



## Nytt universitetsbolag fixar nyttigt bröd

**De senaste åren har larmen duggat tätt om att kolhydratrika livsmedel bidrar till övervikt och ohälsa. Livsmedelsforskarna bakom bolaget ViscoSens AB såg ett behov av att hjälpa bagerierna att utveckla bröd som är både nyttiga och håller blodsockret nere. Med en egenutvecklad mätmetod och fiberbaserade ingredienser siktar bolaget på att vända de senaste mattrenderna. Nu går holdingbolagen vid Lunds universitet och Högskolan Kristianstad in som delägare i ViscoSens.**

Hälsotrenden LCHF som säger att man ska dra ner på antalet kolhydrater har gjort att många, inte minst yngre konsumenter, undviker matbröd i sin dagliga kost. Därmed går de, enligt LTH-forskarna Christina Skjöldebrand, Malin Sjöo och Elin Östman, miste om bland annat viktiga fibrer och vitaminer.

– Ett av argumenten för att undvika kolhydrater är att de orsakar stora blodsockersvängningar. Men genom att noggrant välja ut och tillsätta vissa fibrer är det möjligt att ta fram matbröd med långsamma blodsockersvar. På så sätt kan alla äta bröd utan att oroa sig för höga blodsockernivåer, säger Elin Östman, docent i industriell näringslära vid Lunds tekniska högskola och delägare i ViscoSens.

Elin Östman har forskat på glykemiskt index, så kallat GI, i över tio år och är en av personerna bakom de forskningsresultat som ViscoSens är baserat på. Bolagets affärsidé är att tillhandahålla fiberbaserade ingredienser och know-how som ger bagerierna möjlighet att utveckla hälsosammare matbröd än många av de som finns idag. Genom forskarnas specialutvecklade och vetenskapliga mätmetod ska bolaget dessutom kunna förutspå hur de nya bröden påverkar konsumenternas blodsocker. På sikt ska ViscoSens erbjuda bagerimarknaden både brödmixer, recept och analyser så att bagerierna i sin tur kan marknadsföra bröd med positiva hälsoeffekter.

– Med fler näringsriktiga och goda matbröd på marknaden hoppas vi kunna övertyga LCHF-fantasterna om att bröd kan innehålla mycket kolhydrater och ändå vara bra för hälsan. På så sätt hoppas vi också kunna öka brödförsäljningen i Sverige, säger ViscoSens vd Tord Ekegren.

Han blev vd för ViscoSens AB i oktober 2012 efter många år i bageribranschen, bland annat som vd för Pågen AB i Malmö och Hägges Finbageri i Örnsköldsvik.

– Bolaget är baserat på en välrenommerad forskning och har en mycket intressant affärsidé som ligger helt rätt i tiden. Dessutom består bolaget av ett mycket starkt team, säger Christine Widstrand från LU Innovation System AB. Detta bekräftar även Jonas Haak, vd på HKR holdii som i likhet med LU Innovation System nu äger drygt 20 procent av bolaget.

### Fakta om ViscoSens:

Livsmedelsteknikbolaget ViscoSens AB bildades 2011 av Christina Skjöldebrand, adjungerad professor i livsmedelsteknik, Malin Sjöo, docent i livsmedelsteknologi samt Elin Östman docent i industriell näringslära, alla från Lunds tekniska högskola.

Idén till bolaget kom redan 2003 då Christina Skjöldebrand gjorde en förstudie om behov av kvalitetskontroll för så kallad functional foods. De följande två åren genomförde Elin Östman en studie om sambandet mellan funktionell viskositet och glykemiskt index. Utifrån dessa studier har forskarna sedan arbetat fram en metod för både processtyrning och kvalitetssäkring av stärkelserika livsmedel, till exempel bröd.

I juni 2010 kom ViscoSens på tredje plats i finalen av Venture Cup Syd och i höstas fick bolaget 300 000 kronor i acceleratorstöd från Innovationskontor Syd.

### För mer information, kontakta gärna:

Tord Ekegren  
Vd ViscoSens AB  
tord.ekegren@viscosens.com  
070-777 28 22

Elin Östman  
Docent i industriell näringslära  
Enheten för industriell näringslära och livsmedelskemi, Lunds universitet  
Elin@viscosens.com  
046-222 83 18

Christina Skjöldebrand  
Adjungerad professor i livsmedelsteknik  
Avdelningen för förpackningslogistik och innovationsteknik, Lunds universitet  
christina@viscosens.com  
070-628 25 78

Anna Knutsson  
Kommunikationsansvarig LU innovationssystem  
046-222 12 84, 0706-95 88 48, [anna.knutsson@innovation.lu.se](mailto:anna.knutsson@innovation.lu.se)