

ABOMPENDIET 104

**STABILT, MEN LITT
UROLIG I 2003**
SIDE 2

Fra bunn til munn
SIDE 6

SUKSESS PÅ BOKS
SIDE 8

***Ferske og frosne
fristelser***
SIDE 13

***Gode råd for
grillsesongen***

SIDE 4

STABILT, MEN LITT UROLIG

2003 ble et år stort sett som ventet for Arne B. Corneliussen AS (ABC). Omsetningen økte betydelig, men resultatet ble påvirket av en krevende flytteprosess og et marked med vedvarende krav til kostnadseffektivitet.



EN VEKST PÅ RUNDT ÅTTE PROSENT ER DET AMBISIØSE MÅLET FOR ABC, SOM KAN SE TILBAKE PÅ ET ÅR PREGET AV KONSOLIDERING OG STABILITET.

– Jeg tror det er grunn til å si seg godt fornøyd. Vi kan oppsummere 2003 med stikkordene "konsolidering" og "stabilitet," forteller administrerende direktør Arne Olafsen i ABC, som kan vise til en omsetning på drøyt 140 millioner kroner etter et ordinært, men likevel noe urolig 2003. Også om vi ser utviklingen i et historisk perspektiv, er det ingen store endringer som preger bildet. Både hva angår medarbeidere og resultat er ABC nesten forutsigbart samkjørt fra år til år. Det som gjorde fjoråret til et unntak, var flytteprosessen hvor det, nær sagt selvfølgelig, dukket opp enkelte kostnadsdrivende overraskelser.

Vekst innen rekkevidde

– Slik tror jeg det alltid vil være. Flyttingen kostet oss en del, og er den viktigste årsaken til at resultatet ligger noe lavere enn det som var målet. Men allerede nå ser vi tydelige tegn til at investeringen i mer hensiktsmessige og moderne lokaler har vært fornuftig, forteller Olafsen.

Et skarpt blikk på kostnadene og en offensiv,

markert posisjon i markedet gjør at nåværende omsetningsmål er innen rekkevidde. Samtidig er alle i ABC bevisst det stadig økende prispresset i bransjen.

– Den tøffe konkurransen gjør det viktigere enn noensinne ikke å "sovne". Men selv om aktiviteten i markedet i perioder har vært dempet, har en engasjert innsats gitt en positiv omsetningsutvikling i stort sett alle varegrupper. Spesielt innen naturtarmar har vi økt omsetningen betydelig, forteller Olafsen.

Langsiktige endringer

Kjøttbransjen, ABCs desiderte hovedmarked, har ikke vært preget av overordnet store endringer i 2003. Men sett over noen år, er det forhold som dramatisk har forrykket "styrkeforholdet." Olafsen trekker fram endrede rammebetingelser som følge av tollsatser som ett eksempel. Bransjen har heller ikke kommet seg for fullt etter negativ oppmerksomhet rundt naturtarmar for et par år siden, hvor det så å si over natten ble en dramatisk endring i en del av denne varegruppen.

– Vi tror 2004 blir et veldig godt år for oss – både når det gjelder omsetning og resultat. Vi legger opp til en vekst på åtte prosent, og vi måler kontinuerlig for å justere kursen. Men nesten enda viktigere er det at vi utvikler oss videre til å bli en enda bedre samarbeidspartner for våre rundt 350 kunder, sier Olafsen.

ABCs datterselskap, Ørako AS, som er totalleverandør til fiskeindustrien, viser en lovende utvikling. Selskapet ble fusjonert inn i 2002, og vil i 2004 gi et positivt bidrag til resultatet.

Positive synergier

ABC er 100 prosent eid av Dat-Schaub. Det danske industrikonsernet har 20 datterselskaper i mer enn ti land, og er dermed en betydelig internasjonal aktør. Det er i år ti år siden ►



ADMINISTRERENDE DIREKTØR ARNE OLAFSEN ER FORNØYD MED FJORÅRET.

FOTO: JAN LILLEHAMRE



FOTO: ABC

► selskapet valgte å kjøpe opp norske Arne B. Corneliussen AS – først og fremst som et tilsvær til det mange trodde ville bli norsk EU-medlemskap. Målet var en enda tettere integrasjon med markedet gjennom en koalisjon som allerede hadde samarbeidet tett i mange år.

– Sammenslåingen har i all hovedsak vært positiv for ABC, oppsummerer Olafsen. Dat-Schaub, med en mer enn 100 år lang historie, er en krevende eier, men synergiene er åpenbare. Markedets reaksjon på ABC som en del av et større internasjonalt konsern har også vært udelte positivt. En innser at større bredde

over tid gir mer kompetanse og bedre kvalitet, sier Olafsen.

ABC legger premisser

Et eksempel på dette er at det er etablert faglige arbeidsgrupper på tvers i Dat-Schaub-systemet. Gruppene arbeider med naturarm, kunstarm, krydder og emballasje. En av gruppenes viktigste oppgaver er nettopp å identifisere kompetanse, og finne måter som flere kan dra nytte av på tvers av selskapsgrensene. ABC har vært en viktig premisseleverandør til kvalitetsarbeidet, både når det gjelder råvare-

kvalitet og blandingsprosesser, men også i forhold til kontroll med ferdige produkter. ABC har også hatt en sentral rolle i konsernet når det gjelder idéarbeid i forhold til nye og supplerende produkter.

I løpet av et ti år langt "ekteskap" har mye endret seg. Kravene fra markedet og myndigheter har tvunget fram en langt mer strømlinjeformet strategisk tilnærming, og konsernet arbeidet etter detaljerte femårsplaner. Selv om ABC som ledende aktør i Norge har stor frihet i forhold til valg og strategier, er det etablert en del felles løsninger som ABC drar nytte av.

– Det er ikke tvil om at integreringen øker. Selv om det gir oss nye og tøffe oppgaver, er den totalt sett viktigste oppgaven å bruke tilstrekkelig med ressurser på stimulerende internasjonalt samarbeid. Det vil til syvende og sist kundene våre tjene på, sier Arne Olafsen, administrerende direktør i ABC.



Av Eirik Arnesen

Nøkkeltall 2003

ABC	2002/2003	2001/2002
	NOK	NOK
Nettoomsætnng	140 790	124 861
Driftsresultat	6 460	6 546
Resultat før skatt	5 335	6 250
Aksjekapital	2 000	2 000

GRILLMORO VED VANNKANTEN

Snart kommer sommeren og grillsesongen. Hvorfor ikke ta med maten, gjestene og oppskriftene bort fra terrassen? Moderne utstyr og "enkel" mat åpner for grillutflukter i det fri.

