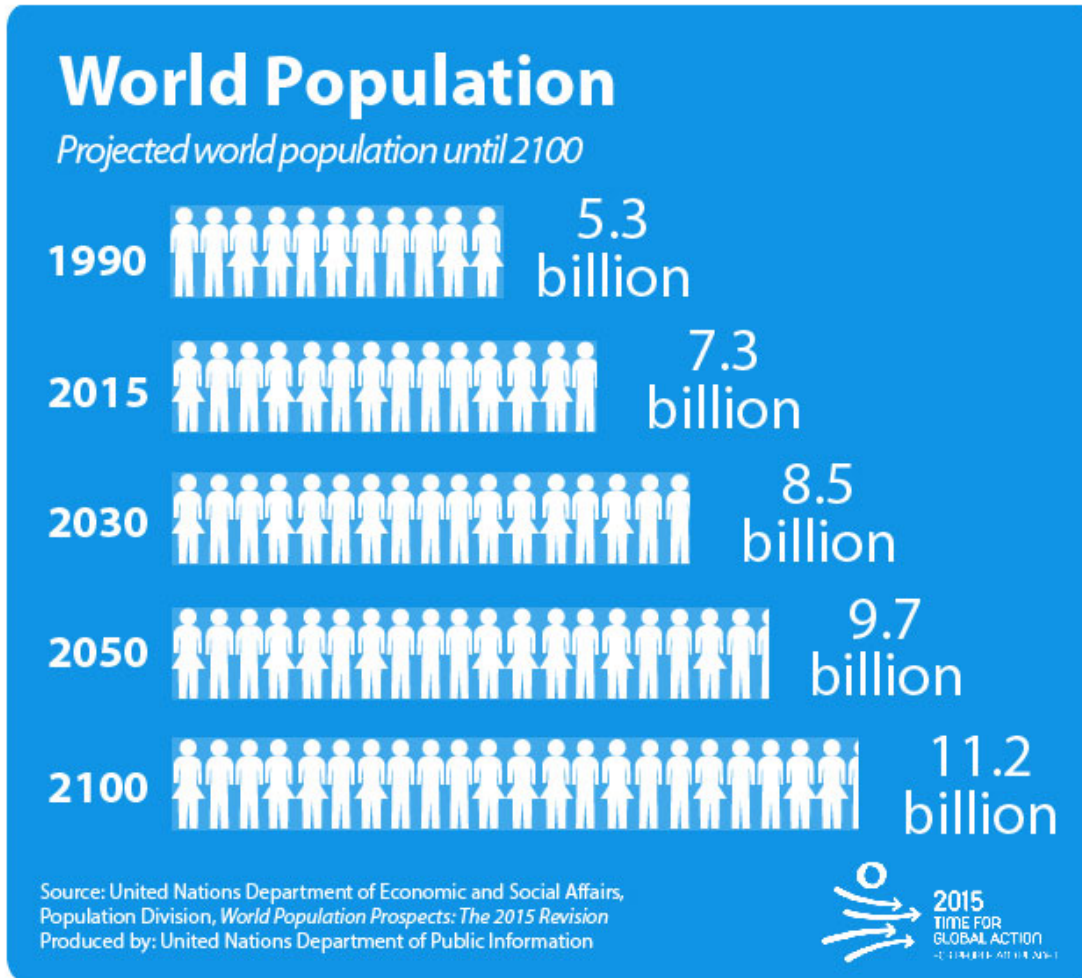


Framtidens växtproteiner

GLOBBALT



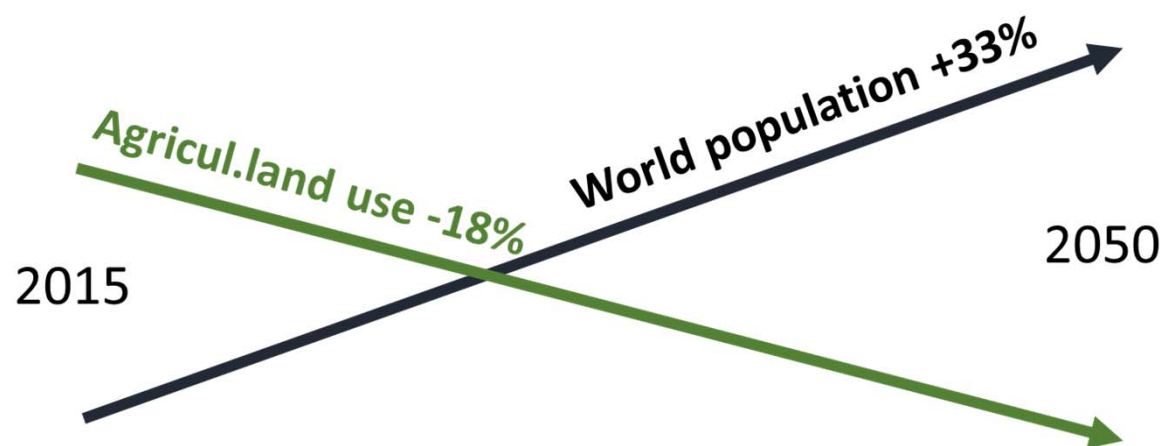
Prognos 2030



Source: "Food in a green light, a system approach to sustainable food" European Environmental Agency

EUROPPA

- Inom EU produceras det mesta vi Europeer konsumerar.
- Men EU är beroende av att importera foder för sin egna livsmedelsproduktion.
- Markanvändningen inom EU: - 72% för djurhållning



Council of the European Union

Brussels, 7 June 2017
(OR. en)

10055/17

AGRI 314
AGRIFIN 57
AGRIORG 54

NOTE

From: General Secretariat of the Council
To: Delegations
Subject: The upcoming European Soya Declaration
- Information from the German and Hungarian delegations

Delegations will find in the [Annexes](#) information from the [German and Hungarian delegations](#) on the above subject to be presented under "Any other business" at the Council ("Agriculture and Fisheries") on 12 June 2017.

