

ABCOMPENDIET107

Tradisjonslaks på nye måter

side 10-11



ABC satser i 200

side 2

Verdensnyheter fra IFFA-messen

side 3-7

Økologisk grisesuksess

side 12-13

Matsikkerhet satt i system

side 14-15



Ola Stuberg i ABC viser deg nye, revolusjonerende måter å tilberede laks på.

FOTO: MARIANNE OTTERDAHL-JENSEN

Ambisjoner i 200

”Vi er egentlig litt overrasket,” medgir adm. dir. Arne Olafsen, som kan fortelle om rekordomsetning den siste tiden. ABC-sjefen lanserer likevel et slagord som smaker av ny rekord.



– Det er veldig morsomt å drive butikk når optimistiske prognoser blir slått av enda bedre tall, sier Arne Olafsen, som håper ABC setter en milepæl-rekord om ikke lenge. FOTO: SOFI LUNDIN

– ”ABC i 200”, er vårt nye motto for kommende år, sier Arne Olafsen. Med en forventet omsetning på rundt 185 millioner inneværende år, er det naturlig at vi leker med tanken på magiske 200 millioner. Han medgir at målet er ambisiøst, men tror et oppgradert ABC har kapasitet – så vel menneskelig som produktmessig – til å nå målet.

Vanskelig med råvarer

Både kjøtt- og fiskeindustrien har generelt hatt sterk vekst og utvikling de siste månedene. Aktivitetene har vært betydelige, og alt peker i retning av at trenden vil fortsette. Det er hovedårsaken til de gode ABC-tallene, som også

påvirket av at interessen for mat generelt og kvalitet spesielt, fortsatt er økende, skal vi tro Olafsen.

– For enkelte av våre kunder har de største utfordringene den siste tiden vært knyttet til råvare-situasjonen. Det har faktisk lagt en liten demper på aktiviteten, men vi håper dette er forbigående, sier han.

Mer enn ventet

Han forteller at ABC, til tross for betydelige investeringer, hadde budsjettet med en forsiktig vekst i inneværende periode (selskapet har avvikende regnskapsperiode). Noe annet ville vært underlig, sier Olafsen. Men at omsetningen hittil ligger 14–15 prosent over fjoråret, overgår selv den mest optimistiske prognosemakeren. En betydelig omset-

resultatet ble på knapt 8,4 millioner.

– Markedsapparatet vårt gjør en formidabel jobb, og det er kanskje den viktigste årsaken til omsetningsøkningen. ABC har lenge hatt som mål å være en leverandør av kompetanse – ute i produksjonslokalene hos den enkelte kunde. Over tid har dette gitt oss en spesielt god innsikt i hvilke behov den enkelte kunde har, og gjort det enklere å møte forventningene, sier Olafsen.

Tøffe tider med ny IT

Han forteller at det var perioder gjennom høsten og vinteren som var svært krevende for alle de ansatte i ABC. Innføringen av IT-systemet Movex ble mer krevende enn ventet med tanke på arbeidsinnsats og økonomi. Olafsen understreker at alle medarbeiderne viste fantastisk innsats under omstillingen.

– At vi nå skal hente ut effekten er ytterligere en grunn til å se de kommende månedene lyst i møte, sier han.

Strekker seg litt lenger

Den nevnte satsingen for å ”ta tilbake” posisjonen som landets ledende aktør også innen naturtarm opprettholdes ut over sommeren og høsten, kan Arne Olafsen fortelle. Målet på sikt er at omsetningen på naturtarm skal utgjøre

”Alle ansatte i ABC, både inne- og uteapparatet, gjør en formidabel jobb, og det er kanskje den viktigste årsaken til omsetningsøkningen.” Arne Olafsen

ningsøkning på naturtarm er en naturlig konsekvens av økt satsing på dette produktområdet. For øvrig er økningen jevnt fordelt på alle varegruppene, opplyser Olafsen.

God innsikt

ABCs omsetning siste år (2005/2006) var på nesten 161 millioner. Drifts-

omtrent 20 prosent av omsetningen. Den er allerede på rundt 15 prosent.

– Som leverandør har vi vært flinke til å ta signalene fra markedet og klart å påvirke produsentene til å strekke seg enda lenger for å møte norske kvalitetsforventninger, sier Olafsen.

Av Eirik Arnesen

Hvert tredje år i mai er kjøttbransjens blick rettet mot Frankfurt, der IFFA-messen samler toneangivende aktører fra hele verden for faglig oppdatering og kontaktskapende virksomhet. I år var hele 913 utstillere representert. Over 61.000 besøkende møtte opp for å bli servert mat og nyheter fra et bredt spekter av bransjer med kjøtt som fellesnevner. ABC og mange av samarbeidspartnerne innen kunsttarm-, krydder- og tilsetningsindustrien var til stede.

Visko Teepak: Nytt, sterkt selskap



Nova Net er en nyhet fra Visko Teepak. FOTO: ROGER BRENNÅ

Viskos oppkjøp av Teepak Europe har skapt et nytt selskap av internasjonal klasse med over 800 medarbeidere i mer enn 70 land. Selskapet vil bli den ledende leverandøren av fibertarmer til kjøttforedlingsindustrien og blant de tre største leverandørene av cellulose tarmer.

Det nye selskapet stiftes i en tid hvor fokusering på miljø og hygiene er blitt stadig viktigere for næringsmiddelindustrien og deres kunder. Dagens matemballasje må være hygienisk, hold-

bar, lett å lagre og bruke, samt møte omverdenens krav til miljø og være attraktiv for forbrukeren. Det nye selskapet kjenner til disse kravene og lever allerede opp til disse.

Visko Teepak-gruppen vil gi det enkelte selskap anledning til å trekke fordeler av felles teknologi og utviklingsarbeid som igjen vil komme kundene til gode. Det betyr fortsatt satsing på begge selskapers tidligere sterke merkevarer og arbeid med å

videreutvikle de forskjellige tarmene i cellulose, fiber og plast hvor bruksområdet først og fremst er pølseprodukter – fra frankfurtere til chorizo, pepperoni og røkte pølser, til salami og kyllingruller.

På IFFA-messen presenterte Visko Teepak en nyhet på Visko Net-siden, som nå kan produseres i opptil 140 kaliber. Det vil si at rangen nå spenner fra 47 til 140 mm kaliber, og de kommer både som snitt og raffet. Tarmen gir produktet ditt et eksklusivt, rustikt preg og tar seg godt ut i delikatesse-disken.

Hvis du er i markedet for en plasttarm til for eksempel Juleskinke og Bayonneskinke, er Nova Net en nyhet fra Visko Teepak. Denne nye plasttarmen med nett kan leveres i flere farger og i samme kaliberrange som Visko Net, 47 til 140 mm kaliber. Tarmen kan leveres som snitt eller raffet. Den tette tarmen gjør at du slipper å vakuumere skinken etter koking.

