problemet kan løses med absorberende innlegg fra vår skotske leverandør, McAirLaid. Padsene inneholder ikke bindemidler eller lim og har en uovertruffen sugeevne. De blir ikke misfarget, migrerer ikke i produktet og holder like godt på væsken enten pakningen ligger eller står! Padsene finnes i alle størrelser og farger. Kontakt oss for råd om riktig pad til ditt produkt. McAirLaid leverer også en spesialstørrelse tilpasset fiskekasser som er godkjent for flytransport av SAS, så her er det ikke noe problem med lukt og søl.



SLIK ER DE ABSORBERENDE INNLEGGENE BYGD OPP.

ABC styrker seg

ABC har forsterket organisasjonen med en prosjektmedarbeider innen mat-sikkerhet. Dette skjer som følge av den nye matloven og implementering av HACCP i ABCs produksjonsavdeling. Stillingen opprettes i utgangspunktet som et ettårsengasjement.

Vår driftssjef, Øystein Lie, har etter ni år i ABC valgt å flytte hjem til Trondheim. Innkjøper Christian Nydal er forfremmet til ny driftssjef med samme ansvarsområde. Prosessen med å ansatte en ny innkjøper er i gang.

notiser



IFØLGE EN MMI-UNDERSØKELSE UTFØRT I JANUAR ER DET STORT BEHOV FOR Å LAGE RASK, SUNN OG ENKEL HVERDAGSMAT SOM KAN SERVERES MED GOD SAMVITTIGHET.
FOTO: ASTRID HALS

Rask mat for familier i tidsklemma

Vi bruker mer penger og mindre tid på å lage mat enn tidligere, og markedet for ferske ferdigretter er i kraftig vekst. Vi kjøpte ferdigmid-dager for 445 millioner kroner i 2004, ifølge markedsanalyseinstituttet ACNielsen. Bare halvparten av middagene som fortæres av norske husholdninger er tilberedt fra bunnen av. HMR (Home Meal Replacement) er en av de viktigste trendene dagligvarehandelen står overfor i dag. Middagsretter som består av ferdige komponenter som saus og grønnsaker og panne- eller gryteklart kjøtt, oppleves som nesten hjemmelaget og har et stort potensial.

Collagenfilm med kryddersmak

Naturin lanserer nå Coffi spiselig collagenfilm med to smaker: skarp paprika og en aromatisk karrismak. Smakstilsetningene i filmen går rett inn i kjøttproduktet. Den spesielle smaken på paprika- og karrifilmene vil gjøre produktet ditt til en spesialitet som vil skille seg ut fra de massepro-duserte varene på hylla i supermarkedet.

PRODUKTET DITT VIL SE MER INNBYDENDE UT NÅR OVERFLAT-EN ER DEKKET MED FARGEN PÅ FILMEN.



Økt kapasitet med stoppeklar tarm

Naturin tilbyr nå Betan-N, en tarm som er klar til stopping. Den er utviklet med en lavere krymp som gjør den i stand til å bli raffet i forfuktet tilstand. Betan-N er like kaliberstabil som Betan og har samme krav til transport- og lagerforhold. Ett unntak er holdbarheten, som er begrenset til 12 måneder etter levering. Tarmen blir raffet i 30 m sticks, men teo-retisk vil det være lettere å rafte lengre lengder på kortere rør enn ved raffing av tørr tarm. Betan-N vil bli tilbudt i samme utvalg som dagens Betan. Prøver kan skaffes.



Husar = landeveisrøver

Husar i dette tilfellet er ingen banditt, men det nye sterke krydderet med urter, støtt hvit pepper, hvitløk, støtt karve og paprika fra Gewürzmüller. Det passer ypperlig til grillmat. Navnet er Husarenstek, fra det gamle ungarske ordet husar. Det betyr landeveisrøver, og ble brukt om alle mannlige, ungarske ryttere. Husarenstek vil gi smaksløkene dine en ny opplevelse.

