

Havre var huvudämnet på en konferens som det brittiska livsmedelsinstitutet Camden BRI anordnade i månadsskiftet oktober-november. Programmet erbjöd en intressant överblick över värdekedjan för havre från ett brittiskt perspektiv.

# Hälsotrenden

## möjlighet och utmaning för havre

*Från en kraftig tillbakagång verkar havreodlingen i Storbritannien återhämta sig om än från en låg nivå. Liksom i övriga Europa är det hälsotrenden som driver efterfrågan och utvecklingen av nya produkter. Det ställer både växtförädlare, odlare och industrin inför nya utmaningar.*

Av Robert Harwood och Matthew Jones, CPL Business Consultants



## En renässans för havre

Colin Brown, tidigare ordförande i de brittiska havre- och kornkvarnarnas förening berättade att havren har, från att ha varit en viktig gröda för brittiska lantbrukare, blivit alltmer marginell och trängts undan till sämre jordar och odlats med allt lägre insatser. Det har gått ut över kvaliteten och för att få tillgång till råvara av tillräckligt god kvalitet började grynhavre odlas på kontrakt med varierande kvalitetskrav beroende på kvarn och marknad. Makten försköts från lantbrukaren till kvarnen.

På senare tid har industrin upplevt en renässans och en rad olika åtgärder och projekt har drivits för att öka samverkan mellan kvarnarna och anpassa produktionen till konsumenternas behov. Olika innovationer har lanserats på marknaden och breddat användningen, exempelvis som drycker och snabbgröt.

– Produkterna har blivit mindre säsongberoende

och riktar sig till fler konsumenter än någonsin tidigare, sade Colin. Det finns nya möjligheter med olika smaker, innovativa användningsområden och nya marknader. Alternativ till traditionella mejeriprodukter som havredrycker och havreyoghurt ökar i popularitet, inte minst i Mellanöstern under Ramadan.

Aktörer längs hela kedjan från växtförädling, odlare och till kvarnar behöver samarbeta och göra gemensamma ansträngningar för att möta marknaden, menade Colin. Ett sådant projekt är QUOATS, som har som syfte att genom samarbete längs hela värdekedjan öka havrens potential för olika användningsområden.

– Det behövs både traditionella produkter, nischprodukter och produkter som tagits fram separat för unika behov, och livsmedelsföretagen behöver hitta nya innovativa sätt att använda havre, avslutade Colin

## Trenden gynnar skandinavisk havre

– Användningen av havre som livsmedel ökar med tre till fyra procent per år, berättade Helen Plant från det brittiska jordbrukets och trädgårdsnäringsens utvecklingsorganisation AHDB. Den inhemska produktionen av havre räcker inte för att täcka industrins behov, och importen är större än exporten. Det är främst havre från Sverige och Finland som

konkurrerar med den inhemska odlingen, som dock vänt en nedåtgående trend de senaste åren.

– Jag är optimistisk när det gäller havre som gröda, sade Helen. Inte minst kommer havren bli ett intressant alternativ när lantbrukarna i den nya gemensamma jordbrukspolitiken är tvungna att odla minst tre olika grödor i växtföljden.



Foto: Staffan Erlandsson

## Växtförädling för bättre konkurrenskraft

En växande andel av den havre som odlas i Storbritannien är havre som sås på hösten. Tillsammans med universitetet i Aberystwyth i Wales står växtförädlingsföretaget Senova bakom alla de sorter av hösthavre som odlas i landet, och är också involverade i projektet QUOATS, som Colin Brown nämnde i sin inledning.

– Havreförädlingen står inför tre utmaningar, sade Chris Green från Senova, och de är biotekniken, konkurrenskraften och efterfrågan.

Växtförädlare som arbetar med havre har tillgång till de senaste teknikerna, men förädlingen är inte av tillräcklig omfattning för att kunna mäta sig med framstegen som görs inom andra grödor. Brist på rena linjer gör också att det klassiska förädlingsarbetet tar längre tid i havre.

– Odlingen av havre konkurrerar med vete, och hittills har havren förlorat den kampen, sade Chris. Den snabba strukturrationaliseringen och specialiseringen förvärrar situationen, eftersom havre sällan är förstahandsvalet.

Den begränsade odlingen och marknaden för havre i landet gör också att satsningar på havreförädling är begränsade och svåra att motivera jämfört med exempelvis vete och raps.