Stanseverktøy fra Deighton

Deighton Manufacturing Ltd. er en engelsk produsent av forme-, coate, steke- og breadinglinje som presenterte et enkelt og billig system når det gjelder stanseverktøy, basert på hardplast.

Systemet er meget kostnadsbesparende når det gjelder å lage nye former, da formsettene koster 500-1.200 pund avhengig av maskinens størrelse. En hel linje med utstansing, coating, breading og steking er cirka 4,5 meter og koster bare 40.000-45.000 pund fra fabrikk. Les mer på www.deightonmanufacturing.co.uk.



Viscofangruppen:

Verdens største innen kunsttarm

Den internasjonale Viscofan-gruppen har gått over til Viscofan som felles selskapsnavn. Den nye logoen ble behørig lansert på et arrangement i Lufthansas testhangar dagen før utstillingen startet.

Viscofans stand var stor og representativ og hadde internasjonal deltagelse som gjenspeilet Viscofan-gruppens forretningsområder i en rekke land. Produktspekteret vil etter oppkjøpet av Teepak i USA, omfatte både plast-, collagen- og fibertarmer. Viscofan-gruppen er et konglomerat av store internasjonale selskaper, blant annet Naturin, IAN, Gamex, Viscofan og Teepak USA.

Betan SP

En av nyhetene som ble presentert på standen var Betan SP som er en røykbar Betan plasttarm i kalibermål 24-92 mm. Tarmen har utmerkete skrelleegenskaper og er meget kaliberstabil. Betan SP kan fylles uten forutgående bløtlegging, og har krympeegenskaper som gir appetittvekkende, glatte produkter. Fargene er klar, matt lakserød og matt mahogny. Tarmen er meget elastisk og revner ikke ved klipsing og kutting. Betan SP er motstandsdyktig mot mugg og varme og kan leveres med trykk i opptil åtte farger. Viscofan planlegger også en buet røykbar plasttarm, T-KD.

Raffet collagenfolie

Raffet collagenfolie med nett er et nytt produkt fra Viscofan. Det er nå mulig å stoppe for eksempel skinkeprodukter uten bruk av spesiell kanon. Du kjører "stickset" med collagen-nett rett på stopper og klipper. I tillegg til at det er arbeidsbesparende, oppnår du også et delikat, rustikt sluttprodukt.

Naturin Coffi-Spice

Produkter som skiller seg ut, får du også ved å bruke Naturin Coffi-Spice som er



Raffet collagenfolie med nett er et nytt produkt fra Viscofan.

spiselig collagenfilm med kryddersmak. Collagenarkene fæses i bredde 126-620 mm og kommer med 3 kryddertyper – karri, paprika og pepper. Kryddertilsetningene i filmen går rett inn i kjøttproduktet og vil gjøre produktet ditt til en spesialitet.

Collagentarm NBC M

Spekesnacks er populær fingermat på kontinentet og Viscofan har hatt stor suksess med den spiselige collagentarmen NBC M på det amerikanske og kanadiske markedet. Pølsene blir laget i lengder på halvannen meter og så kuttet til passende størrelser etter modning. Som oftest blir de ikke pakket

porsjonsvis før på salgstidspunktet.

Viscofan satser nå på det europeiske markedet for spekesnacks/ølpølser med denne tarmen som fæses i kaliber 13-16 mm. Fargen er rødbrun og blir verken bleket eller går inn i kjøttproduktet. Produktet holder seg i opptil ett år på grunn av det lave vanninnholdet.

F2-P til fiskepudding

Det var ikke bare kjøttforedlingsindustrien som kunne finne nyheter på Viscofans stand – her var det også noe for fiskeforedlingsindustrien. F2-P er en kaliberstabil plasttarm til fiskepudding. Tarmen har meget gode skrelleegenskaper.

Trunature: Elastiske verdensnyheter

Trunature, ABCs leverandør av nett på det norske markedet, presenterte en skank-kopp, produsert av stekenett.

Trunature er verdens ledende leverandør av elastiske nett og relaterte produkter til kjøtt- og fiskeindustrien og er den eneste produsent som har BCR godkjenning på alle sine anlegg.

Skank-koppen er utviklet spesielt for Cryovac som er en kjent leverandør av beskyttende emballasje for næringsmiddelindustrien. Skank-koppen tåler stek-

ing og kan være på produktet under tilberedningsprosessen, så du behøver ikke tenke på at den må fjernes. Den er derfor et ypperlig valg for produkter som lam, kylling og kalkun i koke- og stekeposer.

Den kan også brukes som vanlig beskyttelse av skank/bein på fenalår og kokelår for å hindre punktering av posen. Skank-koppene fåes alle størrelser.

ABCs produksjef for emballasje Rolf Nygaard (t.v.) og Trunatures adm.dir. Stuart Revill.



Høykonsentrert fra Purac



ABCs Roger Brenna og Rune Øystad sammen med salgssjef P.P. Lamers i Purac Biochem B.V.

Purac Biochem B.V. presenterte to nye høykonsentrerte laktater, PURASAL HiPure P Plus og PURASAL Optiform PD Plus. De kan brukes i mange kjøtt- og fjørfeprodukter, som kokte farseprodukter, kokte påleggprodukter og marinerte produkter, og møter dagens krav om redusert saltinntak.

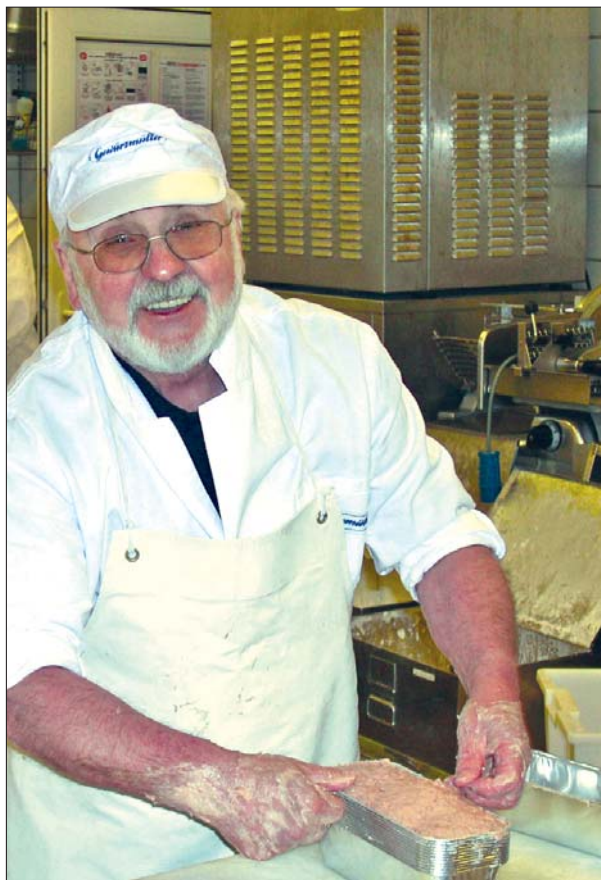
Helsemyndighetene setter stadig sterkere søkelys på innholdet av "skjult" salt i ferdige produkter, noe som er vanskelig for forbrukeren å få oversikt over når de vurderer matvarer. Det er en vanskelig og utfordrende prosess for produsenten å redusere saltinnholdet, fordi salt har en funksjonell

rolle, ikke minst som holdbarhetsmiddel.

