

Simsalabim! Nya broccoliprodukter – men hur smakar de?

Gun Hagström SLU & Rickard Albin Culinar

Detta ska vi prata om

- Torkning av broccoliblad i pilotskala
- Torkanläggningar och utrustning
- Marknaden för torkade produkter i Sverige idag
- Applikationer och framtida marknad



SCIENCE AND
EDUCATION
FOR
SUSTAINABLE
LIFE

Hur vi torkade 300 kg broccoliblad i pilotskala

Tvättning

Blanchering

Sönderdelning

Torkning



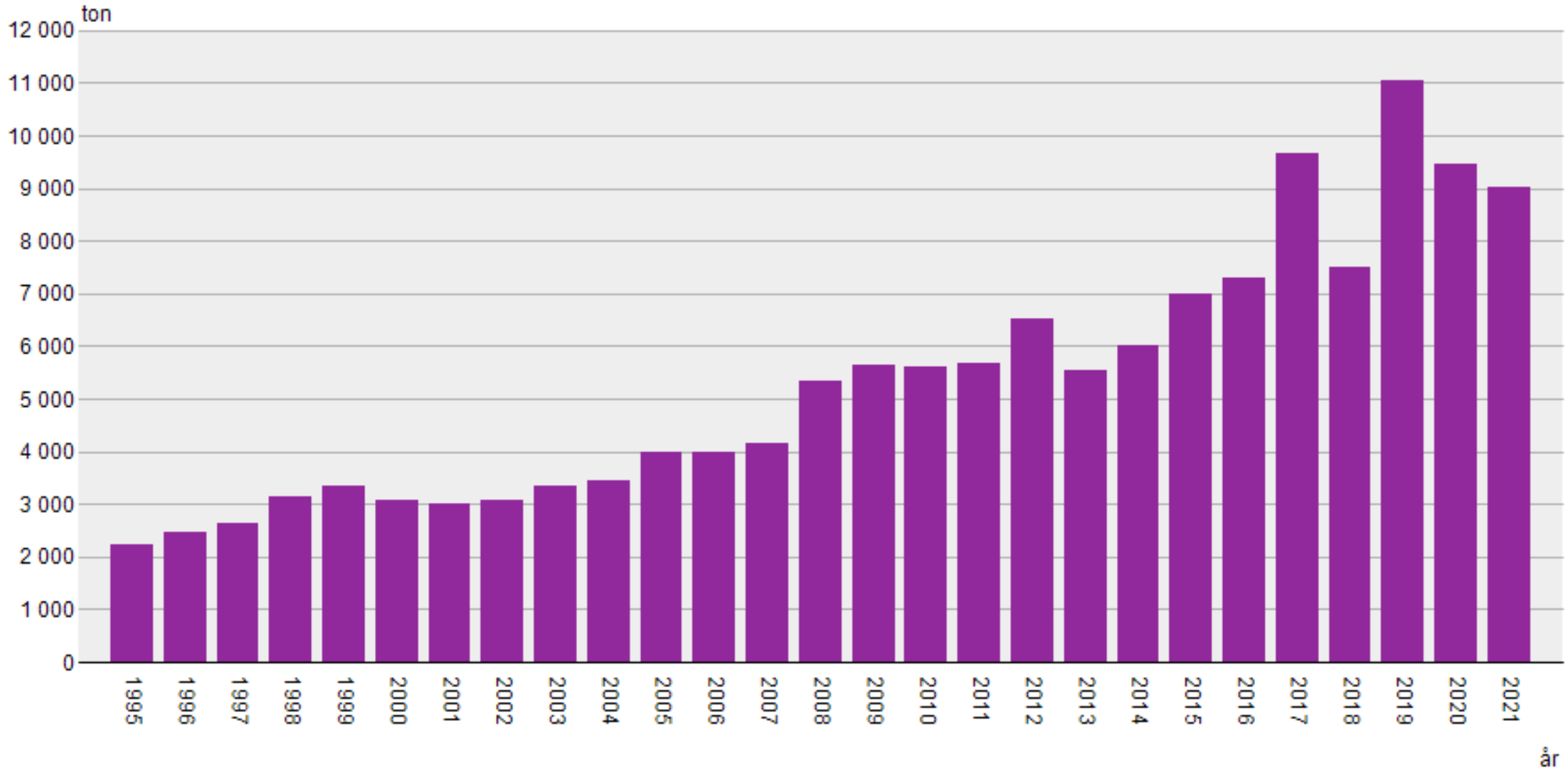
Produkter från pilotskalan



Utrustning för torkning

- Finns många torkanläggningar i svensk livsmedelsindustri men ingen för torkning av grönsaker.
- Det finns inga anläggningar tillgängliga för testkörning och legotillverkning av torkade grönsaker
- Olika torktekniker: *varmluftstorkning, frystorkning, spraytorkning, värmepumpstödd torkning, alternativ teknik med mikrovågsstödd torkning, infraröd torkning.*
- Tipset är att vända sig till leverantörer av utrustningar för information och testkörning innan köp.

Varuimport från avsändningsland. Ej bortfallsjusterat, ton efter år. Grönsaker, torkade, hela, i bitar, skivade, krossade eller pulveriserade, men inte vidare beredda .





Applikationer och framtida marknad

Rickard Albin, Culinar



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling. Europa
investerar i landsbygdsområden

I dag används endast 1/3
av broccoliplantan,
trots att en stor del är
både god och nyttig.

I Sverige skördas endast
blomknopparna...

....resten plöjs ner.



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling. Europa
investerar i landsbygdsområden





4.3 Bukett

Mellangrön färg med grövre, hårda partiklar.

Ganska söt smak utan nämnvärd beska.



1.1 Blad

Mörkgrön färg med en del ljusa partiklar.

Återhållen sötma med lätt beska.



1.2 Blad

Mer mörkgrön färg med en del ljusa partiklar.

Återhållen sötma med tydlig beska.



2.1 Stjälk

Ljusgrön färg med en del mörkgröna partiklar.

Söt, rund smak utan beska.



2.2 Stjälk

Ljusgrön färg med en del mörkgröna partiklar.

Ganska söt smak med beska.



Chipskrydda – Broccoli, lök, ost och gräddfil

0,7 % i färdig produkt



Broccoliblad



Broccolistjälk



Broccoliblad & stjälk



Krispig broccolipesto med panko på lax

0,5 % i färdig produkt



Broccoli Hollandaise

0,9 % i färdig produkt



Köttbullar - 80% nötkött

3 % broccolistjälk i färdig produkt



Korv - 77% fläskkött

5 % broccoliblad i färdig produkt



Gräddsås



3,5 % Broccoliblad

3,5 % Broccolistjälk



1 % Broccoliblad & stjälk



5 viktiga insikter:

1. Det finns mycket kvar att göra inom **sidoströmmar**.
2. Stor **efterfrågan** på svenska livsmedelsprodukter.
3. Stora brister i **förädlingsledet** från primärproduktion till livsmedelsindustrin.
4. Investeringsosäkerhet, men **bra läge** att fylla förädlingsledet med resurseffektiva och långsiktigt hållbara processer.
5. Vi behöver **samarbeta** mycket mer mellan olika aktörer i hela livsmedelskedjan.



Tack för uppmärksamheten

Kontaktuppgifter:

Gun Hagström
gun.hagstrom@slu.se
0705-840005

Rickard Albin
rickard.albin@culinar.se
0705-39 13 00

SCIENCE AND
EDUCATION
FOR
SUSTAINABLE
LIFE





SCIENCE AND
EDUCATION **FOR**
SUSTAINABLE
LIFE