Nordmenn griller – mye. Det er et sikkert vårtegn når far tar på seg et mer eller mindre kledelig forkle, og røyklegger halve nabolaget. Med moderne grillutstyr og oppskrifter i mengden kan grillopplevelsen få en ekstra dimensjon hvis du reiser ut i det fri. Det blir litt mer arbeid, men mat smaker enda bedre ute i naturen. Også i år har ABC klargjort en reseptsamling med både nye og mer tradisjonelle grillprodukter. Her finner du resepter på aromatiske og milde grillpølser til barna, duftende spe-

sialiteter til mor, saftige burgere til rockerne og kraftfulle bratwurst til far. Noen ideer til tilbehør får du også med på kjøpet. Kontakt ABCs ordrekontor, eller din kundansvarlige, så sender vi gjerne et eksemplar til deg. Og lar du deg inspirere av reseptsamlingen og oppfordringer til grilltur til nærmeste svaberg, så husk for all del å overholde reglene for å gjøre opp varme ute i det fri.

Av Eirik Arnesen og Ola Stuberg, produksjef krydder/startkulturer



FOTO: OFK



FOTO: KINE WESTVIK

MARINADER TIL SOMMEREN

Gewürzmüllers oljemarinader er en stor suksess, bygd på førsteklasses vegetabilsk olje, smakssatt med krydder og urter av høyeste kvalitet. Marinadene gir kjøtt og fisk god smak, gode stekeegenskaper og marginalt lengre holdbarhet. Normal dosering er cirka 100 gram pr kg kjøttråvare. Marinadene er pakket i spann à 4 kg.

Årets sortiment består av:

411/20 LUCULLUS WÜRZMARINADE

Lys rød-brunlig marinade med grovstøtte urter. Til svin og storfe.

411/21 RUBIERA MARINADE

Glansfull rød marinade med innslag av grove urter. Til svin og storfe.

410/34 TEXAS WÜRZMARINADE

Flammende rød marinade til storfe kjøtt. Grove partikler av pepper og paprika.

410/32 MEXICO-MARINADE

Typisk kraftfull, meksikansk smak til storfe. Synlige partikler av grov pepper og løk.

411/22 WESTERN WÜRZMARINADE

Cowboy marinade til storfe kjøtt. Smak av tomat, paprika, løk, pepper. Uten grove partikler. ▶



Grilltips

Før du drar ut til strender og svaberg for å grille, kan du med fordel gjøre noen forberedelser. I grillkurven sammen med godt brød, salater og leskende drikke kan du legge noe av det følgende.

Grillspidd

Svinekjøtt, for eksempel filet eller biff, skjæres i kuber, 2 x 2 x 2 cm. Kjøttet legges i en av våre marinader: Rubiera eller Lucullus passer utmerket. Marineringsstid er minimum 12 timer.

Flatbiff av lam tilskjæres likedan. Marineres i Akropolis.

Før avgang til stranda tres spiddene vekselvis med disse to kjøttslagene pluss båter av små løk, ferske champignon, paprika i flere farger samt babymais.

Forandringspakker

Ta et stykke aluminiumsfolie 20 x 20 cm.

På dette legges biffstrimler marinert i Mexico eller Western. Legg på grønnsaker "Julienne", det vil si gulrot, purreløk osv. skåret i 2 mm strimler. Aluminiumsfolien brettes fint sammen så pakken blir tett. Når pakken grilles, blir marinaden en utmerket saus sammen med grønnsakene.

Neste pakke kan være Lammefilet i Akropolis-marinade. Skiver av løk, kuttete hvitløkbåter og soltørket tomat vil gjøre pakken spennende.

Entrecôte av okse i Mexicomarinade, løkstrimler, brune bønner og maiscorn smaker også godt.

Tilbehørspakken av løkbåter, paprikastrimler og finsnittet Chorizo-pølse sammen med Texas Marinade er også en vinner.

Fiskefilet

Fiskefilet av litt fet fisk er også godt på grillen.

Laks, ørret og steinbit er godt egnet. Marinér gjerne med Lucullus eller kanskje Akropolis, så har du et smakfullt utgangspunkt. Grilles i rist eller innpakket i alufolie.

Selvsagt skal du ha med noen av dine favorittpølser; saftige, duftende, aromatiske, finhakkede eller grove herligheter. Et vellykket grillselskap uten pølser er vel nesten utenkelig.

► 410/11 HVITLØK-MARINADE

Kremfarget marinade med støtte urter. Typisk smak til lammekjøtt. Egner seg også meget godt til grilling av hvit fisk.

410/35 REICHENAU KRÄUTERMARINADE

Grønn urtemarinade med smøraroma. Nydelig til lammekjøtt.

410/12 AKROPOLIS WÜRZMARINADE

Rød-brunlig marinade med smak inspirert av

greske og tyrkiske tradisjoner. Passer godt til lam og svinekjøtt, men også ypperlig til grilling av laks og ørret.

410/23 AMERICAN WÜRZMARINADE

Søtlig tomatbasert marinade, passer utmerket til Spareribs.

410/33 PFEFFER-MARINADE

Pepper-marinade. Kremfarget med synlig grovstøtt sort pepper og urter.

411/25 PAPRIKA-MARINADE

Paprika-marinade.

411/26 KRÄUTER UND KNOBLAUCH-MARINADE

Urte- og hvitløkmarinade. Passer utmerket til lammekjøtt.



FRA BUNN TIL MUNN

God kvalitet som forbrukerne foretrekker over tid, er målet for enhver næringsmiddelaktør. Men fortsatt er det mange fiskematprodusenter som har mye å hente ved en enkel omlegging av hakkeprosessen.



FOTO: NORWEGIAN SEAFOOD EXPORT COUNCIL/EKSPORTUTVALGET FOR FISK



FOTO: JAN LILLEHAMRE

– MANGE SER KUN PÅ INITIALKOSTNADEN, OG IKKE HVA EN OPPNÅR PÅ SIKT. DET ER UNDERLIG, ALL DEN TID POTENSIALET ER OPPTIL FEM PROSENT BEDRE FORTJENESTE, SIER MARKEDSSJEF BÅRD MONSEN I ØRAKO AS.

omtrentlige tidsanslag, har mye å hente. En enkel omlegging vil påvirke kvaliteten, graden av svin og fleksibiliteten i produksjonen. Med andre ord, dette er god økonomi, forteller markedssjef Bård Monsen hos Ørako AS. Han er forundret over at enkelte fortsatt tviholder på produksjonsprosesser som han mener er urasjonelle og unødvendig utfordrende for kvaliteten.