Purasal HiPure P Plus og Purasal Optiform PD Plus har de reneste smaksprofilene på markedet. I tillegg til å hjelpe produsentene med å redusere natriumnivået i deres produkter, forlenger Purasal laktat holdbarheten på kjøttproduktene med 30-100 prosent.

Ny prosess teknologi står bak den patenterte prosessen som gjør at PURAC klarer å produsere kaliumlaktat og Optiform-blanding med det høyeste laktatinholdet på markedet, samtidig som de har renest smak.

Gewürzmüller GmbH: Gottfried takket av



Gottfried Schuberth fra Gewürzmüller har også besøkt Lylum gård, her i full gang med å lage Fleischkäse. FOTO: OLA STUBERG

Han har vært på farten i 32 år med smaksløkene som sin styrke. Gottfried Schuberth var selvsagt til stede på IFFA, men nå har han takket av.

Dette var Gottfried Schuberths siste deltakelse på IFFA som ansatt i Gewürzmüller. 72-åringen takket av etter 32 år i firmaets tjeneste. Hans etterfølger Günter Abels fikk også muligheten til å hilse på flere av våre norske besøkende.

Tidlig i juni lagde ABC en liten Norgesturné som avslutning for Gottfried og som samtidig var en introduksjon for Günter. Dessverre var det ikke mulig å besøke samtlige kunder, men et utvalg som representerte mangfoldet i kundemassen ble besøkt.

Av en spesiell grunn er det mange norske besøkende på Gewürzmüllers IFFA-stand tidlig på formiddagen; da serveres Münchener Weisswurst. Dette er en spesialitet fra Bayern – en helt lys pølse laget av svin og kalvekjøtt, krydret med muskatblomme, sitron og persille. Sammen med Brezel (kringle med grovt havsalt) og søt, grov sennep er dette en delikat start på en tøff messedag.

Bio-produkter

Økologiske produkter er en trend i stadig utvikling. Å være leverandør av økologisk krydder har tidligere vært litt utfordrende både med tanke på kvalitet, tilgjengelighet og pris.

Gewürzmüller GmbH presenterte under IFFA 2007 et sterkt utvidet sortiment av BIO-produkter. I produktpaletten inngår økologiske kryddere, urter, sukkerstoffer og diverse tilsetningsstoffer som enten kan kjøpes som rene råvarer eller som ferdige blandinger.

Krydderblandingene dekker mange spektrere: for eksempel wienerpølser, frankfurter, kjøttpølser, bratwurst, salami, blodpølser, fin og grov leverpostei, påleggssprodukter, kokt skinke og spekekjøtt. Prisene ligger litt over standardproduktene, noe lengre leveringstid må påregnes og det er satt minstekvantum på en del av produktene.

Fleksible Scanpro

ABCs danske leverandør av høyfunksjonelle proteiner, BHI AS, la stor vekt på Scanpro Beef 95 kjøttprotein som er en naturlig ingrediens, laget av sør-amerikanske kjøttråvarer. Produktet er Halal-godkjent og er ikke GMO- eller allergifremkallende.

Proteinet passer like godt til injiserte produkter som til farser og kvernedes produkter. Scanpro Beef 95 binder opptil 15 ganger sin egen vekt i vann og har en enestående fettbindende evne i varme emulsjoner. Proteinet er nøytralt i smak og farge og påvirker ikke sluttproduktet. Scanpro Beef 95 gir høyere utbytte gjennom mindre koke/stekesvinn. Ved bruk av det høyfunksjonelle proteinet i for eksempel burgere eller marinert kjøtt, oppnår du et saftig og mørt sluttprodukt.

Scanpro 1015 er en kostnadsbesparende ingrediens for kjøttindustrien. Det er et varmestabilt, høyfunksjonelt animalsk protein fra svinesvor. Proteinet har en svak smak av stekt flekk og er dermed et naturlig valg for kjøttprodukter. Scanpro 1015 kommer i 6 vari-



Scanpro Beef 95 brukt i roastbeef. FOTO: BHI

anter, og differensieres hovedsakelig av partikkelstørrelse (mindre enn 4 mm til superfint pulver – avhengig av hvilken tekstur du ønsker på sluttproduktet), fett- og proteininnhold.

EK-godkjente pads som tåler mye

Som de første pads i Norge har McAirlad's absorberende innlegg oppnådd EK-sertifikat. McAirlad's har produksjon i hjertet av Tyskland, nær Kassel og er et privateid selskap. Padsene, som produseres uten bindemidler eller lim, er selvsagt spesielt godt egnet til næringsmiddelindustrien. I tillegg er McAirlad's stor leverandør av produkter til blant annet hygiene- og sanitærmarkedet.

Nytt av året er en absorberende pad som holder på all væske, selv under sterkt trykk. Padsen som har betegnelsen MGx er sveiset i sidene og har en tredimensjonal overflate, med 400 porer per kvadrattomme. Dette systemet tillater

væsken å flyte inn i kjernen og forbli der. Porene forhindrer kjøttet fra å tørke ut og holder samtidig på væsken slik at det ikke blir noen lekkasje. MGx-padsene fæses på rull eller som ark og kan tilpasses den enkelte kundes behov.

For produkter som ikke stiller samme krav til absorberingsevne, anbefaler vi MP pads. Padsene blir ikke



Meat Pad mgx.

misfarget, migrerer ikke i produktet og holder like godt på væsken enten pakningen ligger eller står. For fiskeindustrien er det nå utviklet en forbedret spesialstørrelse som er tilpasset fiskekasser og som er godkjent for flytransport.

Solae-gruppen: Satser vegetabilsk



Solae-gruppen, ABCs leverandør av soya-

proteiner, presenterte blant annet Supro MAX vegetabilsk protein. Dagens helsebevisste forbrukere krever produkter som kombinerer fordelene med sunne ingredienser og god smak, og soyabaserte produkter er et ypperlig valg.

Soyabønnen er en fornybar ressurs som har høy næringsverdi, stor funksjonalitet og er økonomisk i bruk.

Stadig flere næringsmiddelbedrifter lanserer nå nye og nyskapende produkter med Solaes soyaingredienser som tar vare på de helsemessige aspektene samtidig som de reduserer kostnadene.

Tidligere kliniske studier har vist at bruk av soya reduserer kolesterolet og reduserer faren for hjerte- og karsykdommer.

