



Digital Algföretagarträff 210604

Minnesanteckningar

Dagens möte samlade ett stort antal deltagare och det var kanske inte så konstigt med tanke på de föreläsare som stod för programmet.

Ingrid Undeland professor i livsmedelsteknik vid Chalmers och en av de som driver projektet CirkAlg berättade medryckande om projektet. Hon började med att redogöra för hur viktiga algerna är för att få en mer hållbar och långsiktig proteinkälla som ersättning till mycket av det kött som vi konsumerar idag. Även om algerna inte innehåller så mycket protein så varierar det mellan arter och det är olika hur vi kan tillgodogöra oss detta.

Macrolager som näringsämnesbärare i en cirkulär livsmedelskedja är innovativa steg mot ett proteinskifte. Proteininnehållet varierer för sort men också vid tid för skörd fick vi lära oss

Då projektet inte slutredovisats, får vi bara ta del av del av informationen i tryckt form, Ingrid lovad återkomma till hösten med mer resultat.

Barbro Kollander från Livsmedelsverket deltar också i projektet CirkAlg och berättade om Livsmedelsverket som myndighet och vilken hjälp företagare kan få den vägen när man driver verksamhet med alger. Viktigt att det som levereras och serveras är bra och nyttigt mat och inte innehåller farliga ämnen.

Livsmedelsverket tittar på risker och nytta med livsmedel. En viktig del är att se över kemikalier som är farliga för hälsan. Intresset för alger som livsmedel har öka och många underökningar görs.

FN, satsar och det finns t.ex. inga globala gränsvärden för tungmetaller eller jod i tång/alger som livsmedel idag Men FN tror på alger för att utrota hunger och har tagit fram "The Seaweed Manifesto"

EU, finns just nu inga europeiska gränsvärden för tungmetaller eller jod i tång/alger som livsmedel.

Barbro hade mycket information att delge oss och presentation finns med som bilaga.

Solbjörg Hogstad från Mattilsynet berättade att Matillsynet låg bakom den stora rapport som Havsforskningsinstitutet gjorde och som vi diskuterade och pratade om på vårt förra möte med bl.a. Arne Dunker. Han var en av forskarna bakom rapporten som uppmärksammade bl.a. höga halter av oorganiska arsenik i några tång sorter som är populära bland de som skördar från vildväxande bestånd. Även de ibland höga jodnivåerna är en fråga som engagerar och som de letas lösningar på från Mattilsynet.

Solbjörg berättade också om det Nordiska projektet som finansieras av Nordiska ministerrådet och som har huvudfokus på riskinnehåll av oorganisk arsenik, tungmetaller och jod men även andra delar som hygien och mikrobiologi ingår.

Målet är att ta fram en guideline för företagare.

Vill du veta mer om vad som sas så bifogas även Solbjörgs presentation

Så var det dags för en Digital företagspresentation!

Jacob Ahlstedt Warbergs Tångbruk gav oss en härlig berättelse om hur hans företag som tillverkar gödningsmedel ur tång drivit upp sin verksamhet. Året med pandemin har gett en extra skjuts framåt och man tillverkar idag en hel del gödsel. Mellan åren 2020 och 2021 har man fem dubblat sin omsättning och har idag har man c:a 40 återförsäljare i landet.

Från Marint Gränsforum Skagerrak gavs följande information

- Workshop i produktutveckling genomfört 3 delar under våren
- Del 4 blir Ostronföretagarträff med tema produkter 17 sept.
- Algföretagarträff den 3 sept
- Praktisk workshop hos Nofima på Ås 7-8 oktober för både ostron och algföretagare
- Skagerrakkonferensen planeras v. 43
- Förlängning av projektet ut första halvår 2022 kommer att sökas.

Vi tackar för i vår och önskar er alla en härlig sommar

Ingela & Björn