



Foto: Per Hedberg. Se fler pressbilder i länk.

2018-04-12 14:01 CEST

Kampradmiljoner finansierar ostprojekt och besöker Burträsk mejeri

Ulla Bergström, ordförande Norrm mejerier, Christine Jakobsson, SLU Uppsala, Anders Fredriksson, vd Norrm mejerier, Lena Fritzén, vd Familjen Kamprads stiftelse, Annika Höjer, specialist Mjölkråvara Norrm mejerier, Mårten Hetta, prefekt, Institutionen för norrländsk jordbruksvetenskap, SLU Umeå och Karin Hallin Saedén, chef FoU Norrm mejerier.

Representanter för familjen Kamprads stiftelse besökte Burträsk mejeri för att ta del av projektarbete runt ost.

CheeseBugs är ett samlingsnamn för tre forskningsprojekt om ost med gemensamt mål att ge rådgivning till mjölkgårdar om deras mjölk för bästa egenskaper till ostproduktion. Ett av projekten finansieras av Familjen Kamprads stiftelse med 3,2 miljoner kronor.

Pressbilder: <https://share.mediaflowpro.com/?U9AC0T17UG>

– Gårdarnas mjölk har skillnader som vi inte uppfattar med våra smaksinnen, men som har stor betydelse när man ska göra ost. Kamprads finansiering bidrar till kunskap om den bästa mjölken för just ost, berättar **Karin Hallin Saedén**, chef över Norrmejeriers FoU.

– Norrmejeriers projekt är mitt i prick med Ingvar Kamprads tanke om att stimulera till bättre utkomst på landsbygden. Han var noga med att frågorna skulle ställas, där det behövdes svar. Vi är imponerade över både projektet och Burträsk mejeri där man bevarar hantverket kring Västerbottensost och samtidigt utvecklar produktionsmetoder och arbetsmiljö, säger **Lena Fritzen**, vd för Familjen Kamprads stiftelse.

Sedan besöket i Burträsk bokades har Ingvar Kamprad avlidit och hans testamente har blivit känt. Stiftelsen ärver halva hans privata förmögenhet som ska komma Norrland till del för stöd till utveckling av företagsverksamhet inom ramen forskning och utbildning. Lena Fritzen berättar att det ännu inte är klart hur utlysningarna ska gå till, där Ingvar Kamprad har uttryckt en speciell känsla för Norrland.

Analyser från 43 gårdar ger kunskap tillbaka

I ett första skede har 43 gårdar studerats och analyser visar att det är tydliga skillnader mellan gårdarnas mjölk. Några gårdar har en viss typ av bakterier som är dominanta. Andra har mjölk som koagulerar snabbt, medan vissa har en speciell proteinprofil.

Därefter har gårdarna grupperats utifrån likheter i mjölkens egenskaper. Den grupperade mjölken har använts i provstyningar i Burträsk mejeri.

– Vi har lärt oss mycket så här långt. Alla gårdar har fått ta del av resultaten löpande och analyserna för deras egna gårdar. Det är ett lärande för alla deltagare, säger **Karin Hallin Saedén**.

Tålmodsprövande forskning

Vid normal ostproduktion är den inkommande mjölken blandad. Förhoppningen är att mjölkens indelning i olika egenskaper ska ge särskiljande egenskaper till den färdiga osten. Det dröjer dock minst 14 månader innan man ser resultatet, då man måste vänta ut hela den långa lagringstiden. När ostarna är klara, då startar det sista steget att analysera resultatet och utarbeta råd till gårdar som levererar mjölk som används i osttillverkning.

– När man jobbar med ost, då får man lära sig att vara tålmodig. Mjölk är en naturlig råvara, osttillverkning bygger på ett historiskt hantverk och den långa lagringen där osten mognar kräver perfekta omständigheter. Jag är spänd av förväntan, säger **Karin Hallin Saedén**.

Cheesebugs – tre ostprojekt

I Cheesebugs tre projekt samarbetar Norrmejerier med SLU och Växa Sverige och tillsammans studeras hela kedjan från gård till färdig ost.

- Ett projekt tittar på hur mikrofloran i mjölken varierar över året, skillnader mellan produktionssystem och samband mellan mikroflora och sensoriska egenskaper (smakupplevelse) hos långlagrad ost. Finansiärer: Regional Jordbruksforskning för norra Sverige (RJN), tilläggsprojekt Gröna Navet, och RJN.
- I projektet finansierat av Familjen Kamprads stiftelse utforskas nya kvalitetskriterier för mjölkråvaran. Dessutom nya tekniker och analyser för att utvärdera foder, mjölk och ost.
- Det tredje projektet studerar utvalda gårdar och samlar deras specifika mjölk för testystningar och för att verifiera om skillnader i mjölken har inverkan på den färdiga osten. Finansiär: Stiftelsen Lantbruksforskning (SLF)

[Läs nyhet om industridoktorand för ytterligare forskning om hårdost.](#) **Presskontakt**

Mariann Holmberg, kommunikationsansvarig, Norrmejerier, 072 222 73 43, mariann.holmberg@norrmejerier.se

Om Norrmejerier

Norrmejerier Ek. Förening är norrlänningarnas mejeri och ägs av cirka 460 lokala bönder varav 380 aktiva mjölkleverantörer i Norrbottens, Västerbottens och delar av Västernorrlands och Jämtlands län. Vi förädlar årligen drygt 200 miljoner kg mjölk vid våra mejerier i Umeå, Luleå och Burträsk till olika mejeriprodukter som mjölk, fil, grädde och ost. I vårt produktsortiment ingår varumärkena Norrmejerier®, Västerbottensost®, Verum®, Gainomax®, Fjällfil®, Fjällyoghurt® och Norrgott®. Norrmejerier sysselsätter drygt 500 årsanställda och omsätter ca 1,9 miljarder kronor per år.

Kontaktpersoner



Kristina Stiernspetz

Presskontakt

Kommunikationschef

kristina.stiernspetz@norrmejerier.se

0730616433

090182997