– Dette er en konservativ bransje, og enkelte frykter at investeringer ikke gir en fornuftig avkastning. Vi kan dokumentere at det trenger en ikke frykte. Alle fiskematprodusenter som forholder seg til ingrediensene med målbeger og

Fem prosent bedre

– Alle ønsker at forbrukerne skal ha en positiv opplevelse av produktet, gang etter gang. Mange ser ut til å glemme at avvikene kan være store selv om en har premierte produkter. Etter vårt skjønn må det være et entydig mål å stabilisere produktet på et vedvarende høyere nivå, uten avvik, poengterer Monsen. Han kan fortelle at enkelte produsenter har opplevd en bedring i sin bruttofortjeneste på opptil fem prosent etter omleggingen. I forrige utgave av ABCompendiet fortalte vi om trønderbedriften Haarberg & Larssen AS som redegjorde for hvilke erfaringer omleggingen har gitt. Ikke bare hadde deres berømte farseprodukter fått en jevnt høyere kvalitet, firmaet opplevde også besparelser av et ledd i produksjonen.

Tett samarbeid

I teorien er dette veldig enkelt. Ingrediensene skal i hakkemaskinen på riktig tidspunkt, i riktig mengde og til riktig temperatur. I praksis er det slett ikke så greit. Hvis medarbeideren bruker gamle metoder med målbegre, vil det alltid forekomme avvik. Mennesker gjør også ting forskjellig. I tillegg medfører tidspress at prosessene ofte utføres feil. Med andre ord –

den som arbeider med blandemaskinen tror at han er effektiv, men i realiteten skjer det motsatte, fordi svinnet er unødvendig stort. ABC og Ørako har de siste årene brukt mye ressurser på utvikling av prosessverktøy og rutiner for mer effektiv produksjon. Det jobbes tett sammen med den enkelte produsent – i Haarberg & Larssens tilfelle i en testperiode på to måneder – før en implementering med nøyaktige beskrivelser og porsjonsposser blir iverksatt.

Mye skal stemme

En produksjonsprosess med fiskemat er ikke spesielt omfattende eller komplisert. Utfordringen er å gjøre tingene korrekt hver gang. Monsen peker på en del generelle forhold som er viktig for at produktet skal oppnå ønsket kvalitet.

– Kvaliteten og behandlingen av selve råstoffet er selvfølgelig avgjørende, ikke minst ved tining. Mange ser ut til å glemme at proteiner ofte følger tinevannet, og at dette igjen påvirker produksjonen av farse. Alltid skarpe kniver er svært viktig. Likeså at hakketiden og slutt-temperaturen er korrekt. Og vi må, ikke minst, alltid blande i like mengder ingredienser, forklarer Monsen. ▶



► Kroner og arbeidsplasser

En bør ikke akseptere avvik, mener Monsen, som minner om at dette handler om økonomi og arbeidsplasser. Flere og flere ser ut til å akseptere dette. Monsen mener det viktigste må være at kundene er fornøyd med kvaliteten over tid.



Av Eirik Arnesen

Prosess

Markedssjef Bård Monsen hos Ørako framholder følgende prosess som grunnleggende for å oppnå et stabilt godt resultat:

- Fisk og salt blandes.
- Kjør til det oppnår en seig konsistens. Dette er for å oppnå en maksimalt god vannbindingsevne for en begynner å spe.
- Spe med 1/3 av væskemengden.
- Bland inn bindemiddel som soyaprotein, hvetefiber, fløtepulver o.l.
- Spe ytterligere 1/3 av væsken.
- Kjør til 7-8 grader.
- Bland deretter inn stivelse, fett og krydder.
- Spe ytterligere og kjør produktet til det når 14-16 grader.

FAG OG FEIRING I FRANKFURT



FOTO: JAN LILLEHAMRE

15. til 20. mai samles bransjefolk i tusentall for å knytte kontakter og utveksle erfaringer. IFFA-messen, kjøttbransjens internasjonale forum, arrangeres da i Frankfurt. Messen hadde sist, i 2001, mer enn 54.000 besøkende.

Danske Dat-Schaub AS, som er vårt moderselskap, har i år valgt ikke å delta med egen stand, men de fleste av våre viktigste agenturer vil være representert med egne stander. Vår salgstrupp på seks mann vil være til stede under hele messen og være lett tilgjengelig på telefon for en avtale, gjerne et sambesøk på de forskjellige standene når det er ønskelig.

Hovedtyngden av norske besøkende vil ankomme messen 18. mai, men for at hjemlengselen ikke skal bli for stor for dem som er på messen 17. mai, ønsker vi å arrangere en minifeiring. Vi inviterer kl. 11.30 norske kunder og forretningsforbindelser til champagne og jordbær på standen til Naturin Viscofan (hall nr. 4,1 H10) og avslutter messedagen kl. 18.00 på Rettenmaiers stand (hall nr. 4,1 H40) som har invitert til åpent hus med tyske pølser og øl. 17. mai-stemningen tar vi med oss, og med tonene fra norsk janitsjarmusikk og norske flagg skal vi ta knekken på mulig hjemlengsel! Vi avslutter nasjonaldagen på vertshuset "Zum Grauen Bock" i Altstadt og håper å treffe mange andre norske der.



En messe er først og fremst hard jobbing med mye å se og gjøre. Våre leverandører driver et kontinuerlig utviklingsarbeid og har mange spennende nyheter å vise fram. Vi kan blant annet nevne at Gewürzmüller, vår leverandør av krydder og startkulturer, vil presentere en ny startkultur til rødning av spekepølser og røkte/kokte pølser uten tilsetning av nitrittsalt. Fargen, smaken og holdbarheten på de nye produktene kan sammenlignes med produkter som inneholder nitrittsalt. Gewürzmüller introduserer også to nyutviklede startkulturer med dokumentert effekt mot *Listeria Monocytogenes*, et problem som næringsmiddelindustrien over hele verden har slitt med i flere år.



BHJ, vår nye samarbeidspartner med Scanpro-agenturet, innbyr kundene til å besøke "Tasters' Corner" for prøvesmaking, blant annet det nye SCANPRO okseteksturert TEX 80/1-B. Dette er et teksturert protein som ligner og smaker kokt kjøtt, og brukes til blant annet ferdigretter. Produktet er varme- og frysestabil og gir bitt og saftighet i sluttproduktet.

Visko er hemmelighetsfulle og vil ikke røpe sine nyheter på forhånd, men sier "Hjertelig velkommen til å besøke vår stand i hall 4,1 stand D80".

Vi ser fram til et utbytterikt messebesøk hvor vi vil få inspirasjon fra andre "kjøkken" som vil komme våre kunder til gode. Vel møtt på IFFA!

Av Inger Tolg Johansen

SUKSESS PÅ BOKS FOR TERINA NAM SOS

I år ruller ni millioner hermetikkbokser ut fra Terina i Namsos.
Hvem sa at middag på boks er passé?