– Havre har stor potential som foder till mjölk- och köttdjur, men även här har havren fått tuff konkurrens. För att återvinna förlorad mark kan växtförädlingen bidra med mer anpassad kvalitet och bättre odlingsegenskaper.

Vidare kan havrens innehåll av fett och betaglukaner förbättras, liksom andelen kärna i förhållande till skal. På odlingssidan är det förbättrad motståndskraft mot skadegörare och avkastningen som behöver förbättras ytterligare.

– Ett annat allvarligt problem, menade Chris, är att havrens unika egenskaper inte betalas tillräckligt, varken för odlare eller förädlare. Fokus måste därför ligga på att förbättra havrens konkurrenskraft som gröda och att göra snabbare framsteg i förädlingen.

## Kommunikation med både hjärta och hjärna

– Havrens hälsofrämjande egenskaper tillskrivs i hög grad dess innehåll av betaglukaner, sade Rob Winwood, DSM. Genom att koncentrera betaglukanerna kan de tillsättas som en ingrediens i functional food, drycker och kosttillskott. OatWell från Swedish Oat Fibre och som marknadsförs av DSM är en sådan produkt med vetenskapligt dokumenterade egenskaper.

Målgruppen för produkter med tillsatt betaglukan är hälso-medvetna konsumenter och personer med förhöjda kolesterolnivåer. Det är fyra områden som är viktiga, hjärt-kärlsjukdom, diabetes, mage-tarmhälsa och viktskontroll.

– Vi söker hela tiden nytt stöd för havrefibrens goda egenskaper, och vi har idag fler än 50 humanstudier och tre stora metaanalyser bakom oss, sade Rob. Det är bland annat den dokumentationen som bidragit till de godkända hälsopåståendena för havrefibern.

Kommunikationen sker via en rad olika media, bland annat i form av redaktionellt material i syfte att utbilda konsumenter och visa på goda exempel.

– Vi har strävat efter att hjälpa konsumenternas köpbeslut med både känslomässiga och rationella budskap på förpackningarna, inklusive hälsopåståenden, sade Rob.



## Hög andel havre kräver produktutveckling

De godkända hälsopåståendena för havre har visat sig styra utvecklingen av nya användningsområden och produkter med havre och betaglukaner från havre. Men de koncentrationer som krävs för att kunna göra påståenden kan orsaka problem med de färdiga produkterna.

– Exempel på nya produkter är havreolja för hudvårdsprodukter och havreprotein, berättade Markku Mikola från Fazer. Efterfrågan på havreprotein ökar i synnerhet sedan personer med glutenintolerans upptäckt att havre fungerar som råvara. Ett annat nytt område är användningen av havre i smoothies och yoghurtliknande produkter.

För att komma upp i tillräckligt högt innehåll av betaglukaner i bröd för att kunna göra hälsopåståenden krävs omkring 15 procent havre.

– En så hög andel förändrar smak och textur på brödet och kräver också att konsumenterna accepterar att brödet blir dyrare, menade Markku.



Havre var huvudämnet på en konferens som det brittiska livsmedelsinstitutet Camden BRI anordnade i månadsskiftet oktober-november. Programmet erbjöd en intressant överblick över värdekedjan för havre från ett brittiskt perspektiv.

# Hälsotrenden

## möjlighet och utmaning för havre

*Från en kraftig tillbakagång verkar havreodlingen i Storbritannien återhämta sig om än från en låg nivå. Liksom i övriga Europa är det hälsotrenden som driver efterfrågan och utvecklingen av nya produkter. Det ställer både växtförädlare, odlare och industrin inför nya utmaningar.*

Av Robert Harwood och Matthew Jones, CPL Business Consultants



## En renässans för havre

Colin Brown, tidigare ordförande i de brittiska havre- och kornkvarnarnas förening berättade att havren har, från att ha varit en viktig gröda för brittiska lantbrukare, blivit alltmer marginell och trängts undan till sämre jordar och odlats med allt lägre insatser. Det har gått ut över kvaliteten och för att få tillgång till råvara av tillräckligt god kvalitet började grynhavre odlas på kontrakt med varierande kvalitetskrav beroende på kvarn och marknad. Makten försköts från lantbrukaren till kvarnen.

På senare tid har industrin upplevt en renässans och en rad olika åtgärder och projekt har drivits för att öka samverkan mellan kvarnarna och anpassa produktionen till konsumenternas behov. Olika innovationer har lanserats på marknaden och breddat användningen, exempelvis som drycker och snabbgröt.