10055/17

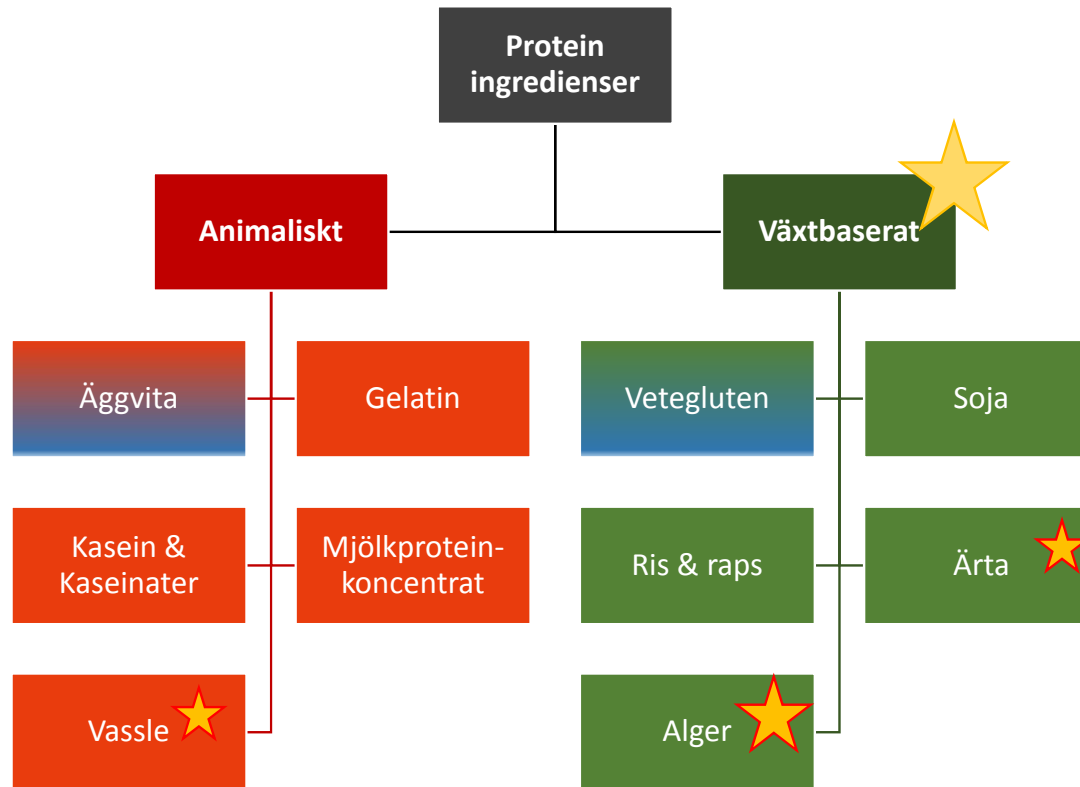
DC

TRENDER

MÖJLIGHETER

TRENDE

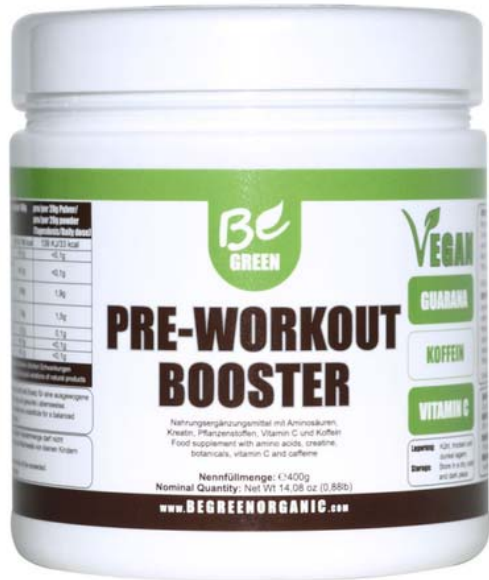
Proteiningredienser i EU - 2021



Source: Innovations in Plant-based Alternatives for Animal Protein – Industrial Bioprocessing TechVision Opportunity Engine

TRENDE

HÄLSA & FITNESS

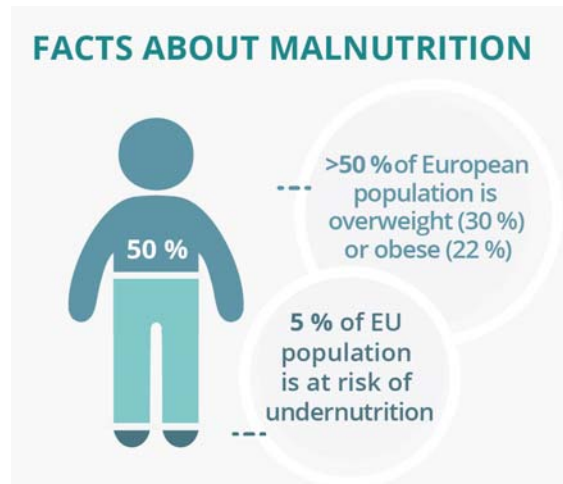


Vikthantering

Protein ökar mättnadskänslan

Hälsosam livsstil

Stort fokus på proteintillskott i både livsmedel, drycker och kosttillskott.



TRENDE

Hjärt- & kärlsjukdomar samt diabetes



”Functional foods”