Større næringsverdi, lavere pris

Med dagens kunnskap kan vi nå erstatte noe av kjøttet i Wienerpølser med Supro MAX vegetabilsk protein og få et like bra sluttprodukt. En kombinasjon av

nye ingredienser vil gi den vanlige wienerpølsa forbedret næringsverdi og like god spisekvalitet til en lavere pris.

Du kan redusere rent kjøtt med inntil 29 prosent. Solae anbefaler 50 prosent kjøttproteiner og 50 prosent vegetabiliske proteiner.

Thai Chicken Curry

En stor andel kyllingkjøtt i Thai Chicken Curry kan byttes ut med soya. Med Solaes nyeste teknologi får du appetittvekkende sluttprodukter med god smak og kjøttlignende struktur. Supro MAX vegetabilsk protein egner seg utmerket for ferdigretter basert på kylling, svin eller storfe.

Markedsdata viser at omsetningen av vegetarmat i supermarkedene rundt om i Europa øker mer enn tradisjonelle kjøttretter. Med Supro MAX-teknologi i kombinasjon med andre Solae-ingredienser får du god tekstur og nøytral smak på dine produkter. For dagens voksende gruppe av vegetarianere, vil Chicken Nuggets med bare soyaingredienser være et utmerket produkt.

Ny ismaskin

Av interesse for fiskeforedlingsindustrien var en ny ismaskin fra Maja (Navestad AS). Alle fabrikker og butikker har sin egen ismaskin, men det er et problem at det ikke er enkelt å få til ren is. Selv om vannet er rent, er ikke alltid maskinene rene. Det har vært et gjennomgående tema når Mattilsynet har utført sine kontroller at ismaskinene må rengjøres bedre. Denne maskinen vasker, avkalker og desinfiserer seg selv. Ifølge produsenten er det tilstrekkelig å trykke på renseprogrammet, og maskinen er klar til bruk ved oppstart neste dag.



Kundekontakt med full kontroll

Han kjenner lagerhyllene nesten som sin egen bukselomme, og setter sin profesjonelle ære inn på å yte ABC-kundene maksimal service. Men enkelte har tendens til å gjøre hverdagen mer krevende enn strengt tatt nødvendig.

”Jeg skal ha en sekk med det stoffet du har i pølsa. 20 kg!” var et spørsmål kundemottakeren hos ABC fikk for en tid siden. Det er litt som å gå på restaurant og si; jeg vil gjerne ha noe godt. Men for Kenneth Brun er det på sett og vis en tillitserklæring, selv om eksemplet over naturligvis er et mer kuriøst unntak.

– Kundene er sikre på at vi vet hva de skal ha. Både når det gjelder kvalitet og mengde. De stoler på at det bare er å ringe, og at varene bli sendt umiddelbart. Men innimellom kan utfordringene bli vel store, smiler Kenneth, som daglig har telefonkontakt med mellom 20 og 30 kunder. Etter 13 år i ABC holder han orden på 2.000 varenummer og 5.000 kvadratmeter lager på Økern.

Fint med krav

– Nå er hverdagen først og fremst preget av at våre kunder har svært mye kompetanse. Det gjør arbeidet utfordrende at mange stiller krav til vår kunnskap, dokumentasjon, produksjonsmetode og leveringsdyktighet, sier Kenneth, som siden ansettelsen i desember 1994 har opplevd en liten ”revolusjon” i næringsmiddelbransjen. Nettopp når det gjelder kvalitet og rutiner har de siste årene vært en sammenhengende prosess for å bli bedre, og for å møte krav fra kunder, leverandører og myndigheter.



Kenneth Brun er ofte kundenes første møte med ABC. FOTO: SOFI LUNDIN

Med Movex gjennom vinteren

I tillegg til å være kontaktpunkt mot kunder, har Kenneth Brun hatt en sentral rolle i bedriftens omlegging til det nye IT-systemet Movex.

– Vi jobbet knallhard gjennom hele høsten og vinteren med overføring av data. Det var en meget omfattende jobb. ABCs tidligere systemer var overmodne for utskifting, og kompatibilitet var helt eller delvis umulig. Jeg tror ingen her hos ABC helt forsto hvor omfattende prosessen ville bli. Det meste måtte gjøres manuelt, noe som selvfølgelig var svært tidkrevende. På en annen side har det gitt vårt Movex-team en helt grunnleggende innsikt i det nye systemet. Det vil vi nyte godt av i tiden som kommer, forklarer Kenneth.

Synergi på sikt

Movex er et IT-system som ideelt sett skal sørge for interaksjon mellom alle sentrale funksjoner og prosesser i virksomheten. De interne rutinene er selvfølgelig helt avgjørende. Rutinene

vil bli mer effektive etter hvert som medarbeiderne blir kjent med systemet, og da vil synergi-effekten bli enda større, tror Kenneth.

Startet på lageret

40-åringen, som begynte sin ABC-karriere på lageret, stortrives på Økern. Han fremhever først og fremst arbeidsmiljøet og kollegene som de mest sentrale trivselsfaktorene. En kombinasjon av uformelt tempo og sunn konkurranse, gjør at Kenneth trives bedre og bedre. Så får han heller leve med en og annen ”festlig” kommentar når favorittlaget Vålerenga sliter på nedre halvdel av tippeliga-tabellen. Når han ikke ergrer seg over resultatene i fotballens toppserie, hygger han seg med sin kone og tenåringssønn hjemme på Harestua rett nord for Oslo. Der er det så idyllisk at det neppe blir aktuelt å oppgi pendlerlivet til fordel for bopel nærmere jobben.

Av Eirik Arnesen



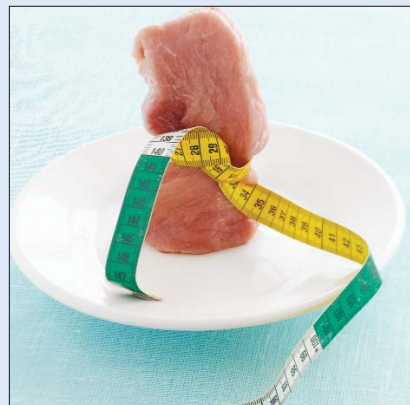
Tønsbergs egen pølse

En norsk by kan nå stille seg på linje med Wien, Frankfurt og Hamburg. Tønsberg har fått sin egen pølse! Gilde Nortura Tønsberg har utviklet denne spesialpølsa i samarbeid med ABC. Tønsberger er en grov, urøkt pølse av kun svinekjøtt og smaksatt med karve og majoran. Pølsen blir sikkert obligatorisk på grillen for folk i Tønsberg, men blir også å finne i butikker over hele landet.

Legg mindre på tallerkenen!

Overvektige bør skaffe seg mindre tallerkener, viser en undersøkelse, hvor de som fikk de største tallerkenene forsynte seg med omtrent 30 prosent mer enn de som fikk de minste tallerkenene. Kostholdsekspertene mener at større og større porsjoner på tallerkenen, har gitt oss en annen oppfatning av hva en porsjon egentlig er.

