

Slutredovisning av projekt för främjande av svenskt vattenbruk 2017

Aquafresh eller ”Just in Time”

Slutredovisningen är en viktig del i de projekt som beviljats inom Livsmedelsstrategin för främjande av svenskt vattenbruk. Utgå ifrån projektansökan när du fyller i slutredovisningen.

– Beskriv vilka aktiviteter ni haft under projektet

Aktiviteter fram till December 2017 redovisas i bilaga 1 (delredovisning).

19/1-18 Genomgång provtagning röding (videomöte) Ultuna-Grythyttan. Närvarande A. Kiessling, H. Björklund, Å. Öström, A. Nilsen, J. Swahn.

31/1-18 Träning sensorisk panel röding Grythyttan

7-8/2-18 Provtagning av röding Ulriksdalsvärdshus och filminspelning.

9/2-18 Filminspelning SLU, Ultuna.

10/2-18 Filminspelning Landösjön, Jämtland.

Kontinuerlig dialog under våren angående data analys och tolkning för gastronomi samt kemi.

8/3-18 Samling KSLA för gemensam genomgång av gastronomi uppföljning och ansökan till Formas utlysning inom livsmedelsprogrammet.

13/3-18 Presentation av projektet och förhandsvisning film på Nationella Vattenbruksdagarna Sundsvall.

30/5-18 Videomöte om resultat från kockarnas utvärdering av ”Just Right” testen på Ulriksdal.

– Beskriv hur ni uppfyllt projektets mål och syfte enligt projektansökan

Smaktest och kemisk analys av odlad blåmussla och odlad röding är genomfört. Data för gastronomi är utvärderad, medan (se nedan) motsvarande på kemin pågår. Därför saknas ännu utvärderingen av samvariation mellan smak och metabolit kluster. Detta kommer genomföras som en del av projektet och redovisas i form av vetenskaplig publikation, youtub film (utbyggnad av den presentationsfilm som nu ligger på youtub, (<https://youtu.be/jR8VvhBZcxk>)). Resultat och film delredovisas redan på Matfiskodlarnas hemsida och kommer ligga till grund för populärpublicering i motsvarande media för matlagare. Med andra ord så är delar av projektet utsträckta i tiden jämfört med ursprunglig tidslinje, vilket inte är annat att vänta med tanke på projektets storlek och de egentliga resurser som behövs för

dess genomförande. Vi har därför fått använda gluggar i såväl Grythyttans som SLU, life science plattformens analys kö.

- **Beskriv hur resultaten främjar svenskt vattenbruk, specifikt den målgrupp ni identifierat i projektansökan**

I bilaga 2 ges en sammanfattning av gastronomiska resultat. Dessa kommer att paras med kemiska. Vi ser att inom gruppen ”färsk” råvara av odlad fisk så visar materialet tydliga undergrupper, karakteriserade av kluster av egenskaper. Dessa indikerar egna särarter som i sin tur tydligt sammanfaller med kockens olika preferanser vid olika typer av matberedning. I detta fall mellan suchi och porcherad tillagning för röding. Detta öppnar dels för en ökad dialog såväl mellan kock och odlare, dels mellan kockar. I det första ger detta en ökad stimulans och stolthet hos odlaren att kunna ta fram nischade produkter, samtidigt som en diskussion mellan kockar ökar intresset och förståelse för att svenskt akvakultur producerar högklassiska produkter med stora möjligheter till produktspecialisering.

Målet med den kemiska komponenten är att skapa nya verktyg för att omsätta dessa önskemål om specialiserade produkter till produktionsmetoder. Likaså öppnar de tta för framtagande av indikatorer för specifika kvaliteter och därmed grundlag för en nydaning inom certifieringsutformning med mera.

- **Beskriv på vilket sätt ni kommunicerat eller kommer kommunicera resultaten**

Se ovan under projektets syfte.

- **I det fall projektet inte fortlöpt enligt projektansökan, beskriv varför och hur ni valt att arbeta trots motgång**

Som beskrivet ovan tvingas ett projekt av denna storlek till en anpassning inom analysköer med mera. Dock speglar viljan till att finna sådana ”förbilligande” möjligheter att göra analyserna i gluggar mellan större och mer dominerande projekt, ett stort intresse för projektets syfte, metodik och mål. Vi är därför helt beslutsamma att genomföra projektet, samt utnyttja resultaten till att dels skapa ett ökande intresse för området kvalitet och profilering hos odlarna, skapa en dialog med Sveriges trendsättande kockar/detaljhandel, samt skapa underlag för att få ytterligare ekonomiska muskler att utveckla området vidare.

- **Beskriv hur resultaten kan användas i framtida projekt/ processer/ arbete inom svenskt vattenbruk**

Se ovan under motgångar



Bilagelista:

Bil. 1. Delredovisning december 2017.

Bil. 2. Resultatsammandrag gastronomi med kommentarer till bil. 3.

Bil. 3. Bilder och grafer från gastronomisk analys.

Bil. 4. Ekonomisk redovisning*

*Önskas ytterligare detaljerat underlag kontakta Sture Larsson Sture.Larsson@slu.se