

Sökes: norrländsk bärkraft

TEXT OCH FOTO: CLAES BJÖRNBERG

Världen hungrar efter norrländska bär och deras hälsobringande effekt. Samtidigt blir de flesta bär kvar i skogen. Menycirkeln "Bioaktiva komponenter i bär" är första steget till att utveckla en stark och kunskapsdriven bärindustri i Norrland.



Samling i blåbärsskogen. Cirkeldeltagarna fr v Tetsu Toyama, Elisabeth Nyberg, Roger Uddstål (cirkelledare), Lars Trogen och Arne Pettersson lyssnar till professor Ingrid Strömberg.

Vi är inte det bärplockande folk vi en gång var. Med hjälp av utländska plockare tas bara två - fyra procent av bären i de svenska skogarna till vara, visar forskning vid Sveriges lantbruksuniversitet, SLU.

Kvar i skogen blir alltså merparten av de ca 250 000 ton blåbär och 155 000 ton lingon samt 80 000 ton hjortron som varje år produceras i Sverige.

Samtidigt ökar efterfrågan på skogsbär som råvara för kosttillskott och functional foods stadigt på världsmarknaden. Blåbärs-extrakt är t ex det vanligaste kosttillskottet i Japan för sin förmåga att minska "ögon-trötthet". Och det ska vara svenska bär, eftersom de innehåller mycket av det bioaktiva ämnet antocyanin (en antioxidant).

Förädling

– En rad japanska företag vill importera svenska bär, men här saknas tillräckligt stora grossister. Den image och de resurser vi har innebär en konkurrensfördel, som vi borde utnyttja, säger Roger Uddstål, SIK, som leder Menycirkeln.

Cirkeln samlar i vanlig ordning representanter för företag och akademi. En deltagare är Tetsuo Toyama från ConnectEast, vars marknadsundersökning i Japan visar en mycket stor efterfrågan på svenska bär:

– Mitt mål är att etablera dem som nummer ett på marknaden. Vad vi skulle behöva är fler vetenskapliga bevis för hälsoeffekter och en produktionsanläggning. Vi skulle tjäna mer på att sköta förädlingen i Sverige. För detta talar det faktum att blå-

bärsantocyanin som industriråvara kostar 3 000 - 5 000 kr per kg och att marknaden för blåbärsbaserade kosttillskott uppgår till mångmiljardbelopp bara i Japan.

En annan aspekt förs fram av Arne Pettersson från Olle Svenssons AB, en av landets två stora bärgrossister med vana av att årligen hantera 6 000 - 8 000 ton blåbär:

– Blåbär är en bulkvara. Självklart går det att få bättre ekonomi om man undviker att transportera tusentals ton vatten.

Ny teknik

Målet är att bygga upp en anläggning för att extrahera bärens hälsosamma komponenter. I dagsläget ligger vi efter Finland, där en extraktionsanläggning för fetter från bärfrön har byggts i Torneå.

Men även här hemma är saker på gång. Vid en träff med Menycirkeln kunde Lennart Lindahl från Ideon Agro Food i Lund berätta om ett nytt svenskt patent på en metod för att extrahera de värdefulla antioxidanterna. Den höga halten i svenska bär innebär förstås trumf på hand. Antioxidanternas hälsobringande effekt har undersökts i en rad studier, där vissa resultat tyder på att blåbär kan motverka kroppens naturliga åldringsprocess.

Ingrid Strömberg, professor vid institutionen för integrativ medicinsk biologi vid Umeå universitet, forskar om huruvida blåbär kan lindra eller åtminstone bromsa Parkinsons sjukdom. Hon har lett djurförsök, som visar att normal konsumtion av blåbär främjar överlevnaden för viktiga

signalsubstanser i hjärnan. På grund av ett forsknings-samarbete användes amerikanska blåbär, med bara en fjärdedel så hög halt antioxidant.

Fortsättning följer

SIK har nu sökt tio Mkr från Mål 2 och andra finansiärer, vilket kan förverkliga en pilotanläggning för tillverkning av antocyaniner.

– Om vi får pengarna kommer vi också att inspirera bärhandlare och syltkokare till nya produkter. Kanske inte functional foods, utan "bara" nyttiga produkter, som torkade bär och olika drycker. Dessutom skulle vi vilja knyta till oss en koordinator, som kan samordna och driva på forskningen inom området, säger Roger Uddstål. ■

En Menycirkel är ett sätt för ett företag att tillsammans med forskare lösa problem, höja kompetensen och utbyta erfarenheter på ett sätt som gynnar företagets tillväxt. Cirkeln består av sex - tio företag som har gemensamma frågeställningar. Det kan vara företag från samma geografiska område eller kanske samma bransch.

En processledare från Meny lotsar företagsgruppen från problemformulering till identifiering av lösning och genomförande. Till cirkeln inbjuds forskare och experter som kan dela med sig av sin kunskap. Deltagarna träffas vid sex tillfällen jämnt fördelade under ett års tid.