De fleste norske hermetikkfabrikkene er nedlagt. Men Terina Namsos har aldri produsert så mye som nå. Og salgsrekordene toppes år for år. Fabrikkens historie er gammel, selv om varemerket er nytt. En sen høstkveld i 1960 satt de to trønderne Trygve Hollup og Jørgen Nordskar på en restaurant i Oslo, og før kvelden var omme, var en knakende god idé født; "Hvorfor ikke starte produksjon av reinsdyrkaker på boks?" Som sagt, så gjort! I dag er Joika-kakene kjent som et av Hermetikk-Norges virkelig store salgseventyr. I dag er det Joika og Gilde Bog som er storselgerne, med til sammen 60 prosent av Terina Namsos' omsetning. Men også Snurring, Jædersylte og Favoritt Trøndersodd er kjente merker fra fabrikken. Og hvem husker ikke Ståle Stiils rappende reklamer for Pi-pi-pizzafyll på boks?

Nye kyllingprodukter

Terina er heleid av Gilde, og er i dag den eneste bedriften i konsernet som driver med hermetisering. Det betyr en lys framtid for de nær 40 ansatte ved fabrikken på Spillumstranda, for hurtigmat på boks er en yndet middagsløsning for travle hverdagsmennesker. Det nyeste tilskuddet til Terinas produktfamilie er Kyllingboller i saus, og flere kyllingprodukter blir sluppet på markedet i mai. I 2002 flyttet Gilde produksjonen av Gilde Bog, Gilde



FOTO: KINE WESTVIK

TERINA NAM SOS HAR ALDRI PRODUSERT SÅ MYE SOM NÅ. BJØRN TORE EILERTSEN, LEDER FOR KVALITET OG PROSSESS, KONSTATERTER AT STADIG FLERE PRODUKTER BLIR STORSELGERE PÅ BOKS.

Leverpostei og Jædersylte fra Stavanger til Namsos. Dette utgjorde et løft på tre og en halv millioner bokser i året. Men flyttingen fra Stavanger, er langt fra eneste årsak til at stadig flere ganer kjenner smaken av produkter fra Terina Namsos. Bedriften driver kontinuerlig produktutvikling, og får en stadig bedre produksjon.

ABC krydrer fabrikken

Ifølge Bjørn Tore Eilertsen, leder for kvalitet og prosess, lager man ikke lenger ihjelkøkt masse på boks. Med bedre utstyr og kompetanse har

de muligheten til å styre kokeprosessen bedre. I tillegg forteller han at samarbeidet med Arne B. Corneliussen AS krydrer fabrikken med både kunnskap og smakstilsetning. Eilertsen setter pris på at ABC driver produktutvikling sammen med kundene sine, og fastslår at stabile produkter inn gir stabile produkter ut. Suksessen forklares også med at Terinas populære produkter lages på en naturlig måte. Firmaet legger sin sjel i at maten skal smake hjemmelaget og vil ikke fare med pulverfusk. Selv bruningen gjøres i storpanne med smør og mel. ▶

Fra Joika til spekevarer

- Oslo, 1960: Trygve Hollup og Jørgen Nordskar kommer på ideen med Joika, reinsdyrkaker på boks. Hollup AS drar i gang hermetikkfabrikk, og Nordskar engasjeres som konsulent.
- Home's AS tok over driften i slutten av 60-årene – de første årene sammen med Brødrene Bothner AS i Harstad.
- Det fungerte bra utover i 70-årene, men fabrikken i Trondheim var tungvinn og manuell. Det ble derfor bygd helautomatisk fabrikk i Namsos.
- I 1984 tok Nidar-bedriften Thermex over driften.
- Trønder-Mat tok over fabrikken i 1990.
- Fra 1. februar 2004 er fabrikken underlagt Terina, Norsk Kjøttssamvirkens nye produksjons- og salgsselskap for spekevarer, frysevarer og hermetikk.

Ni millioner bokser

- Da Nidar-bedriften Thermex tok over fabrikken i Namsos i 1984, besto den årlige produksjonen av 300 000 bokser Joika.
- Tre år senere hadde volumet økt til 800 000 bokser.
- Sent på året i 2002 fikk fabrikken ansvar for produksjonen av Gilde Bog, leverpostei og Jædersylte. Fem millioner bokser med hermetisk mat gikk ut fra daværende Trønder-Mat dette året.
- I fjor lå nivået på syv og en halv millioner, og i år blir ni millioner bokser sendt ut fra fabrikken. Joika og Gilde Bogskinke utgjør halvparten.
- Terina Namsos utvider i løpet av året fra 32 til 40 årsverk. 80 prosent av de ansatte har fagbrev i næringsmiddelfag.
- Fire dager i uken produseres det i to skift. Kun 10 prosent mangler på maksimal utnyttelse av anlegget.



FOTO: KINE WESTVIK/GILDE

I FJOR LÅ NIVÅET PÅ SYV OG EN HALV MILLIONER, OG I ÅR BLIR NI MILLIONER BOKSER SENDT UT FRA TERINA NAMSOS. (FOTOMONTASJE)

► Positive ringvirkninger

Den gode driften på Spillum gir positive ringvirkninger i Nord-Trøndelag. Terina vil i løpet av året kjøpe cirka 600 tonn ferdigskrelte grønnsaker som er lokalt tilvirket og foredlet hos Namdal Produsentlag i Overhalla. Også produksjonen av Gilde Bogskinke gir svinaktig god uttelling for bondestanden. 1750 framfötter av gris går med til én dags produksjon. Terina Namsos kjøper i år cirka 650 tonn renskåret svinekjøtt fra Gilde Bøndernes Salgslag i Steinkjer.

Finnes det en framtid for hermetikken?

– Selvfølgelig, utbryter Eilertsen.

– Ingen andre har funnet en så bra metode å bevare matens holdbarhet på, sier han, og holder fram en RSP, Forsvarets stridsrasjon fra 1980.

– Denne er det bare å sette gaffelen i!

Ingen av Terinas produkter har mindre holdbarhet enn seks år. Det unike er at det er emballasjen som setter begrensningene, ikke produktet. Eilertsen fabulerer om fremtidens hermetikkemballasje.

– Kanskje begynner man med myk hermetikkemballasje. Det er ikke sikkert hermetikken må være på en rund boks for alltid. Det er jo mulig å gå retro, tilbake til glass, slik resten av Europa gjør. Boksmat inndelt i kammer hadde kanskje også vært noe. Kjøttkaker, poteter og saus i én boks, sier Eilertsen. Det høres ut som hermetikken går en trygg framtid i møte.

Av Kine Westvik



NYTT AGENTUR I ABC-PORTEFØLJEN

Arne B. Corneliussen AS overtok 1. januar i år agenturet til BHJ (tidligere Danexport AS) som har vært representert i Norge i over 20 år av Fjordimport AS ved Henrik Grinde.

BHJ AS (Beck, Holm og Jacobsen, selskapets tre grunnleggere) er et dansk selskap med virksomhet i 45 land, 700 ansatte og en omsetning i fjor på 1,7 milliarder danske kroner. BHJ har fire forretningsområder: proteiner til næringsmiddelindustrien, råvarer og produkter til dyrematindustrien, handel med kjøttprodukter til forbruk og matvaredistribusjon.

