



Matsvamp

Gronsaks
Mästarna

- *hållbarhet, hälsa och mervärden*

Helena Karlén institutionen för biosystem och teknologi



Foto Helena Karlén



Bakom seminariedagen

Svampgruppen SLU Alnarp

Madeleine Ugglå (moderator)

Karl-Erik Gustavsson

Malin Hultberg

Helena Karlén

Lotta Nordmark

Finansiärer

- Partnerskap Alnarp SLU

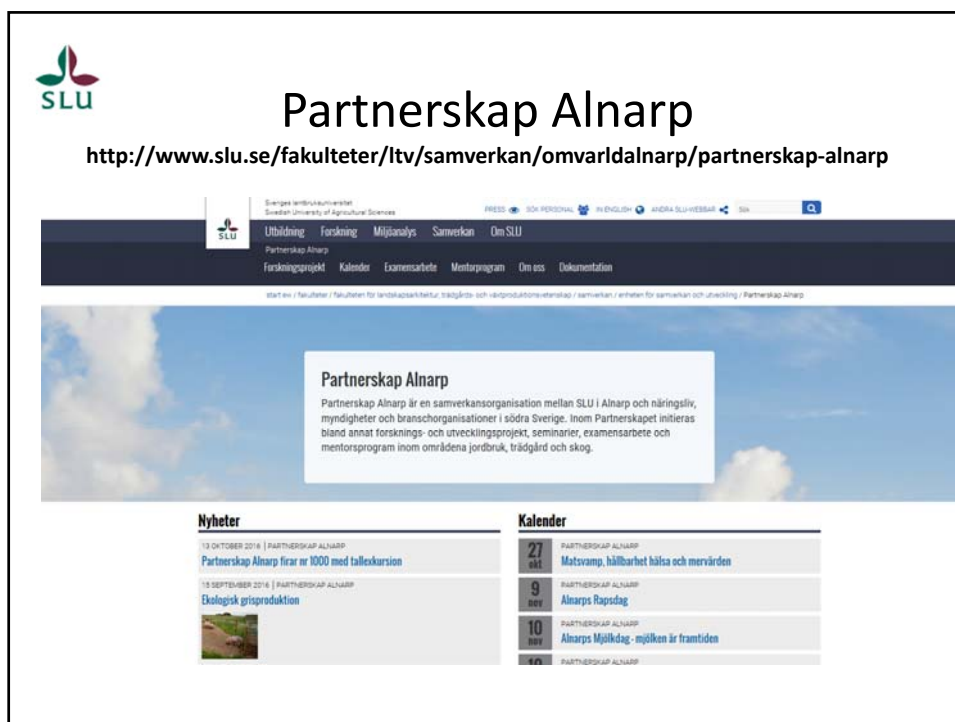
Verksamhetskoordinator

Lisa Germundsson

- Grönsaksmästarna Norden
AB

Vd Paul Andersson

Victor Tadic



Syftet är att:

SLU Partnerskap Alnarp

- stärka konkurrenskraften inom de gröna näringarna och därtill knuten industri
- bidra till högkvalitativ forskning och utbildning vid SLU Alnarp

Aktiviteter:

- Forskning för konkurrenskraft
SLU och partners tillsammans:
Ca 20 projekt/år
- Seminarier och workshops:
ca 40 st/år
- Examensarbeten och mentorprogram
- utvecklar studentkontakten
- Hemsida och nyhetsbrev till ca 750 pers
- Utvecklar samverkan med > 80 partners.





Utveckling ↗





Matsvamp är både den *vilda* OCH den *odlade* svampen!



Kompostsvampar





Vednedbrytare



Svamp som livsmedel

- Köttersättare
- Umami
- Rå, torkad, processad



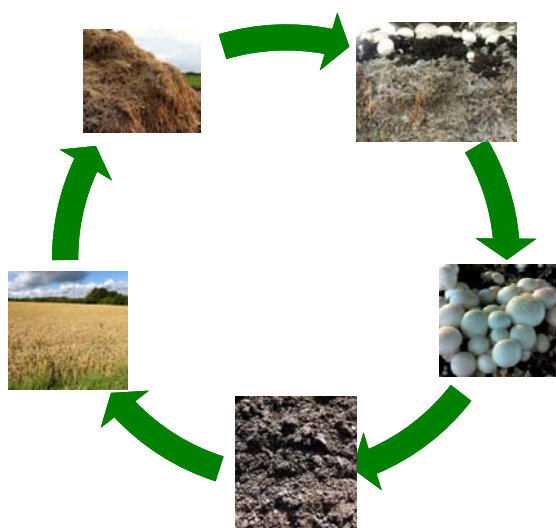
Svamp och hälsa

- Lågt energiinnehåll
- Proteiner
- B-vitaminer
- Mineraler

Σ svamp är energifattig men näringsrik mat



Livsmedel i kretslopp





Funderingar för framtiden - vart är vi på väg?

- Svampkunskap och svampars roll för ekosystemen
- Vad kan matsvamp odlas på?
- Vad kan svampsubstrat användas till efter avslutad skörd?
- Vilka hälsopåståenden är OK?
- Hur ser sortimentet ut om 10 år i livsmedelsbutiker?
- Nya svampprodukter?