



Veg of Lund har inlett arbetet med framtidens vegetabiliska alternativ till köttprodukter

Två av Sveriges ledande livsmedelsbolag, var och en inom sitt område, samarbetar för att få fram fler av framtidens växtbaserade livsmedel. Den 11 november 2020 meddelade Veg of Lund och Scandi Standard att bolagen ska samarbeta för att ta fram nya växtbaserade köttprodukter. I december startade bolagen en gemensam forskargrupp med målet att inom ett eller två år kunna erbjuda helt nya livsmedel som möter den starka konsumenttrenden med ökande efterfrågan på växtbaserade produkter med hög kvalitet och lågt klimatavtryck.

Veg of Lund AB har tecknat avtal med Scandi Standard AB, Nordens ledande producent av kycklingbaserade livsmedelsprodukter med varumärken som Kronfågel och Danpo. Bolagen samarbetar i ett projekt som ska utveckla växtbaserade köttalternativ.

Utvecklingsprojektet leds av Veg of Lunds forsknings- och utvecklingschef Eva Tornberg, även professor vid Lunds universitet. Hon och projektassistenten Anna Kjellström är i startfasen av arbetet. Inom några månader intensifieras arbetet och hennes lag kommer att växa med ytterligare kollegor. Planerna är att använda Veg of Lunds patent och den forskning som baseras på kombinationen av potatis och rapsolja till livsmedelskategorier utöver bolagets befintliga inom mejeriprodukter.

”Vi är inne i slutfasen med finjusteringar för Veg of Lunds andra stora satsning – potatismjök – så nu vi har möjlighet att fokusera på ett nytt spännande projekt”, konstaterar Eva Tornberg.

Eva Tornberg hade med sig erfarenheter från en nästan 50-årig karriär som forskare då hon och fyra andra parter grundade Veg of Lund 2016. Under 1980- och 90-talen arbetade hon på Köttforskningsinstitutet i Kävlinge, som ägdes av slakterikooperationen. Där blev det 16 år som forskningschef och mycket kontakter med kött- och charkindustrin. Därefter blev hon professor vid Institutionen för livsmedelsteknik vid Lunds universitet. Där återupptog hon den forskning som hon ägnat sig åt i sitt doktorsarbete på 1970-talet, nämligen hur emulsioner kan stabiliseras med hjälp av proteiner. Frågan var hur gör man vegetabiliska proteiner lika hanterbara som de animaliska. Svaret finns i de patent som Eva har och som bland annat resulterat i produktionen av Veg of Lunds smoothie-produkter som idag finns i butiker och caféer.

”Jag tyckte att potatis, en rotfrukt med mycket kolhydrater, men även protein av hög kvalitet, var intressant att studera. Fett saknas nästan helt i potatis men finns i riklig mängd i oljeväxter, som raps och dessutom med tio procent av de hälsobringande omega 3-fettsyrorna. Potatis och rapsolja, en jättebra kombination och det är väldigt hållbart ur klimatperspektiv”, säger Eva Tornberg.

Emulsionen mellan potatis och rapsolja blir basen även i de växtbaserade köttprodukterna som ska lanseras inom två år, men i köttalternativet krävs en högre proteinhalt och en annan textur som uppfyller konsumentkrav om smak, tuggmotstånd och saftighet.



För ytterligare information, vänligen kontakta:

Veg of Lund AB
Thomas Olander (VD)
Telefon: 070-935 98 63
E-post: thomasolander@vegoflund.se

Om Veg of Lund

Veg of Lund är ett livsmedelsutvecklingsföretag med rötter i forskning vid Lunds universitet. Bolaget har en unik och patenterad metod för att producera en värmestabil vegetarisk emulsion bestående av potatis och rapsolja. Veg of Lund har lanserat My Foodie® som sin första produkt, vilken säljs hos aktörer inom dagligvaruhandel i Sverige och Storbritannien. Sedan den 10 februari 2020 är bolagets aktier noterade på Nasdaq First North Growth Market under ticker VOLAB. Läs mer på www.vegoflund.se. Eminova Fondkommission AB är bolagets Certified Adviser och kan kontaktas via telefon 08-684 211 10 eller mejl adviser@eminova.se.