BHJ har 70 prosent markedsandel på produksjon og salg av animalske proteiner til bruk i kjøttindustrien. Produktene, Scanpro, er basert på svor fra danske griser.

Arne B. Corneliussen AS har solgt Scanpro høyfunksjonelle proteiner i 15 år på det norske markedet.

Proteinene, SCANPRO T 95 og SCANPRO R 95, er et fint pulver som er nøytralt i smak og farge, slik at en kan være sikker på at det ikke gir endring i sluttproduktet.

Scanpro-produktene er med på å gi en god vannbinding og et høyere utbytte. De bedrer spennet i alle typer pølser, og gir bedre skjærbarhet på pålegg og bacon.

SCANPRO T 95 binder opptil 20 ganger sin egen vekt med vann. Denne er også en enorm fettbinder i varme emulsjoner 1:20:20, og er derfor et ypperlig valg for emulsjoner.



FOTO: PER A. SLEIPNES/KJØTTBRANSJEN

HENRIK GRINDE I FJORDIMPORT (NR. TRE FRA VENSTRE) OVERLATER BHJ-AGENTURET TIL ABC. FRA VENSTRE SALGSDIREKTØR MORTEN O. ZIVES I BHJ, MARKEDSSJEF JØRGEN KJELDSSEN, BHJ OG ARNE OLAFSEN, ADMINISTRERENDE DIREKTØR I ABC.

T 95 er et godt valg til injisering av skinker og som emulgator i farsen. Den har en god synergieffekt med carrageenan, myseprotein og soyaprotein.

SCANPRO R 95 binder opptil ti ganger sin egen vekt med vann. Den egner seg godt til rimelige skinkevarianter som tromles og gir et bedre utbytte og mindre svinn under slicing. SCANPRO R 95 kan enten løses i laken eller tilsettes tørt direkte i trommelen.

SCANPRO HI 95 binder åtte-tolv ganger sin egen vekt med vann og er beregnet på bacon-

og påleggsprodukter som skal sprøytes. Den reduserer synerese i ferdig vakuumpakket produkt. Den kan også med fordel brukes til pålegg uten fosfat.

Etter overtagelsen av Scanpro-agenturet vil vi intensivere satsingen ytterligere med flere produkter fra BHJs produktsortiment. Salgsavdelingen i ABC besøkte i april fabrikken i Gråsten, sør i Danmark og hadde en grundig fagopplæring på BHJs prøvekjøkken.

Av Rune Øystad
produksjef ingredienser



FARGERIKT OG FERDIG

ABC og Ørako er sammen en totalleverandør av emballasje som skal møte en rekke ulike behov. Selskapet har i dag et mangfoldig utvalg av produkter til pakking av både kjøtt- og fiskeprodukter. Nå er sortimentet utvidet med ferdigtrykte vakuumposer til pakking av laks, og

selskapet har vært leveringsdyktig siden januar i år. Posene leveres i seks farger og i 120 my tykkelse.

Det er to hovedtyper. Den første, med påtrykket "Norsk røket laks", leveres i størrelsene 200 x 300 mm og 220 x 620 mm. Man kan også velge en pose uten tittel, hvor kunden selv kan formgi deler av pakningstrykket. Denne posen leveres i 200 x 300 mm.

OPPSIKTSVEKKENDE NY METODE



FOTO: GEWÜRZMÜLLER GMBH

Vår tyske leverandør av krydder- og starterkulturer, Gewürzmüller GmbH, har utviklet en fremgangsmåte som gjør det mulig å produsere spekepølser og vanlige røkte og kokte pølser uten å tilsette nitrittsalt/natriumnitritt.



Farge, smak og holdbarhet på de nye produktene kan sammenlignes med produkter som inneholder nitrittsalt. De grunnleggende utfordringene var:

1. En starterkultur med nitratreduktaseaktivitet tilpasset forholdene i en farse til røkte og kokte pølser måtte finnes og rendyrkes. Løsningen heter nå BITEC S 10, denne er bygd på en stamme *Staphylococcus carnosus ssp. utilis*.

2. Å utvikle krydderblandinger som gir sluttprodukter uten merkbar smaksforskjell fra tradisjonelt produserte produkter (husk at natriumnitritt både har egensmak og påvirker smaksutviklingen i produksjonsprosessen i sluttproduktene).

3. Fremstillingsprosessene måtte tilpasses. Til røkte/kokte produkter er det særlig prosessen mellom utstopping og røking/koking, det vil si omrødningsstiden, som må tilpasses. Til spekepølser er denne omstillingen mindre omfattende.

Tester har vist at etter lagring i 34 dager er det ingen avvik i mikrobiologiske verdier sammenlignet med tradisjonelt fremstilte produkter. De resterende nitrat- og nitrittverdiene i produktene produsert med den nye metoden er ca 30 ppm, som er halvparten av tilsvarende verdier i produkter inneholdende nitrittsalt. Testpersonene klarte ikke å finne forskjell på farge eller smak sammenlignet med pølser produsert på tradisjonelt vis. Fremgangsmåten følger forskriftene for fremstilling av økologiske kjøttprodukter og vil kunne brukes med suksess også i dette markedsegmentet.



Av Ola Stuberg
produktssjef krydder/startkulturer

BESKYTTELSESKULTURER TIL KJØTTPRODUKTER

Gewürzmüller GmbH lanserer i forbindelse med IFFA 2004 to nyutviklede startkulturer med bakteriehindrende effekt.

Bitec LKB 5 og Bitec LSBA 15 er startkulturer inneholdende melkesyrebakterier som har dokumentert effekt mot *Listeria Monocytogenes*. Listeriabakterier er kjent som vanskelige å bekjempe fordi de:

- Vokser og formerer seg uten tilgang på oksygen (for eksempel i vakuumpakke).

- Vokser og formerer seg på temperaturer mellom 2 – 44 °C.
 - Vokser og formerer seg i salt og nitritkonsentrasjon som er vanlig i kjøttvarer.
 - Vokser og formerer seg ved vannaktivitet (aW-verdi) over 0,93.
- Melkesyrebakteriene i disse nye startkulturene utvikler bakteriosiner som hindrer utviklingen av uønskede Listeriabakterier. Bakteriosinene bevirker ion-spenning og pH-nivå i listeriabakterienes cellemembran som dreper de uønskede bakteriene. Parametrene temperatur, pH-verdi og tilført næring til startkulturene påvirker denne utviklingen. Bitec LKB 5 er egnet til alle spekepølser til slicing. LKB 5 utvikler en mild og behagelig syresmak og aroma. Bitec LSBA 15 er egnet til både slicebare og smørbare spekepølser. Syresmaken er ren og mild, men med en velutviklet fermenteringsaroma. Det er grunn til å merke seg at disse nye kulturene er utviklet for å avhjelpe en vanskelig problemstilling, men er ikke egnet eller tenkt som erstatning for god råstoffbehandling og hygiene.