Det er i dag "unormalt" for en norsk mann å være normalvektig. Vektøkningen de siste årene har gjort at et flertall blant norske menn nå er i kategorien overvektige – og norske kvinner følger etter. Og vektøkningen skjer nokså jevnt fordelt over hele den norske befolkningen. Tilbudet av mat er større enn noen gang, og behovet for å bevege seg i dagliglivet blir stadig mindre. Det blir derfor en ubalanse mellom hvor mye vi spiser og hvor mye vi



beveger oss, og det er relativt få kalorier som skal til daglig før man legger på seg. Norsk ernæringspolitikk har som mål å redusere andel av energi fra fett i kosten til tretti prosent, men det er fremdeles et stykke igjen før målet er nådd.

Ny proteinblanding fra ABC

For kunder som ønsker et rimeligere alternativ til TINE Natriumkaseinat, kan ABC nå levere en ny proteinblanding, kalt ABC Kaseinatblanding med 77 % proteininnhold. ABC Kaseinatblanding kommer i sekker à 15 kg.

Tidsklemma har skylda



Ifølge en ny undersøkelse er tidsklemma forbrukerens største barriere mot å velge sunn mat. Folk synes rett og slett at det tar for lang tid å lage sunn mat. Derfor stiger salget av ferdigretter rett til værs, og det er kjøttkaker og annen norsk tradisjonsmat som drar salget mest opp. Undersøkelser viser at vi bruker stadig kortere tid på

matlagingen, og outsourcing er et begrep som nå gjør seg gjeldende i våre matvaner. Det går i korthet ut på at vi unngår å legge ressurser i aktiviteter som andre kan gjøre bedre og billigere. Men det er vanskelig å sette seg inn i ernæringsnivåene i den halvfabrikerte maten vi spiser idag, og markedsføringen av alternative motedietter gjør folk usikre. Forskere mener det simpelthen er blitt for vanskelig for folk flest å sette seg inn i produktene innhold og sunnhet.



Maritim revolusjon i hyllene

Ja, et så sterkt uttrykk bruker EDV Packaging og Heinz Company Australia om det nye begeret de har samarbeidet om. Porsjonsbegeret som inneholder 100 g av ti eksklusive varianter av tunfisk og laks, er blitt en kjempesuksess etter lanseringen i januar i år. Tradisjonelt har hyllevarer av sjømat vært i hermetikk- eller i glasseballasje, men det nye begeret med en nyskapende høy barriere i hvit PP/EVOH/PP faller godt inn i trenden av "å spise mens du går". En spork, som er en blanding av skje og gaffel, følger derfor med.

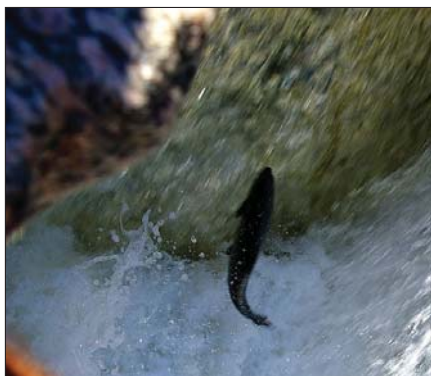
Det termoformete begeret har et høybarrieresjikt av EVOH som garanterer lang holdbarhet på det ferdige produktet, samtidig som

barrieren mot fuktighet og luftgjennomgang hindrer forringelse. Negativ effekt av lys og UV-stråler unngås takket være det ugjennomsiktige råvarematerialet. Smaken holder seg opptil 18 måneder etter pakkedato ved riktige lagringsforhold. Begeret har et tiltalende design og er hermetisk varmekselet med alu-folie. En sleeve sikrer den mot "tilfeldig" åpning.

Mange muligheter for den som tør

Det er på høy tid at fiskeindustrien i større grad tar i bruk bioteknologi når det fremstilles røkt, gravet og marinert laks.

Kunnskapen om positive bakteriekulturer er tilgjengelig, og hvis det implementeres i fiskeforedling kan en oppnå spennende produktfordeler, sier Ola Stuberg i ABC, produsent for krydder og startkulturer.



Kjøttforedlingsindustrien har i flere tiår brukt positive effekter av kjente mikroorganismer som for eksempel melkesyrebakterier og stafylokokker i fremstillingen av spekepølser og spekekjøtt. Det man oppnår er forbedret fargestabilitet, forbedret aroma, bedre smak og sikrere holdbarhet. Produktenes konsistens vil også påvirkes positivt.

Harskning er mest kjent

– Effektene er et kompleks som i flere sammenhenger har bakgrunn i antioksidanteffekter.

Oksidasjon reduserer kvaliteten på et næringsmiddel ved at hovedsakelig fettstoffene blir angrepet.

Den mest kjente oksidasjonen er rett og slett harskning. Fettet blir misfarget, oftest gult, og smak og lukt blir udelikat, forklarer Stuberg.

Begrenset PH-senkning

Konsistens, spesielt skjæreegenskaper, påvirkes av at en kan tilsette sukker som bakteriekulturen fermenterer/forbruker. Resultatet av dette vil være en begrenset pH-senkning som igjen gir en syrekoagulasjon av kjøttet. Mengden tilsatt sukkerstoff bestemmer hvilken pH som skal oppnås. Produktet vil ikke få syrlig smak av denne effekten.

To beskyttelseskulturer

Blant de siste effektene som er forstått i forbindelse med melkesyrebakterier er at utvalgte stammer har en bakteriehemmende effekt. ABC leverandør av bakteriekulturer, Gewürzmüller, har i sin portefølje to produkter som har denne effekten dokumentert. Denne typen bakteriekulturer omtales som beskyttelseskulturer. Kulturene BITEC LSBA 15 og BITEC LKB 5 gir begge produksjon av bakteriosiner, eller mer folkelig; produksjon av stoffer som i dette tilfelle hemmer utvikling av *Listeria Monocytogenes*.

Fiskefolket bør ta sjansen

– Kjøttindustrien har altså erfart at disse effektene er positive. Fiskeforedlingsindustrien har imidlertid vært langt mer tilbakeholdne. Vi har lyst til å si; Ta sjansen, iverksett et lite testprosjekt og se selv om de beskrevne effektene er gyldige også for dine produkter. Kostnadene er ikke store, sier Stuberg.

– Våre reseptforslag må ikke være et hinder for at hver og en prøver og feiler litt med forskjellige krydderalternativer. Vi kan også bidra med andre alternativer som gir smakfulle produkter. Utviklingsprosessen bør og skal være morsom og gjerne etter individuell smak, sier Ola Stuberg.