– Produkterna har blivit mindre säsongsberoende

och riktar sig till fler konsumenter än någonsin tidigare, sade Colin. Det finns nya möjligheter med olika smaker, innovativa användningsområden och nya marknader. Alternativ till traditionella mejeriprodukter som havredrycker och havreyoghurt ökar i popularitet, inte minst i Mellanöstern under Ramadan.

Aktörer längs hela kedjan från växtförädling, odlare och till kvarnar behöver samarbeta och göra gemensamma ansträngningar för att möta marknaden, menade Colin. Ett sådant projekt är QUOATS, som har som syfte att genom samarbete längs hela värdekedjan öka havrens potential för olika användningsområden.

– Det behövs både traditionella produkter, nischprodukter och produkter som tagits fram separat för unika behov, och livsmedelsföretagen behöver hitta nya innovativa sätt att använda havre, avslutade Colin

## Trenden gynnar skandinavisk havre

– Användningen av havre som livsmedel ökar med tre till fyra procent per år, berättade Helen Plant från det brittiska jordbrukets och trädgårdsnäringsens utvecklingsorganisation AHDB. Den inhemska produktionen av havre räcker inte för att täcka industrins behov, och importen är större än exporten. Det är främst havre från Sverige och Finland som

konkurrerar med den inhemska odlingen, som dock vänt en nedåtgående trend de senaste åren.

– Jag är optimistisk när det gäller havre som gröda, sade Helen. Inte minst kommer havren bli ett intressant alternativ när lantbrukarna i den nya gemensamma jordbrukspolitiken är tvungna att odla minst tre olika grödor i växtföljden.



Foto: Staffan Erlandsson

## Växtförädling för bättre konkurrenskraft

En växande andel av den havre som odlas i Storbritannien är havre som säs på hösten. Tillsammans med universitetet i Aberystwyth i Wales står växtförädlingsföretaget Senova bakom alla de sorter av hösthavre som odlas i landet, och är också involverade i projektet QUOATS, som Colin Brown nämnde i sin inledning.

– Havreförädlingen står inför tre utmaningar, sade Chris Green från Senova, och de är biotekniken, konkurrenskraften och efterfrågan.

Växtförädlare som arbetar med havre har tillgång till de senaste teknikerna, men förädlingen är inte av tillräcklig omfattning för att kunna mäta sig med framstegen som görs inom andra grödor. Brist på rena linjer gör också att det klassiska förädlingsarbetet tar längre tid i havre.

– Odlingen av havre konkurrerar med vete, och hittills har havren förlorat den kampen, sade Chris. Den snabba strukturrationaliseringen och specialiseringen förvärrar situationen, eftersom havre sällan är förstahandsvalet.

Den begränsade odlingen och marknaden för havre i landet gör också att satsningar på havreförädling är begränsade och svåra att motivera jämfört med exempelvis vete och raps.

– Havre har stor potential som foder till mjölk- och köttdjur, men även här har havren fått tuff konkurrens. För att återvinna förlorad mark kan växtförädlingen bidra med mer anpassad kvalitet och bättre odlingsegenskaper.

Vidare kan havrens innehåll av fett och betaglukaner förbättras, liksom andelen kärna i förhållande till skal. På odlingssidan är det förbättrad motståndskraft mot skadegörare och avkastningen som behöver förbättras ytterligare.

– Ett annat allvarligt problem, menade Chris, är att havrens unika egenskaper inte betalas tillräckligt, varken för odlare eller förädlare. Fokus måste därför ligga på att förbättra havrens konkurrenskraft som gröda och att göra snabbare framsteg i förädlingen.

## Kommunikation med både hjärta och hjärna

– Havrens hälsofrämjande egenskaper tillskrivs i hög grad dess innehåll av betaglukaner, sade Rob Winwood, DSM. Genom att koncentrera betaglukanerna kan de tillsättas som en ingrediens i functional food, drycker och kosttillskott. OatWell från Swedish Oat Fibre och som marknadsförs av DSM är en sådan produkt med vetenskapligt dokumenterade egenskaper.

Målgruppen för produkter med tillsatt betaglukan är hälso-medvetna konsumenter och personer med förhöjda kolesterolnivåer. Det är fyra områden som är viktiga, hjärt-kärlsjukdom, diabetes, mage-tarmhälsa och viktskontroll.