Røkt ost – en delikatesse

Visko OY er et foregangs-firma i innovative tarm-løsninger spesialtilpasset kundens behov. I firmaets

produktsortiment finnes også en klar fibertarm tilpasset røkt ost, Visko Cheese. Fibertarmen, Visko PK E56, har eksep-

sjonelt gode gjennomslippsegenskaper, og egner seg godt til voksing. Tarmene kan leveres med trykk, avbundet eller klipset, raffet, tørre eller forfuktet, og kan leveres røkbehandlet. Valio, det finske meieriselskapet, bruker Visko Cheese tarm til en røkt ost som heter Kippari.

Et spesielt Cheesematic system er utviklet til denne osterarmen. Et rør isolerer den raffede tarmen fra det varme stopperøret (ostemassen er varm) og sikrer at den forfuktede tarmen holder seg stabilt fuktig og kaliberstabil.

Forlenget holdbarhet med Purac

Purac presenterer på IFFA-messen et nytt natriumlaktatpulver – PURASAL Powder S. Det hjelper til med å øke matsikkerheten og holdbarheten på kjøtt- og fjørfeprodukter.

Purasal kaliumsalt av naturlig (L+) melkesyre i flytende form, Purasal Hipure, har vært brukt i en årrekke av kjøttvareindustrien verden over for å forlenge og sikre holdbarheten. Bransjen har vist stor interesse for en pulversversjon av kaliumlaktat, og ny forskning har frembragt PURASAL Powder S. Pulveret kan brukes i ferske og kokte/stekte hele kjøttstykker og farser/deiger og er spesielt beregnet til blanding i krydderblandinger.

De viktigste fordelene med PURASAL Powder S er: Utvidet holdbarhet, kontroll av patogener som *E-Coli*, *C.botulinum* og *L.monocytogenes* etc., bevaring av fargen og forsterkning av smaken.



Kanel som medisin

Din mat skal være din medisin og din medisin skal være din mat, sa Hippokrates cirka 400 år f.Kr. Jammen hadde han rett! En fersk forskningsrapport viser at inntak av en halv teskje kanel daglig i 40 dager, senker blodsukkeret og nivået av triglyseriner hos dem med type 2 diabetes med opptil 27 prosent. Denne reduksjonen kan sammenlignes med det vi ser ved bruk av medikamenter.

Her hjemme bruker flere av våre kunder kanel i blodmat og kebab, men kanskje vi burde utvide bruksområdet slik de gjør ved Middelhavet og i Afrika og India?

Kaldsvellende sauser

Utvid matopplevelsene dine med nye ferdigretter basert på Gewürzmüllers nye sortiment av kaldsvellende sauser. Det stadig økende antall av befolkningen som lever i "små-husholdninger" vil nok sette pris på at et større utvalg ferdigretter blir tilgjengelig. Gewürzmüller presenterer nå produkter som gjør det enkelt å fremstille smakfulle gryteretter. Følgende sausepulvere er tilgjengelig:

Gulasj-saus 410/79

Lag en utmerket ungarsk gulasj, svin eller storfekjøtt pluss paprika og løk i strimler. Serveres sammen med kokte poteter og ferskt brød.

Meksikansk saus 410/89

Her er grunnlaget for en frisk, fyrrig og fyldig Chili Con Carne. Sausen er frisk rødfarget og inneholder biter av løk og paprika. Tilsett hermetiske brune bønner, og suksessen er sikret.

Karri-saus 410/87

Denne sausen tilettes svinekjøtt eller fjørfe. Kok ris etter anvisning på pakken, pynt med peanøtter og rosiner eller tørkede aprikoser. Da kan billetten til Østen avbestilles.

Tomat-saus 410/95

Beregnet for pasta og annen italienskinspirert mat. Bolognese-saus lages ved at kvernet storfekjøtt/kjøttdeig

tilsettes sammen med ekstra krydder, som Italiano 403/73 eller Romano 405/30.

Schaslik-saus 410/78

I Tyskland er denne sausen sammen med Karri-bratwurst en slager i enhver Imbiss (gatekjøkken). Ellers lages Schaslik-panne (svinebø og bacon) eller Paprika-gulasj på samme sausegrunnlag.

Lys saus 410/88

Grunnlaget for en fyldig fløtesaus. Kalvefrikassé vil få en renessanse med denne sausen. Tilsett purreløk, gulrøtter og grønne erter. Da er søndagsmiddagen sikret.

FERSKE OG FROSNE FRISTELSER

Fisk blir fortrasket av stadig flere. Bredere tilbud kombinert med større kunnskap og kontinentale vaner betyr flere og morsommere fiskeretter på det hjemlige spisebordet. Smaksrik marinering setter prikken over i-en.

Forbruket av fisk – både fersk og frossen – øker her i landet. Tall fra Gfk Norge As og Eksportutvalget for fisk viser at nordmenn spiste syv prosent mer fisk første halvår i 2003 enn tilsvarende periode året før. Samtidig er det mange som tror det er lett å ødelegge fisken under tilberedelsen. Vi er redde for å "koke den i hjel," eller steke den for lenge. Det er en av årsakene til at ferdig marinerte porsjonspakker har slått an i markedet. Delikat eksponering, fornuftig pakkestørrelser og god brukerinformasjon har høstet applaus.

Stort potensial

Undersøkelser gjennomført av Dagligvarehandelen viser at kunden bare i liten grad vurderer pris i forhold til denne typen produkter. Med andre ord – potensialet er formidabelt. Ferdigmarinert fisk er en forholdsvis ny aktør i frysedisken, og nok et bidrag til et mangfoldig og eksotisk utvalg. Det er kjapt, enkelt og godt – og passer utmerket i en hverdag i kamp mot de private tidsfristene. Også i ferskvaredisken er utvalget økende, og mange forretninger ser verdien i å opprettholde en god fiskedisk.

Lite kunnskap

– Men vi tror det i hovedsak er to årsaker til at folk ofte foretrekker ferdige porsjonspakker med marinade. Det ene er at mange er usikre på hva de skal gjøre med fisken – både når det gjelder behandling og tilberedelse. Det er ikke alle som synes det er enkelt å filetere en torsk. Det neste er at kunnskapen hos butiktpersonalet ofte er veldig begrenset. Det er langt fra noen selvfølge at du får grilltips av en medarbeider i en fiskedisk. Tradisjonelt er kunnskapen om behandling av kjøtt langt bedre, sier markedssjef Bård Monsen i Ørako AS.

