Nordic Taste & Flavour Centre

– i smakens tjänst

Arbetet med Nordic Taste & Flavour Centre började tidigt under våren 2012 då företag från livsmedelsindustrin kontaktade SIK med en vision om ett smakcentrum. Man såg ett stort behov av att generellt öka kunskapsnivån kring sensorik och att skapa en gemensam mötesplats för olika aktörer. Arbetet har pågått sedan dess. En styrgrupp är tillsatt och en projektledare anställd för att driva arbetet och nå den vision och mission som satts upp.

Vision

Att skapa en naturlig mötesplats för forskning, kunskapsuppbyggnad och utbildning inom smak på internationell nivå.

Nordic Taste & Flavour Centre vill öka fokusen och kunskapen om smak hos regionala och nordiska aktörer som arbetar med livsmedel. En större medvetenhet och ett större kunnande skulle gynna såväl alla aktörer längs livsmedelskedjan som slutkonsumenten.

Smak är en av de viktigaste egenskaperna för identifiering, differentiering och försäljningsframgång hos ett livsmedel. För att förstå smak och dess påverkan behövs samverkan mellan flera kompetensområden och det krävs en kraftsamling för att bibehålla, skapa och utveckla kompetens inom detta viktiga område.

Nordiska livsmedelsföretag står idag inför större utmaningar än någonsin tidigare. Ett Europa med allt öppnare gränser skapar både möjligheter till nya affärer och ett större konkurrenstryck. Här kommer kunskap om smak och sensorik in som ett starkt vapen i kampen för överlevnad. Genom att höja kunskapsnivån kring smak kan Nordic Taste & Flavour Centre bidra till ökad attraktions- och konkurrenskraft samt ökad lönsamhet för livsmedelsföretagen.

Många livsmedelsföretag arbetar mycket med att effektivisera sin produktion för att kunna producera prismässigt konkurrenskraftiga produkter. Samtidigt ska produkterna vara lätta att tillaga – och självklart även säkra. Smaken, den kanske allra viktigaste egenskapen för mat, har inte fått det utrymme den bör ha för att livsmedelsföretag ska kunna utvecklas, försvara hemmamarknaden och/eller att lyckas på en mycket hård exportmarknad.

Matens smak har i en del sammanhang en alltför underordnad betydelse. Det har klokt nog satts upp regelverk för exempelvis skolmatens näringsinnehåll. Tyvärr finns det inget regelverk som säger hur maten ska smaka och att den också ska vara god. Det spelar det ingen roll hur näringsriktig en skollunch är om den inte smakar bra och av den anledningen lämnas kvar på tallriken.

Mission

Att säkerställa kompetens och kunskapsuppbyggnad inom smakområdet.

Detsamma gäller för mat till äldre. Vårt smaksinne trubbas av med ökande ålder och därför krävs en anpassning av smaker och kryddor för att de äldre ska uppskatta och äta maten som serveras. Tyvärr får många äldre inte i sig tillräckligt med näring trots en näringsmässigt korrekt sammansatt måltid. Maten smakar helt enkelt inte.

Nordic Taste & Flavour Centre vill sammanlänka akademi och näringsliv, och tillgängliggöra ny kunskap och nya forskningsrön från sensorikens värld. Centret ska upprätthålla nära och levande relationer med smakens konstnärer (kockarna) och deras organisationer samt öka samarbetet och utbytet mellan de olika aktörerna. Nordic Taste & Flavour Centre ska på detta sätt fungera som ett dynamiskt nätverk och medverka till en kreativ innovationsmiljö. Ett centrum och nätverk där alla samlas kring den gemensamma nämnaren smak.

Verksamheten

En stor del av verksamheten inom Nordic Taste & Flavour Centre bedrivs på SIK i Göteborg och utformas för att motsvara medlemmarnas önskemål och behov utifrån ett sensoriskt perspektiv. Vissa aktiviteter kommer dock att förläggas till övriga nordiska länder för att göra centret mer tillgängligt för medlemmar och intressenter.

Nordic Taste & Flavour Centre arrangerar årligen ett antal aktuella seminarier med varierande tema. Dessa har en relativt övergripande karaktär och skall tilltala deltagare med olika bakgrund och erfarenhet.

Nordic Taste & Flavour Centre håller även i utbildningar och kurser kopplade till smak och sensorik. Kurserna är nischade och ger en fördjupning och spetskompetens som inte är möjlig att få med nuvarande, mer breda utbildningar inom aktuella ämnen. Utbildningarna erbjuds på olika kunskapsnivåer och i samregi med olika lärosäten. Fokus är kopplingen till industrins behov och att stärka innovationskraften inom livsmedelssektorn.

En annan högprioriterad och aktuell fråga, som drivs tillsammans med andra aktörer, är att införa smak som urvalskriterium vid offentlig upphandling. För att göra detta möjligt måste ett gediget regelverk utarbetas som talar om hur upphandlingen av olika livsmedel ska ske rent sensoriskt.

Inom ramen för Nordic Taste & Flavour Centre bedrivs också olika branschspecifika projekt samt forskningsprojekt. Mer information om dessa samt verksamheten i övrigt beskrivs i vår verksamhetsplan.

Medlemskap

Medlemmar i den ideella föreningen Nordic Taste & Flavour Centre kan vara med och påverka föreningens verksamhet och dess inriktning. Om så önskas kan ett företag ha flera representanter och dessa är utbytbara. Medlemskapet kostar 5000 kr/verksamhetsår/företag eller privatperson. Deltagaravgiften för seminarier och utbildningar reduceras för medlemmar.

Som medlem i den ideella föreningen Nordic Taste & Flavour Centre kan du vara med och påverka dess inriktning och verksamhet.

För mer information kontakta:

Karin Anderö
Projektledare Nordic Taste & Flavour Centre
SIK – Institutet för Livsmedel och Bioteknik
Box 5401, 402 29 Göteborg
Telefon: +46 10 516 67 25
E-post: nordtaste@sik.se
www.nordtaste.se

Detta projekt medfinansieras av

VÄSTRA GÖTALANDSREGIONEN
REGIONUTVECKLINGSNÄMNDEN