Av Eirik Arnesen

Slik gjør du

(gjelder for alle tre produkter):

1. Lag en blanding av salt, sukkerstoff, beskyttelseskultur og ev. krydder.
2. Legg et tynt lag av salt i bunnen av salteteket.
3. Legg et lag av laksefilet.
4. Dryss over tilmålt mengde salt, sukkerstoff, beskyttelseskultur og ev. krydder.
5. Nytt lag filet.
6. Dryss over tilmålt mengde salt, sukkerstoff, beskyttelseskultur og ev. krydder.
7. Fortsett til salteteket er fylt.
8. Saltetid 12-15 timer.
9. Produktene legges deretter opp på brett/røykvogner. Henstand på kjølerom for modning og aromautvikling i 24-36 timer.
- 10.a) Røykelaksen røykes deretter til ønsket farge og smak oppnås.
b) Gravilaksen kan nå ev. vakuumpakkes hel eller i biter.
c) Gravilaks til slicing modnes i ytterlige 24 timer, skallfrys og slices.

Resept: Røkt laks

Laksefilet, benfri
35 g/kg VACUUMSALT
10 g/kg ROSALIN art.nr 916/00 (sukkerstoff)
0,25 g/kg BITEC LSBA 15 art.nr 827/10 (beskyttelseskultur)

Resept: Gravet laks

Laksefilet, benfri
35 g/kg VACUUMSALT
10 g/kg ROSALIN art.nr 916/00 (sukkerstoff)
0,25 g/kg BITEC LSBA 15 art.nr 827/10 (beskyttelseskultur)
10 g/kg DILL art.nr 529/03
4 g/kg SORT PEPPER art.nr 500/53

Resept: California-gravet laks

Laksefilet, benfri
35 g/kg VACUUMSALT
10 g/kg ROSALIN art.nr 916/00 (sukkerstoff)
0,25 g/kg BITEC LSBA 15 art.nr 827/10 (beskyttelseskultur)
10 g/kg CALIFORNIA art.nr 405/35 (grov, fargerik krydder- og urte-blanding)
2 g/kg FUMY 918/00 art.nr 918/00 (røkt krydder)



– Kjøttbransjen har brukt startkulturer lenge. Det bør fiskeforedlingsindustrien lære av, sier Ola Stuberg, produksjef for krydder og startkulturer hos ABC. FOTO: MARIANNE OTTERDAHL-JENSEN

Økologisk mat på alle fat

Regjeringens mål om 15 prosent økologisk matproduksjon innen 2015 har vakt begeistring blant bønder og forbrukere. Økologisk gårdsdrift er utfordrende, bekrefter ildsjelene på Grøstad Gård. De er glad for å ha inngått et samarbeid med ABC om levering av økologisk krydder.

Økologisk mat produseres på naturens premisser, og på en måte som i størst mulig grad tar hensyn til dyrenes naturlige atferd og behov. Regjeringens mål om 15 prosent økologisk produksjon innen 2015 vakte begeistring både blant forbrukere og bønder. I takt med økt forbruk reduseres sannsynligvis støtten til økologisk produksjon med nesten tre millioner.

Å drive økologisk jordbruk er til tider utfordrende. Det kan bonde Hans Runar Knapstad på Grøstad Gård skrive under på. Heldigvis inngikk gården et samarbeid med ABC i 2006 da Grøstad bestemte seg for å bli 100 prosent økologisk. Det har ingen av partene angret på.

Grøstadgris + ABC = sant

Da Grøstad Gård tok skrittet fullt ut i 2006 og valgte å satse økologisk, bidro ABC med drahjelp da de sa ja til å produsere økologisk krydder for bedriften.

– Det er et samarbeid som har krevd litt av ABC også, ettersom de måtte få Debio-godkjenning av produksjonen av krydder. Vi har fått god oppfølging av ABC og er glad for at de skjønnte såpass tidlig at markedet er klart for flere økologiske alternativer. Ikke minst er vi glad for at de valgte å satse på en liten bedrift som oss. De har tatt oss på alvor fra dag én, sier Knapstad.

Et økologisk eventyr

I 2000 satt Gry Beate og Hans Runar og så TV2-dokumentarserien ”Rikets tilstand” som slaktet moderne norsk svineproduksjon. Da programmet var ferdig, var det mange som ringte inn og lurte på hvor de kunne få kjøpt kjøtt fra dyr som hadde hatt et godt liv og som var blitt behandlet pent hele veien til slakteriet. Gry Beate og Hans Runar bestemte seg der og da for at de skulle bruke mer tid på å fortelle forbrukerne om hvordan de behandler dyra sine. De ville lage en informasjonsbrosjyre om dyrevelferd.

– Å drive økologisk var ikke den store omstillingen for oss, vi hadde jo allerede strengere krav enn Debio stilte til hvordan dyrene skulle ha det. Eneste forskjellen var krav til at føret skulle være økologisk dyrket, og det var bare en mindre justering, sier Hans Runar Knapstad.

Økologi i praksis

Knapstad legger ikke skjul på at å drive økologisk i Norge byr på utfordringer.

– Hele veien er det flaskehalser. Fra tilstrekkelig med økologisk korn som grunnlag for fôr til dyra, tilgang på nok økologiske livdyr, etablering av nok økologiske produsenter av slaktegris og ikke minst utvikling av nye resepter for produserte varer og markedsføring av

produktene. Grisene våre forbrenner hele 30 prosent mer energi fordi de får løpe fritt rundt, noe som gjør at de da må ha mer mat enn andre griser. Så det er nok av ting du skal ta hensyn til, sier Hans Runar. Han mener at skal regjeringen nå sitt mål om 15 prosent økologisk produksjon innen 2015, må de jobbe mer aktivt for å få det til. Den største utfordringen tror Knapstad ligger i å gi forbrukerne tilstrekkelig med informasjon slik at de velger de økologiske alternativene, på tross av betydelig høyere pris.

Ren norsk mat?

– Hvis forbrukeren hadde visst hva maten de spiser egentlig inneholder, er det antakelig mange flere som hadde valgt å spise økologisk. Vann og smaksforsterkere brukes flittig for å redusere prisene: Man vanner ut kjøttet og tilsetter smaksstoffer fordi kjøttet mister smak av vannet. Nitritt og E-stoffer brukes for å øke holdbarheten og gjøre utseendet mer innbydende. Det er spill for galleriet å si at norsk mat er så mye reinere enn importert mat fra eksempelvis EU. På grunn av prisjaget om billig mat og konkurransedyktige priser har norsk landbruk og matindustri måttet tilpasse seg, og benytter stort sett de samme produksjonsmetoder som ellers i Europa. Den norske forbrukeren tror fortsatt at



ABC er Debio-godkjent

ABC er blitt Debio-godkjent for å produsere økologiske krydderblandinger. Dette skjer i en tid hvor økologisk mat er på frammarsj. Sju av ti norske forbrukere ønsker seg flere økologiske

matvarer, ifølge undersøkelser i forbindelse med lanseringen av ”Naturlig bortskjemt mat”-kampanjen. Nesten åtte av ti mener at

økologisk mat er sunnere enn vanlig mat. Økologisk mat har til nå vært et nisjeprodukt for en liten gruppe rike konsumenter i den vestlige verden, men nå viser tall fra blant annet England, Sverige og Danmark betydelig omsetningsvekst på kort tid. Regjeringen i Norge har som mål at 15 prosent av matforbruket her til lands skal være økologisk innen 2015.