– Vi söker hela tiden nytt stöd för havrefibrens goda egenskaper, och vi har idag fler än 50 humanstudier och tre stora metaanalyser bakom oss, sade Rob. Det är bland annat den dokumentationen som bidragit till de godkända hälsopåståendena för havrefibern.

Kommunikationen sker via en rad olika media, bland annat i form av redaktionellt material i syfte att utbilda konsumenter och visa på goda exempel.

– Vi har strävat efter att hjälpa konsumenternas köpbeslut med både känslomässiga och rationella budskap på förpackningarna, inklusive hälsopåståenden, sade Rob.



## Hög andel havre kräver produktutveckling

De godkända hälsopåståendena för havre har visat sig styra utvecklingen av nya användningsområden och produkter med havre och betaglukaner från havre. Men de koncentrationer som krävs för att kunna göra påståenden kan orsaka problem med de färdiga produkterna.

– Exempel på nya produkter är havreolja för hudvårdsprodukter och havreprotein, berättade Markku Mikola från Fazer. Efterfrågan på havreprotein ökar i synnerhet sedan personer med glutenintolerans upptäckt att havre fungerar som råvara. Ett annat nytt område är användningen av havre i smoothies och yoghurtliknande produkter.

För att komma upp i tillräckligt högt innehåll av betaglukaner i bröd för att kunna göra hälsopåståenden krävs omkring 15 procent havre.

– En så hög andel förändrar smak och textur på brödet och kräver också att konsumenterna accepterar att brödet blir dyrare, menade Markku.



Havre var huvudämnet på en konferens som det brittiska livsmedelsinstitutet Camden BRI anordnade i månadsskiftet oktober-november. Programmet erbjöd en intressant överblick över värdekedjan för havre från ett brittiskt perspektiv.

# Hälsotrenden

## möjlighet och utmaning för havre

*Från en kraftig tillbakagång verkar havreodlingen i Storbritannien återhämta sig om än från en låg nivå. Liksom i övriga Europa är det hälsotrenden som driver efterfrågan och utvecklingen av nya produkter. Det ställer både växtförädlare, odlare och industrin inför nya utmaningar.*

Av Robert Harwood och Matthew Jones, CPL Business Consultants



## En renässans för havre

Colin Brown, tidigare ordförande i de brittiska havre- och kornkvarnarnas förening berättade att havren har, från att ha varit en viktig gröda för brittiska lantbrukare, blivit alltmer marginell och trängts undan till sämre jordar och odlats med allt lägre insatser. Det har gått ut över kvaliteten och för att få tillgång till råvara av tillräckligt god kvalitet började grynhavre odlas på kontrakt med varierande kvalitetskrav beroende på kvarn och marknad. Makten försköts från lantbrukaren till kvarnen.

På senare tid har industrin upplevt en renässans och en rad olika åtgärder och projekt har drivits för att öka samverkan mellan kvarnarna och anpassa produktionen till konsumenternas behov. Olika innovationer har lanserats på marknaden och breddat användningen, exempelvis som drycker och snabbgröt.

– Produkterna har blivit mindre säsongberoende

och riktar sig till fler konsumenter än någonsin tidigare, sade Colin. Det finns nya möjligheter med olika smaker, innovativa användningsområden och nya marknader. Alternativ till traditionella mejeriprodukter som havredrycker och havreyoghurt ökar i popularitet, inte minst i Mellanöstern under Ramadan.

Aktörer längs hela kedjan från växtförädling, odlare och till kvarnar behöver samarbeta och göra gemensamma ansträngningar för att möta marknaden, menade Colin. Ett sådant projekt är QUOATS, som har som syfte att genom samarbete längs hela värdekedjan öka havrens potential för olika användningsområden.

– Det behövs både traditionella produkter, nischprodukter och produkter som tagits fram separat för unika behov, och livsmedelsföretagen behöver hitta nya innovativa sätt att använda havre, avslutade Colin

## Trenden gynnar skandinavisk havre

– Användningen av havre som livsmedel ökar med tre till fyra procent per år, berättade Helen Plant från det brittiska jordbrukets och trädgårdsnäringsens utvecklingsorganisation AHDB. Den inhemska produktionen av havre räcker inte för att täcka industrins behov, och importen är större än exporten. Det är främst havre från Sverige och Finland som

konkurrerar med den inhemska odlingen, som dock vänt en nedåtgående trend de senaste åren.

