

## **Rapport Matsvamp, hållbarhet och hälsa**

27 oktober 2016

Sveriges Lantbruksuniversitet Alnarp

Seminariedagen finansierad av Partnerskap Alnarp i samverkan med Grönsaksmästarna Nordic AB

Ett första planeringsmöte hölls i slutet av maj med, Helena Karlén, Karl-Erik Gustavsson, Lars Mogren, Lotta Nordmark, Malin Hultberg, Lisa Germundsson, Madeleine Ugglå, Tomas Björklund samtliga SLU tillsammans med Paul Andersson och Viktor Tadic Grönsaksmästarna.

Inbjudan skickades ut drygt två månader före seminariedagen till deltagarna som deltog i workshop; Matsvamp för framtiden 2014. I tidningen Viola annonserades seminariedagen ut i två nummer. En information gick även ut till Alnarp alla, via Anette Neldestam. Inbjudan gick även till Högskolan Kristianstad förmedlad av Viktoria Olsson, HS, program, bilaga 1.

Seminariedagen samlade drygt 40 deltagare från universitet/högskolor (SLU, Uppsala universitet, Högskolan Kristianstad), medlemsföretaget Grönsaksmästarna, representanter från Svampodlarföreningen, Svampkonsulenternas riksförbund, Artdatabanken, museum, svampodlare, rådgivare, studenter och personer knutna till verksamhet med matsvampar, bilaga 2.

Arbetsgruppen för matsvamp hälsade deltagarna välkomna med kaffe och fralla i Caféet Navet. Därefter inledde Helena Karlén SLU dagen med att berätta om bakgrunden till seminariedagen samt om matsvampen i ett kretslopp. Helena avslutade med några tankar för framtiden, svampkunskap och svamparnas roll i ekosystemen, vad kan matsvamp odlas på? Vad kan svampsubstrat användas till efter avslutad skörd? Vilka hälsopåstående är OK? Hur ser sortimentet ut om 10 år i livsmedelsbutiker? Nya svampprodukter? Lisa Germundsson Partnerskap Alnarp gav även en kort information om syftet med Partnerskap Alnarp som samverkansform mellan akademi och näring. Lisa presenterade även partnern, Grönsaksmästarna som är intresserade av matsvamp. Några av Sveriges största svampproducenter levererar svamp till Grönsaksmästarna. Saxtorp svamp deltog i arrangemanget och levererade svamp till seminariets lunch som Alnarps restaurang tillagade och serverade under dagen i Caféet.

Susanne Welin-Berger som är vd för Gotland Grönt Centrum AB informerade om dess verksamhet. Gotland Grönt Centrum AB är ett kluster av rådgivningsorganisationer och centrum för de gröna näringarna på Gotland. Där bedrivs utbildning som Naturbruksprogrammet och Vuxenutbildning. Det finns även skolorjordbruk, restaurang, konferens och matverkstad inom centrum.

Föredraget; Gotländsk tryffel – en upplevelse visade på hur mervärden kan skapas med svamp. Susanne beskrev flera aktiviteter framförallt i samband med den årlig tryffel festival under hösten. Då anordnas flera tryffelupplevelser som tryffeljakter, tryffel i matlagningen och erbjudande av tryffelprodukter. Det finns möjligheter för allmänheten att delta i tryffelkurs och restauranger har tryffelmenyer. Det anordnas seminarium om tryffel och det hålls ceremoni i Domkyrkan.

Företaget Fungigården presenterades av Henrik Eriksson. Deras affärsidé med KRAVgodkänd produktion bygger på svensk ostronskivling i ett kretslopp. Den KRAV godkända halmen kommer från närliggande gårdar. I substratet används även lucern och vatten. Detta blandas och hackas och pastöriseras vid 70°C. Efter fermenteringsprocessen ympas mycelet in. Substratet packas i 25 kg plastsäckar som ger 6-7 kg ostronskivling efter 6-8 veckor. Efter skörd sprättas platen bort och rests substratet läggs på kompost för att senare spridas ut på åkrar i närheten. Ostronskivlingen säljs via butik, restaurang, storkök och skolor via grossist.

Mykolog Michael Krikorev från SLU Artdatabanken Uppsala, som ansvarar för Artdatabankens expertkommitté för storsvampar berättade om rödlistning av arter. Michael redogjorde för rödlistor såväl i Sverige som i andra länder. Skogslandskapets förändring och hur arealen av äldre skog har minskat och hur det påverkar svamparna. Rödlistade svampar kan vara; vanliga och starkt minskade, ovanliga och minskande samt mycket ovanliga. På frågan om rödlistade svampar får plockas så är svaret ja men man bör dock undvika det. Mycelet finns kvar även om svamparna plockas.

Carolin Davidsson från Skrivargården är andra generationens champinjonodlare som har flyttat champinjonodlingen från gården till köket. Genom att det finns en efterfrågan från allmänheten som vill kunna odla champinjoner hemma, har Carolin utvecklat en konsumentförpackning för hemma odling av champinjoner. Under föredraget berättade Carolin hur hon utfört marknadsundersökning, skapat logotype, emballage och hemsida samt vilka säljkanaler hon använder.

Från Svenska Svampodlarföreningen informerade dess ordförande Anders Davidsson om nyheter. 2007 fanns det intresse för en svensk kompostfabrik. På Vreta Kluster arbetar man nu med en ny förstudie för en svensk kompostfabrik.

I samband med lunch i Navet med svampsoppa och tid för mingel kunde deltagarna titta närmare på de företag och organisationer som ställt ut sina produkter och informerade om sin verksamhet. Deltagande var här Sveriges Svampkonsulters Riksförbund, Fungigården AB, Ecofungi, Svampkungen, Saxtorps svamp, svampkonsulent Edvard Kampusta.

Från SLU Alnarp presenterade Malin Hultberg, forskning kring matsvamp på SLU Alnarp. Efter presentation av arbetsgruppen informerade Malin om sina två projekt, produktion av matsvampen ostronskivling med biomassa från anlagd våtmark samt produktion av shiitake och ostronskivling från rests substanser i öltillverkningen.

Kostprofessor Agneta Yngve föreläste om matsvampen som livsmedel och dess betydelse för vår folkhälsa. Svampars betaglukaner har stor effekt på tarmfloran, stabiliserar blodsocker, sänker blodfetter. UV- belyst svamp innehåller vitamin D som är den enda icke animaliska D-vitamin källan.

Från den internationella världskongressen om matsvamp i Amsterdam samma år informerade Karl-Erik Gustavsson och Madeleine Uggla om den senaste forskningen. Det är fortfarande mycket fokus på forskning om matsvampar och medicin och hälsa.

Seminariedagen avslutades med kaffe och kaka. Samtidigt fick deltagarna några frågor som utvärdering av dagen. Några av synpunkter hur vi går vidare var, matsvamp i kretslopp viktigast, hur vi får med den yngre generationen, svampar som renar miljön, viktigt med forskning, nätverk och samarbeten mellan odlare och vildplockare, förmiddagspasset för långt, kaffe efter maten, bra tid och plats, bra utskick i god tid, påminnelser och tydlig info, upprätta en facebookside? årets tema en stående rubrik?- utvecklingen går så snabbt och behöver hela tiden uppdateras, bilaga 3,4.

Alnarp juni 2017-06-21

Madeleine Ugglå