Ekteparet Gry Beate og Hans Runar Knapstad har som ambisjon at dyrene deres skal ha det så bra som mulig, ha godt med plass og føres riktig. Nesten syv år etter starten er de der de ønsket å være – en av Norges viktigste leverandører av økologisk kjøtt. FOTO: IMPULS REKLAMEBYRA AS

- det ikke spiller noen rolle om de velger økologisk eller ikke, fordi de er overbevist om at den norske maten er så ren. Ser man parallellen til EU og USA er dette en oppfatning som er i ferd med å endres. Til syvende og sist er det forbrukerne som bestemmer når de står i butikken og skal velge mellom et øko-

logisk produkt og et helt vanlig produkt. Hadde forbrukerne valgt mer økologisk, finnes det ressurser i landbruket til at store deler av landbruket på relativt kort tid kunne lagt om til økologisk drift, hevder Hans Knapstad.

Alt for grisen

For ekteparet Knapstad handler dyre-driften om ideologi og om hva som er riktig. Maten på fatet skal ha hatt det bra før den kom dit. Ideologien har de brukt som hovedingrediens i griseholdet og

griseføddlingen. Kanskje går den også igjen i regnskapet som, til tross for at Grøstadgris er blitt litt av en merkevare, ikke har gjort matmor og matfar veldig rike. Men det bekymrer ikke Hans Runar Knapstad nevneverdig. Med ideologi som gjennomsyrrer alt på gården og i bedriften kan man jo spørre seg hva bonden foretrekker selv på matfatet.

– Jo da, bekrefter Hans Runar og ler, jeg spiser gris, jeg. Men bare vår egen!

Av Christina Langangen

Om regjeringens mål

Under startskuddet for øko-kampanjen "Naturlig bortskjemt mat" i september 2006 sa landbruks- og matminister Terje Riis-Johansen (Sp) at regjeringens mål er at 15 prosent av matforbruket i Norge skal være økologisk i løpet av 2015. Regjeringen har nedsatt en arbeidsgruppe for å utarbeide en strategi for å nå målene for økologisk produksjon og forbruk. Regjeringen vil bevilge 150 millioner i 2007 til økologisk produksjon og holde bevilgningene stabile i årene fremover. Regjeringen ønsker å gjøre all saueproduksjon økologisk for å nå målet. Statsbudsjettet for 2008 viser at bevilgningene reduseres med nesten tre millioner.

Positive til øko-mat

En fersk undersøkelse, gjennomført av Opinion, viser at norske forbrukere er positive til økologiske landbruksprodukter.

- 72 % kan tenke seg å øke forbruket av økologisk mat.
- 83 % mener økomat er sunnere enn ikke-økomat.
- 56 % mener økomat smaker bedre enn ikke-økomat.
- 50 % er villig til å betale litt mer for økologisk mat.

Grøstadgris AS

Eiere: Gry Beate og Hans Runar Knapstad

Stiftet: 2003

Ligger i: Vestfold

Gårdsdrift: Frittgående gris, økologisk

Antall ansatte: 10

Har hatt eget pøsemakeri siden 2003

Produkter: 120 basert på økologisk kjøtt (svin)

Omsetning 2006: 18 millioner kroner

Samarbeid med ABC om økologiske produkter siden 2006. ABC leverer økologiske krydderblandinger.

Emballasjekonvensjonen:

Matsikkerhet satt i system

En egen matemballasjeforskrift fra Mattilsynet krever dokumentasjon på bruk av helsemessig sikker emballasje. Emballasjekonvensjonen er en støttespiller for emballasjeindustrien og næringsmiddelindustrien for å sikre matsikkerheten i alle ledd. Markedssjef Leiv M. Helsingen i ABC er styremedlem.

Emballasjekonvensjonens (EK) sekretariat ligger på Matforsk og ledes av Svend Svendsen. Bakgrunnen for å opprette EK var å sikre trygg emballasje, og Mattilsynet reviderer bedriftene for å sikre dette. EK utsteder blant annet emballasjesertifikater. EK-sertifikatet sikrer bedriftene tilstrekkelig dekning for forskriftsmessige krav. Konvensjonen tilbyr også assistanse innen regelverk og kompetanse innen emballering av matvarer. Rammen for arbeidet er bestemmelser i EU-direktiver og Matemballasjeforskriften. Bestemmelsene forutsetter at emballasjeindustrien og næringsmiddelindustrien kan dokumentere at materialene oppfyller bestemmelsene. Regelverket i Europa er i rask utvikling, og det fastsettes stadig nye krav.

Strengt krav

– Det er i dag strenge krav til produksjon av emballasje og krav til dokumentasjon under produksjonen. Emballasjekonvensjonen gir medlemmene våre og andre informasjon om regler og krav tilknyttet emballasjeproduksjon. Dokumentasjonen som kreves står bedriftene for selv, de tar selv prøver og sender til

europiske laboratorier for kontroll. Vi går igjennom dokumentasjonen, og hvis det er grunn til mistanke, sender vi bedriftenes prøver til våre egne, utvalgte laboratorier. Dette arbeidet er imidlertid Mattilsynets bord, det er bare unntaksvis at det er vi som gjør dette, forteller leder i Emballasjekonvensjonen, Svend Svendsen.

Mattilsynets bord

Mattilsynet reviderer bedriftene for å sikre trygg matemballasje. I hovedsak handler det om matsikkerhet, at forskriftene basert på EU-regulativer følges og at dokumentasjonen foreligger. Per Fjeldal i Mattilsynet forteller at de fører tilsyn på tre ulike måter: Revisjon, stikkprøver og inspeksjoner. Mattilsynet forutsetter at næringsmiddelindustrien følger dokumentasjonskravet. Tilsynets rolle gjør at det er naturlig at de følger opp industrien også når det gjelder bruk av emballasje. Hvis Mattilsynet går inn og etterprøver dokumentasjonen, sender de sine prøver til ulike kvalifiserte og akkrediterte laboratorier.

ABC er med

Markedssjef Leiv M. Helsingen i ABC har ansvaret for å godkjenne emballasje i ABC og har hatt en tett og god dialog med Matforsk gjennom mange år. På årsmøtet i Emballasjekonvensjonen i 2006 ble han valgt inn som styremedlem for perioden 2006/2007.