– Jag är optimistisk när det gäller havre som gröda, sade Helen. Inte minst kommer havren bli ett intressant alternativ när lantbrukarna i den nya gemensamma jordbrukspolitiken är tvungna att odla minst tre olika grödor i växtföljden.



Foto: Staffan Erlandsson

## Växtförädling för bättre konkurrenskraft

En växande andel av den havre som odlas i Storbritannien är havre som sås på hösten. Tillsammans med universitetet i Aberystwyth i Wales står växtförädlingsföretaget Senova bakom alla de sorter av hösthavre som odlas i landet, och är också involverade i projektet QUOATS, som Colin Brown nämnde i sin inledning.

– Havreförädlingen står inför tre utmaningar, sade Chris Green från Senova, och de är biotekniken, konkurrenskraften och efterfrågan.

Växtförädlare som arbetar med havre har tillgång till de senaste teknikerna, men förädlingen är inte av tillräcklig omfattning för att kunna mäta sig med framstegen som görs inom andra grödor. Brist på rena linjer gör också att det klassiska förädlingsarbetet tar längre tid i havre.

– Odlingen av havre konkurrerar med vete, och hittills har havren förlorat den kampen, sade Chris. Den snabba strukturrationaliseringen och specialiseringen förvärrar situationen, eftersom havre sällan är förstahandsvalet.

Den begränsade odlingen och marknaden för havre i landet gör också att satsningar på havreförädling är begränsade och svåra att motivera jämfört med exempelvis vete och raps.

– Havre har stor potential som foder till mjölk- och köttdjur, men även här har havren fått tuff konkurrens. För att återvinna förlorad mark kan växtförädlingen bidra med mer anpassad kvalitet och bättre odlingsegenskaper.

Vidare kan havrens innehåll av fett och betaglukaner förbättras, liksom andelen kärna i förhållande till skal. På odlingssidan är det förbättrad motståndskraft mot skadegörare och avkastningen som behöver förbättras ytterligare.

– Ett annat allvarligt problem, menade Chris, är att havrens unika egenskaper inte betalas tillräckligt, varken för odlare eller förädlare. Fokus måste därför ligga på att förbättra havrens konkurrenskraft som gröda och att göra snabbare framsteg i förädlingen.

## Kommunikation med både hjärta och hjärna

– Havrens hälsofrämjande egenskaper tillskrivs i hög grad dess innehåll av betaglukaner, sade Rob Winwood, DSM. Genom att koncentrera betaglukanerna kan de tillsättas som en ingrediens i functional food, drycker och kosttillskott. OatWell från Swedish Oat Fibre och som marknadsförs av DSM är en sådan produkt med vetenskapligt dokumenterade egenskaper.

Målgruppen för produkter med tillsatt betaglukan är hälso-medvetna konsumenter och personer med förhöjda kolesterolnivåer. Det är fyra områden som är viktiga, hjärt-kärlsjukdom, diabetes, mage-tarmhälsa och viktskontroll.

– Vi söker hela tiden nytt stöd för havrefibrens goda egenskaper, och vi har idag fler än 50 humanstudier och tre stora metaanalyser bakom oss, sade Rob. Det är bland annat den dokumentationen som bidragit till de godkända hälsopåståendena för havrefibern.

Kommunikationen sker via en rad olika media, bland annat i form av redaktionellt material i syfte att utbilda konsumenter och visa på goda exempel.

– Vi har strävat efter att hjälpa konsumenternas köpbeslut med både känslomässiga och rationella budskap på förpackningarna, inklusive hälsopåståenden, sade Rob.



## Hög andel havre kräver produktutveckling

De godkända hälsopåståendena för havre har visat sig styra utvecklingen av nya användningsområden och produkter med havre och betaglukaner från havre. Men de koncentrationer som krävs för att kunna göra påståenden kan orsaka problem med de färdiga produkterna.

– Exempel på nya produkter är havreolja för hudvårdsprodukter och havreprotein, berättade Markku Mikola från Fazer. Efterfrågan på havreprotein ökar i synnerhet sedan personer med glutenintolerans upptäckt att havre fungerar som råvara. Ett annat nytt område är användningen av havre i smoothies och yoghurtliknande produkter.

För att komma upp i tillräckligt högt innehåll av betaglukaner i bröd för att kunna göra hälsopåståenden krävs omkring 15 procent havre.

– En så hög andel förändrar smak och textur på brödet och kräver också att konsumenterna accepterar att brödet blir dyrare, menade Markku.