Mervärdesmat

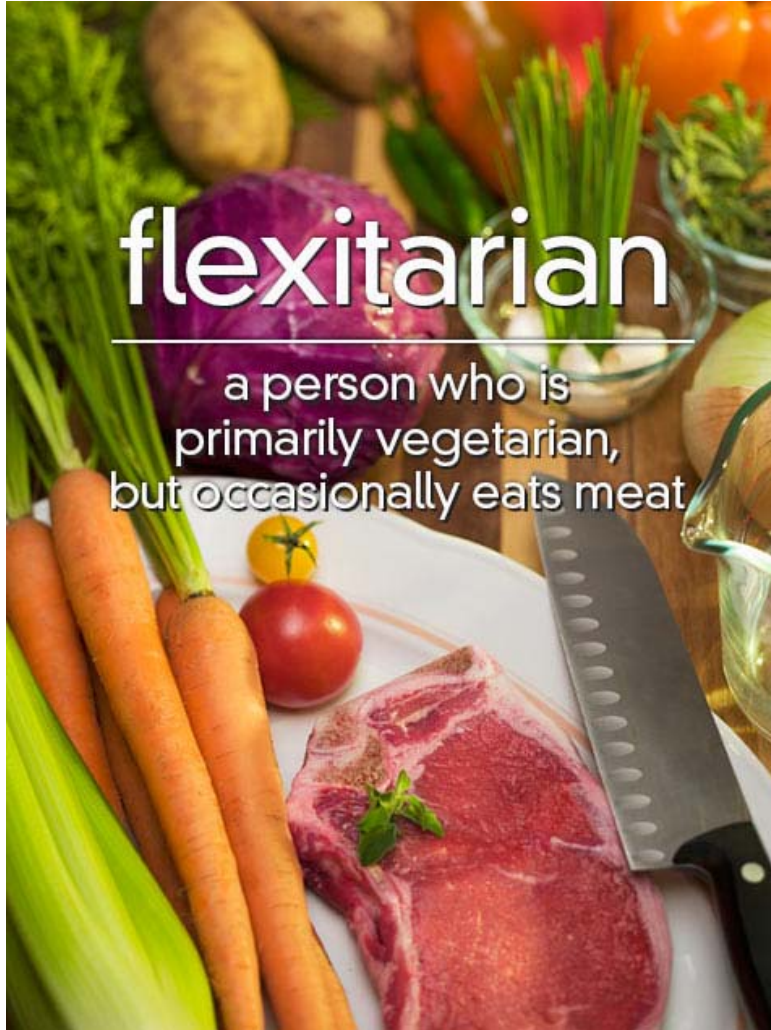
Nyttomat

Vetenskapligt bevisad

”Naturligt funktionell”

TRENDE

Växande intresse för vegetarisk/vegansk mat



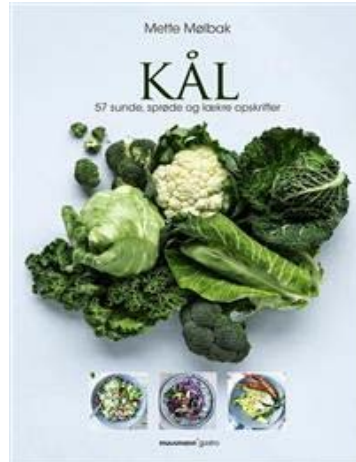
Var tredje svensk är flexitarian

Sex procent i Sverige är vegetarianer men gruppen som äter vegetariskt flera gånger i veckan ökar. Och enligt en ny undersökning är mer än var tredje svensk flexitarian. Alltså att man äter vegetarisk mat en eller ett par gånger i veckan.