EK-DECLARATION

Registration no. 1753

Valid until: 02.05.09

NORWEGIAN PACKAGING CONVENTION FOR SAFETY IN USE OF FOOD PACKAGING MATERIALS

We hereby declare that the following packaging material(s) is (are) manufactured in accordance with the European Regulation as specified below:

Type of packaging: Soaker pads from McAirland's

Trade name/Art. no.: MP and MG pads

Material composition: The MP have 3 and MG have 4 layers: PE-film - Hotmelt (only MG) - Virgin fluff or SAP/fluff mixture - PE-film

Usage: For all kinds of food, including fish and meat

References to regulation: EC/1935/2004, EC/1831/2003, 76/769/CEE, The PE-film with colours also comply to 2002/72/EC

We have committed ourselves to inform the user and the Norwegian Packaging Convention about any changes in the packaging composition which can alter this declaration.

Supplier/supplier's stamp: Arne B. Cornelissen AS

Address: Postboks 434 Østern, 0310 TROMSØ

–Vi i Mattilsynet synes EK gjør en veldig viktig jobb for næringsmiddelindustrien og for dem som leverer emballasje til industrien. Mattilsynet mener at EKs arbeid bidrar til bedret matsikkerhet. Mattilsynet overvåker og kontrollerer status i bran- ▶

EK-sertifikatet og krav

- Forskriften krever dokumentasjon
- Et EK-sertifikatet innebærer at det er fremlagt tilfredsstillende dokumentasjon om emballasjen
- Egenerklæringer om at råvarene er fremstilt iht. europeiske positivlister
- Migrasjons- og andre analyser der regelverket har fastsatt begrensninger
- Erklæringer som sikrer sporbarhet

Emballasjekonvensjonen

- Etablert i 1975
- En samarbeidsorganisasjon mellom næringsmiddelprodusenter, emballasjeleverandører og dagligvarehandel
- Helsemessig sikker næringsmiddelemballasje
- 136 medlemmer (januar 2007)
- EK-sekretariatet utsteder EK-sertifikatet basert på dokumentasjon og analyser
- Forum for myndighetskontakt (SNT)



Det er i dag strenge krav til produksjonen av emballasje og krav til dokumentasjonen under produksjonen av næringsmidler, blant annet takket være Emballasjekonvensjonen. FOTO: TERJE OWREHAGEN

► sjen gjennom Materialkontrakt-programmet. Fjeldal poengterer at i hovedsak fokuseres det på matsikkerhet. Forskriftene basert på EU-regler skal følges, og dokumentasjonen på at kravene er oppfylt skal foreligge.

– Vi jobber for at regelverket skal bli mer detaljert på flere materialområder. Dette fordi generelle bestemmelser har

vist seg å være vanskeligere for industrien å forholde seg til enn spesifikke migrasjonsgrenser, sier Fjeldal.

Savner klarere regelverk

Emballasjekonvensjonen støtter Mattilsynet i synet på mer detaljerte forskrifter. – Vi synes også at regelverket ikke alltid er detaljert nok og det skaper

problemer for oss i vårt arbeide. Så vi savner et klarere regelverk for å optimalisere matsikkerheten ytterligere. Vi er jo tross alt mest opptatt av at folk skal kunne stole på at maten de spiser er trygg, sier Svend Svendsen i Emballasjekonvensjonen.

Av Christina Langangen

notiser



Foto: Sofi Lundin

Hege finner tonen i ABC

Hege Holvik er ansatt som kontorassistent med ansvar for blant annet sentralbordtjenesten. Hege kom til ABC som vikar fra Adecco og ble fast ansatt i ABC etter noen måneders god innsats. Hun skal i tillegg til sentralbord arbeide med kundereskontro og forefallende regnskapsarbeid. Hege er 26 år og har tidligere arbeidet som barn- og ungdomsarbeider i Akershus med ansvar for funksjonshemmede barn.

Årets laboratorium

Det globale McCormick-konsernet, en av ABCs leverandører av hvit pepper, cayennepepper, ingefær og muskat, har etter sin årlige inspeksjon innstilt laboratoriet i India til ærestittelen "Lab of the year" i kjemi, mikrobiologi og hygiene. Laboratoriet var også det første krydderlaboratoriet i India som ble ISO 17025-sertifisert for 85 parametre i 2006.

McCormicks eksport fra India var i 2006 mer enn 10.000 tonn og utgjorde 150 millioner norske kroner.



Spis fisk og bli frisk

Leger over hele verden er enig i at sjømat er godt både for kropp og sinn, og anbefaler at vi spiser mer fet fisk. Fisk og sjømat bidrar til å styrke immunforsvaret, og ny forskning viser at omega-3-fettsyrer hjelper mot lærevansker og dysleksi. I tillegg er fet fisk bra for den mentale helsen. Vi takler stress og depresjoner bedre med tilstrekkelige mengder omega-3 i kroppen. Den engelske "Durham-studien" har vist at fiskeolje fra Norge ga en signifikant forbedring på barn med ADHD, og leseferdighetene deres fikk også en dramatisk bedring. Lignende store undersøkelser hvor man ser nærmere på dette spesielle fettstyreproduktet, er nå planlagt blant annet i Australia og Sverige. Sjømat inneholder også

andre viktige næringsstoffer som vitamin A og D, jod og selen. Fisk og sjømat inneholder ikke sukker og har svært lite karbohydrater.

Rettenmaier satser stort i USA

ABCs tyske fiberleverandør, J. Rettenmaier & Söhne, bygger en fabrikk i Iowa, USA, som skal møte det økende behovet for havrefiber innen matvareindustrien på det amerikanske markedet.

Mer enn 100 millioner amerikanere har forhøyet kolesterolnivå. 65 millioner av disse er i et grenseområde hvor det å endre livsstil, blant annet kosthold, kan være avgjørende for å oppnå normale kolesterolverdier, ifølge det amerikanske helsedepartementet (NIH).

Det nord-amerikanske markedet blir sett på som et satsingsområde for fiberrike produkter, fordi forbrukerne fremdeles holder seg til havre og/eller hvetekli som utgjør mesteparten av deres daglige kostfiberinntak. Kli har visse sensoriske ulemper. Vitacel kostfibre, derimot, har nøytral smak og er ideelle både av teknologiske og ernæringsmessige årsaker. Markedet for havrefiber som kan brukes i praktisk talt alle næringsmidler, er derfor uten tvil til stede. Vitacel havrefiber er glutenfri, fri for phytisk syre og GMO-fri.



Endelig seier for Trunature

Trunature-gruppen, verdens største produsent av elastisk nett, kan nå feire en endelig seier i patentstriden med Scobie & Junor (Scotnet). Den skotske domstolen brukte åtte dager på ankesaken med nøye gjennomgang av vevemaskiner, analyser av videofilmer og foto av produksjonsmåten i begge selskaper samt utstrakt vitneavhør. Kjennelsen ble at Scobie & Junor hadde krenket Trunatures patent.

Trunature er leverandør til ABC av spesialnett til kjøtt- og fiskeindustrien og har for tiden stor suksess i en større supermarkedkjede i Storbritannia med det forbrukervennlige nettet med "håndtak", HDL-nett (bildet).