Bare to timer

Selv om mange etter hvert selv har blitt flinke til å bruke egenkomponert marinade til fisk, er det kjøtt som tradisjonelt får "bade" i aromatisk væske før varmebehandling. Andre



VI SPISER STADIG MER FISK. ØKNINGEN ER PÅ CIRKA SJU PROSENT I ÅRET. DET BANER VEI FOR NYE PRODUKTGRUPPER – SOM MARINADER.

steder er det annerledes, eksempelvis i Østen hvor det er en flere hundre år lang tradisjon i å bruke marinade til fisk. Marinade kommer av det latinske begrepet "hav," og betyr rett og slett å legge råvarer i en smaksatt væske over en periode. Noe ikke mange kjenner til er at typiske kjøttmarinader svært ofte passer like godt til fisk. Om en foretrekker å marinere selv, finnes det et utall av varianter, men Bård Monsen minner om en viktig grunnregel: "Det er tilstrekkelig å marinere i to timer." Fisk har den egenskapen at den trekker til seg væske enda mer effektivt enn kjøtt, og for lang marinering kan gi for sterk smak.

Praktisk salting

– En klar fordel med våre ferdige marinader til bruk i porsjonspakker, er at saltet er innkapslet. Det gjør at saltet i blandingen – som kommer fra Gewürzmüller – først be-

gynner å virke ved varmebehandling. Det er en stor fordel, ikke bare fordi salting av fisk er litt komplisert, men ikke minst fordi fisken på den måten blir mindre tørr, sier Monsen. Han mener steinbiten er den fisken som kanskje er best egnet for marinering.

Mange fordeler

Ferdig marinerte fiskeprodukter har en annen stor fordel. Barn liker det ofte svært godt. Det har som regel med den gode kryddersmaken å gjøre. Enda flere fiskematprodusenter bør kjenne sin besøkelsestid på dette markedet, mener Monsen. Ikke bare gir det store produksjonsmessige fordeler, det åpner også for svært hyggelig kalkyler. Og over hele landet spises det mer ferdigmarinert fisk.

Av Eirik Arnesen



NORSK KARVE EKSPORTERES TIL GEWÜRZMÜLLER I TYSKLAND

Det norske markedet er blitt for lite. Ved hjelp av Arne B. Corneliussen skal karve fra Inderøykarve BA eksporteres til Tyskland via ABCs krydderleverandør Gewürzmüller GmbH i Stuttgart.

Inderøykarve BA er en sammenslutning av 19 gårdsbruk i Inderøy kommune i Nord-Trøndelag. Laget har eksistert i ti år. På disse gårdene dyrkes det karve på til sammen 450 dekar. Karveproduksjon er en liten bigeskjeft for gårdsbrukene, i utgangspunktet oppstartet som en kuriositet. Nå begynner det å bli interessant forretning.

Brukes i all akevitt

Hittil har karven stort sett blitt solgt på det norske marked. "Skrytekunden" har vært Vinmonopolet/Arcus. All norsk akevitt har de senere år blitt smaksatt med karve fra Inderøy. Storparten av norskprodusert surkål likeså. Nå er det norske markedet blitt for lite. Produksjonen er større enn forbruket i Norge, og det har oppstått et behov for å eksportere overskuddet. ABC bisto også i 1998 med eksport av 15 tonn til vår krydderleverandør Gewürzmüller GmbH i Stuttgart. Gewürzmüller var allerede den gang så godt fornøyd med kvaliteten på karven at de ville innlede et



FRA 1. MARS I ÅR ER INDERØYKARVE BA LEVERANDØR TIL ET AV EUROPAS STØRSTE OG KVALITETSMESSIG BEST ANSETTE KRYDDERHUS.

forpliktende samarbeid. Dessverre har ikke avlingene vært store nok til å fylle dette ønsket før etter innhøstingen i 2003. Men fra 1. mars i år er Inderøykarve BA leverandør til et av Europas største og kvalitetsmessig best ansette krydderhus. Kontrakten løper i første omgang ut året, men intensjonen er at den skal forlenges.

"Sundskarve"

Karven som dyrkes har fått det spesifikke navnet "Sundskarve". Dette kommer av at idéinnehaver og pådriver for hele prosessen, Johs. Bragstad, som nå er "kårkail" på gården

Sund, startet det hele med å samle "villkarve" i åkerkantene på gården sin. Dette begynte han med allerede i 1989. Denne karven er altså stedege på Inderøy, det vil si optimalt tilpasset vekstforhold, lys og klima i regionen. Når du i sommer nyter en Thüringer-bratwurst, med krydderblanding fra Gewürzmüller/ABC og kanskje tar en akevitt til pilsen, skal du huske at fellesnevneren for disse to produktene er karve av høyeste kvalitet produsert i det "solfylte" Trøndelag.

Av Ola Stuberg
produksjef krydder/startkulturer



FOTO: EIRIK ARNESEN

PRODUKTSJEF OLA STUBERG I ABC ER OGSÅ I ÅR DOMMER UNDER NM I KJØTT.

TØFFERE I KJØTT-NM

Hvordan skal en produsent overbevise dommerne om at nettopp hans produkt fortjener høy karaktergivning?

– Jeg tror at det i tillegg til kjente kriterier som smak, duft, konsistens, utseende osv. er viktig at produsenten beskriver hvordan han ønsker at produktet skal fremstå. Ønsker en at salamien skal ha store spekkbiter, så bør dette beskrives. Skal spekepølsa ha "dansk" farge, må dette anmerkes. Skal burgeren være så grov at den nesten ikke henger sammen, bør også dette beskrives, sier produksjef Ola Stuberg i ABC, en av årets NM-dommere. Hoveddommer Tore W. Teigen sa nylig til magasinet

Kjøttbransjen at det vil bli vanskeligere å oppnå gullmedaljer i kjøtt-NM.

Spesielt tror han at dette er viktig i forbindelse med etniske/tradisjonelle produkter, enten de er utenlandske eller norske. Har du brukt bestemors krydderblanding fordi du ønsket å lage bestemors kjøttkaker, kan ingen dommer påstå at dette er feil. Sender du derimot inn en Pepperoni laget som en salami med paprika-tilsetning (uten at du kan henvise til at dette er riktig i henhold til en tradisjon), bør du regne med at dommerne trekker poeng ut fra egen vurdering.

– Vi håper også i år på stor påmelding til konkurransen. Det er i forbindelse med slike konkurranser at kvalitetsnivået i bransjen virkelig vises fram, sier Stuberg. Bedømmingen av produktene skal finne sted i uke 38.

Av Eirik Arnesen

HVORDAN FORBEDRE MARINERTE KJØTTPRODUKTER?

Det er ofte en stor utfordring å opprettholde kvaliteten og kundenes etterspørsel etter ferskpakkede kjøtt og fiskeprodukter gjennom hele distribusjonskjeden.

Hvis kjøttstykker er blitt marinert, injisert eller tromlet med en lake, er det stor mulighet for en del væske i salgspakningen. Dette kan føre til et uønsket nivå av vrakede produkter i distribusjonskjeden og mange klager fra distributører og supermarked.