*Ingen större kostnadsfördel idag.
"Swanson's lag"*

TRENDE

Tydligt samband: hälsosam mat - skönhet




MARIA
ÅKERBERG
DEEPSKIN ORGANICS



**COASTAL
SKIN CARE
MADE IN SWEDEN**
L:Å BRUKET



TRENDER

HINDER

TRENDER

HINDER: Ökande allergisk oro & GMO-debatten

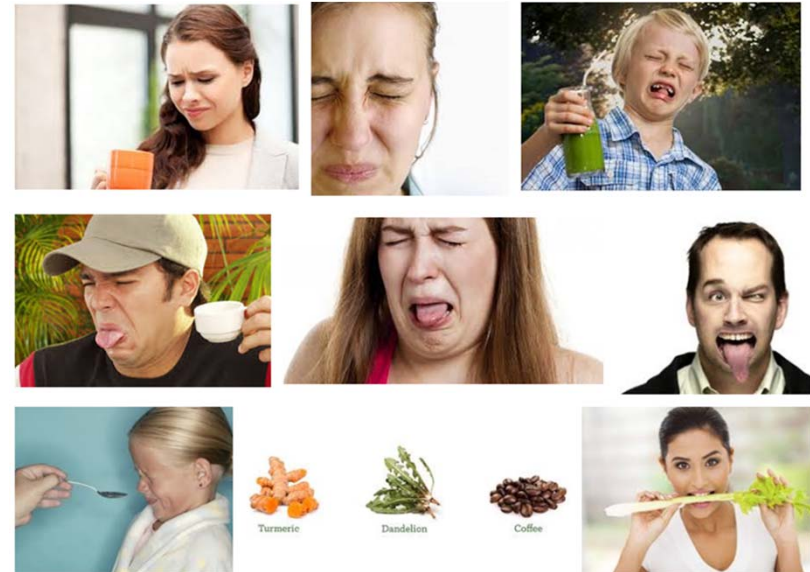


TRENDE

HINDER: Växtproteiners smak

Forskare har upptäckt en ny sorts alger – som smakar precis som bacon

Hugo Ewald | 17 Jul 2015 | Uppdaterad: 17 Jul 15



INNOVATION

INSPIRATION

IMPOSSIBLE®

THE IMPOSSIBLE BURGER

It's here. A delicious burger made entirely from plants for people who love meat. No more compromises. Ready for an introduction?

[Our Burger](#) [Locations](#) [Abo](#)



Impossible foods, CA, US
Växtbaserad "biff" är ett hållbart alternativ till animalisk biff. Denna växtbaserade biff använder 95% mindre odlingsmark, 74% mindre vatten och producerar 87% mindre växthusgaser.

Har under 6 år erhållit 1,6 miljarder SEK i riskkapital



SLU HOLDING

INNOVATION

Sunfed Limited,
ett Nya Zeeländskt start-up
företag som har utvecklat
ett alternativ till kyckling.
Det är ett växtbaserat
“köttigt” protein som kan
kokas och känns samt
smakar som riktig kyckling.

De har erhållit totalt 22
mkr i riskkapital



neat™

A HEALTHY REPLACEMENT FOR MEAT.

original mix

Neat Foods LLC

har också utvecklat en "biff" baserat på växtproteiner. Den är 100% naturlig, gluten- och sojafri. Den är baserad på jordnötter och har samma smak och konsistens som köttfärs.



SLUTSATS



SLUTSATS

- Proteinskiftet är realitet
- Uppköp
- Potential i alla led
- Stort intresse från riskkapitalsidan
- SAMARBETA!

THE ORIGINAL
OATLY!



SLUTSATS



SLUTSATS

Marknaden och investerare älskar!

- ★ Allergenfritt
- ★ Unika texturer
- ★ Nya välsmakande produkter
- ★ Nya alternativ till sojaproteinet



Växtförädling/Identifiera och odla nya unika grödor

Innovation: Nya veganska/vegetariska produkter



Förädling- Råvara: Unika texturer/smaker, koncentrat/isolat

**NORDISK
RÅVARA**

Paketera / Marknadsföra



SLUTSATS

Slutligen – glöm inte att inspirera

Grön paleo : proteinrika recept från växtriket bok

- Jenna Zoe .pdf



**NORDISK
RÅVARA**

Paketera / Marknadsföra



Växtförädling/Identifiera
och odla nya unika grödor

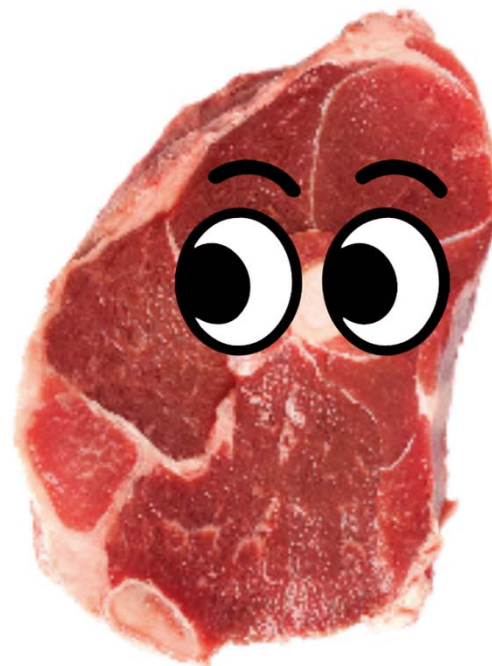
Innovation: Nya veganska/vegetariska produkter

Förädling- Råvara: Unika texturer/smaker, koncentrat/isolat



1960
VS
2020





TACK 😊

Carl Jonson
Senior Business Advisor
SLU Holding AB
carl.jonson@slu.se