Carrageenan som tradisjonelt blir brukt i kjøttindustrien i dag er av høy kvalitet, men den trenger varme for å fungere. Carrageenan brukes for å oppnå en høyere vannbindingsevne, forbedret tekstur og motvirkning av væskeslipp. Dette betyr at tradisjonelle carrageenan-typer ikke er et reelt valg for å forbedre kvaliteten på kjøttprodukter som ikke er varmebehandlet.

Oppløselig og svellende

For å tilby en løsning til produkter som ikke skal varmebehandles, har CEAMSA utviklet Ceamgel 1313. Ceamgel 1313 er et spesielt kaldoppløselig og kaldsvellende carrageenan som produseres og markedsføres av CEAMSA. Ceamgel 1313 blir utvunnet fra spesielle sorter tang. Den aktive komponenten i tangen blir trukket ut og isolert gjennom en alkohol utfellingsprosess. Ekstraktet blir deretter konvertert til carrageenan i en ren kaldoppløselig "iota" form og standardisert til å fungere som en gele i kjøttet.

Egnet for injisering

En gele laget av Ceamgel 1313 er injiserbar og viser ekstraordinær vannbindingsevne. Dosen av Ceamgel 1313 i geleen avhenger av bruksområde, men ligger innen 0,2-0,3 prosent for injisering og 0,5-2,5 prosent til tromling. En lake til kjøtt for injisering eller en marinade korrekt laget og med 0,2-0,3 prosent Ceamgel vil gi en viskositet på 200-300 cps etter tilføring av salt. Viskositeten gir et arbeidsområde som er meget egnet for injisering.

Reduserer svinn

Fordeelene ved Ceamgel 1313 til injisering har vist seg ved en rekke kjøttprodukter, som hele kyllinger, kyllingbryst, bacon, svinekam, biff og kjøttstykker med bein, hvor man har oppnådd økt avkastning med 15-30 prosent samt redusert svinn i pakning og svinn gjennom



FORDELNE VED CEAMGEL 1313 TIL INJISERING HAR VIST SEG VED EN REKKE KJØTTPRODUKTER, SOM HELE KYLLINGER, KYLLINGBRYST, BACON, SVINEKAM, BIFF OG KJØTTSTYKKER MED BEIN.

steking. I alle injiserte produkter ser kjøttet lenger friskt ut, og det holder seg lenger saftig og mørt. Mindre tap ved tining og mindre svinn ved steking av sluttproduktet, gir en

ekstra fordel til sluttforbrukeren.

Av Karen Laustsen
utviklingsdirektør, Ceamsa



Rettenmaier satser mer på helseprodukter

Det er et økende verdensmarked for probiotiske produkter, men på grunn av lav stabilitet i dagens probiotiske organismer er det i hovedsak melke- og meieriprodukter med begrenset holdbarhetstid på markedet.

J.Rettenmaier & Söhne har i samarbeid med universitetet i Bonn utviklet en mikroinnkapslet probiotisk bakterie som har lengre holdbarhet enn frysetørrete kulturer, høyere motstand mot syre, og er nøytral i smak og aroma. Kapslene er uoppløselige i væske og produsert av ikke-oppløselige kostholdsfibre.

De første prøvene er produsert, og aktuelle produkter vil blant annet være eple- og appelsinsaft samt iskrem. Nyheten vil presenteres på utstillingen "Health Ingredients" i november.

Et offentlig norsk utvalg går inn for at det skal bli tillatt å love lindring mot hverdagsplager ved hjelp av mat i pilleform, som kosttilskudd og naturmidler. Det er enighet om at det må kunne informeres om helsevirkninger av et produkt som puttes i munnen eller smøres på huden, uten at produktet dermed blir klassifisert som legemiddel. Så etter hvert kan det kanskje bli mulig å informere om helsefordelene ved probiotiske produkter.

Kostfiber for varig vektredusjon

Den helsemessige siden ved inntak av kjøtt og kjøttvarer får stadig mer oppmerksomhet verden over, og Functional Food-markedet er i sterk vekst. En hovedfaktor i fremgangen for Functional Foods er at antallet eldre mennesker øker sterkt i store deler av den industrialiserte verden. Det koster mye å behandle livsstilssykdommer som skyldes feil ernæring og manglende mosjon. Fedme, høy kolesterolverdi, diabetes, kronisk forstoppelse osv. er helseproblemer som rammer stadig flere, til tross for flittig brukte dietter med bruk av mindre fett.



I en studie gjort i samarbeid mellom J.Rettenmaier & Söhne og universitetet i Kiel, er de næringsmessige fysiologiske fordelene ved bruk av hvete fiber klart påvist. Blant annet den positive effekten på plasma-glukoseverdiene hos diabetikerne, samt forbedret tarmfunksjon uten forstoppelse. Studiene viser at kornfibre er perfekt for bruk i produkter med redusert karbohydratinhold – såkalte lavkarbohydratprodukter.

Denne nye kostholdsretningen ble utviklet av den amerikanske legen Roger C. Atkins. Hans diett begrenser inntaket av karbohydrat til et minimum i det daglige matinntaket for å oppnå en varig vektredusjon hos overvektige pasienter.

Den kjente næringspyramiden er i ferd med å endres etter funn gjort ved det medisinske instituttet ved Harvard-universitetet. Tidligere brukte bransjen karbohydrater som basis for en helsediett, men nå anbefales det produkter med lav stivelse, fiberrike produkter som f.eks. grønnsaker og frukt, fisk og kjøtt. Kaker og søtsaker er "fymat" og skal spises så lite som mulig.

Hemmeligheten bak denne såkalte LGI (lav glykemisk indeks) er reduksjonen av glykemisk innhold som forhindrer høye blod-sukkerverdier, som igjen lett kan føre til overvekt. JRS har derfor erstattet karbohydratene i brød, snacks, pasta og frokostblandinger med sine kostfibre, og oppnår en lavere glykemisk indeks. Det er introdusert en lang rekke nyutviklede produkter for det amerikanske markedet, og disse har på kort tid blitt svært populære.

Sertifisering over hele linjen hos Naturin/Viscofan

Kravet til høyere produktsikkerhet har økt verden over etter funn av BSE og Dioxiner i matvarer. Viscofan-gruppen er stolt av at den har oppnådd BRC-sertifisering fra det engelske sertifiseringsfirmaet PAI for produksjonsanleggene i Cáseda, Weinheim og Budweis.

BRC (British Retail Consortium) er en sammenslutning av detaljister som har til hensikt å hjelpe til å øke produktsikkerheten i industrien. Målet er å utvikle en ny standard som dekker kravene til kvalitet, hygiene og produktsikkerhet. Standarden er inndelt i to kategorier, en for emballasje og en for matvarer. Alle tre produksjonsanlegg er nå sertifisert.

