

Ingrediensforum

DI Fødevarer

Hvorfor?

Danmark har en unik førerposition inden for ingredienser. Vi er foregangsland, og vi ønsker, at dette fortsætter.

I ingrediensbranchen er der tusindvis af dygtige medarbejdere, som er stolte over det, de laver. De er med til at udvikle nye produkter til forbrugerne, som gerne vil have fødevarer, der kan holde sig i mere end et par dage, smage godt og se godt ud. De færreste forbrugere laver alt deres mad fra bunden. I stedet køber de f.eks. leverpostej, marmelade, desserter, brød m.m. Disse kan vanskeligt fremstilles, distribueres og holde sig uden brug af fødevaringredienser.

Som industri vil vi gerne fortælle om ingredienser og indgå i dialog med politiske beslutningstagere, myndigheder og organisationer, så vi kan blive en bedre partner fremadrettet.

Hvad?

Ingrediensforum i DI Fødevarer er et fællesskab for virksomheder, der producerer og sælger en lang række forskellige ingredienser, der indgår i moderne fødevarerproduktion. I produktrækken indgår bl.a. bakteriekulturer, enzymer, vitaminer, stabilisatorer, farver, aromaer, emulgatorer, animalske proteiner.

På baggrund af forskellige initiativer skal Ingrediensforum være platform for at øge branchens synlighed ved at invitere til dialog om ingrediensbranchen og dens muligheder og betydning. Vi ønsker desuden at fjerne noget af den mystik og de myter, der omgiver ingredienser ved at være åbne, tilgængelige og oplyse om ingredienser og deres betydning for vores fødevarer. Endelig ønsker vi at bevare branchens globale førerposition ved at fremme branchens rammevilkår.

Hvem?

Ingrediensforum har samlet hovedparten af Danmarks producenter og leverandører af ingredienser. Ingrediensforum dækker 11 pct. af den globale omsætning af fødevaringredienser svarende til en omsætning på over 21 mia. kr. om året.

I Ingrediensforum kan du møde BASF, Chr. Hansen, CP Kelco, Danisco, Einar Willumsen, Fortitech, Palsgaard og Scanflavour.

Tal der taler

Ingrediensforums medlemmer:





- Omsætter for over 21 mia. kr. om året
- Beskæftiger over 10.000 mennesker.
- Heraf arbejder 1.400 med forskning og udvikling
- Anvender over 1 mia. kr. om året på forskning og udvikling
- Repræsenterer ca. 11 pct. af det globale ingrediensmarked
- 5 gange så meget som den danske pharmaindustri udgør af det globale pharmamarked
- Til sammenligning udgør Danmark 0,8 % af den globale befolkning

DI Fødevarer Formand Lars Frederiksen   2  marts  11



Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
2. marts 2011 – Ingrediensforum, Chr. Hansen

Ingrediensforum

DI Fødevarer Formand Lars Frederiksen   2  marts  11

Program

16.00 Hvad er Ingrediensforum?
v/ Formand Lars Frederiksen

17.00 Præsentation af ingredienser og buffet
v/ Virksomhedsrepræsentanter

18.30 Afslutning

Ingrediensforum **DI Fødevarer**
2

DI Fødevarer Formand Lars Frederiksen → 2 mars 11

Det er ikke et spørgsmål, om vi skal have ingredienser eller ej.

Spørgsmålet er, hvordan vi kan arbejde for at skabe en større viden og forståelse for ingredienser og deres betydning i vores fødevarer og for vores samfund.

Ingrediensforum DI Fødevarer
3

DI Fødevarer Formand Lars Frederiksen → 2 mars 11

Hvorfor Ingrediensforum?

- Danmark har en unik position
- Vi er foregangsland, og vi vil rigtig gerne have, at det fortsætter
- Tusindvis af dygtige medarbejdere er stolte over, det de laver
- De samme medarbejdere giver trygt deres børn mad, der indeholder "deres" ingredienser
- Men som industri skal vi være bedre til at fortælle, hvad vi laver
- Vi vil gerne arbejde på at blive en bedre partner

Ingrediensforum DI Fødevarer
4

D I Fødevarer Formand Lars Frederiksen → 2 mart 11

Ingrediensforum – et fællesskab

- Vi har samlet hovedparten af Danmarks producenter og leverandører af ingredienser til fødevarer
- Produkter dækker over emulgatorer, aroma, vitaminer, kulturer, stabilisatorer, farver, proteiner og enzymer


improving food & health


Palsgaard®




First you add knowledge...


BASF
The Chemical Company


A HUBER COMPANY

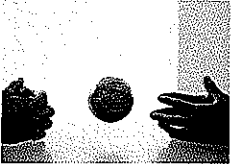

EINAR WILLUMSEN
When speed and taste matter

Ingrediensforum DI Fødevarer
5

D I Fødevarer Formand Lars Frederiksen → 2 mart 11

Hvad er formålet med Ingrediensforum?

- Invitere til dialog om ingrediensbranchen, dens muligheder og betydning
- Prøve at fjerne noget af den mystik og de myter, der omgiver ingredienser – selv Frk. Jensen brugte ingredienser
- Være åbne, tilgængelige og oplyse om ingredienser og deres betydning for vores fødevarer
- Fremme branchens rammevilkår i Danmark



Ingrediensforum DI Fødevarer
6

Ingrediensforum – en global industri med stærk position i Danmark

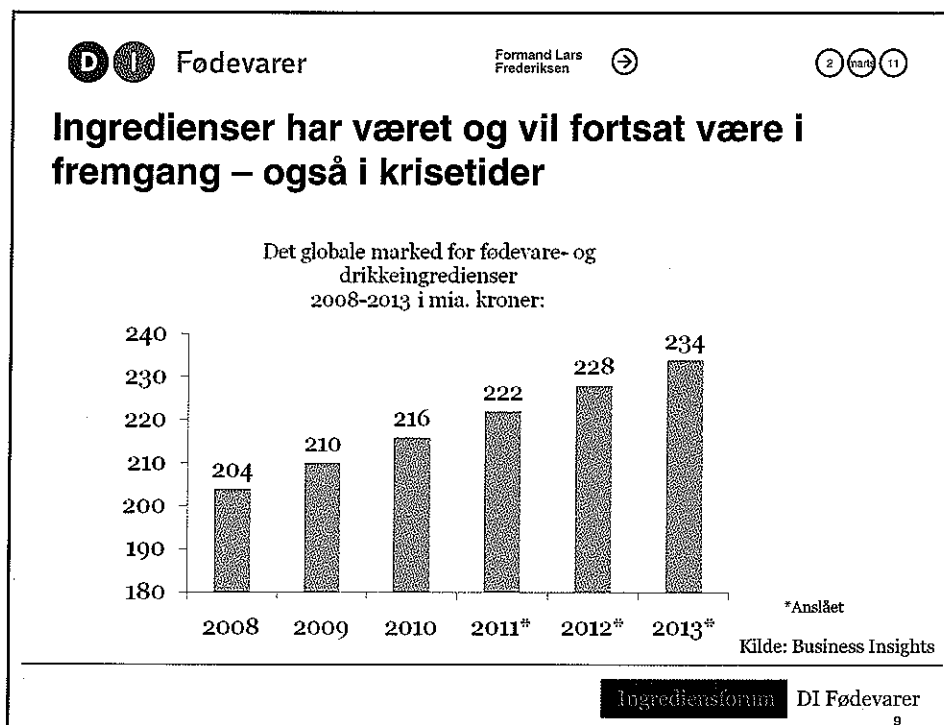
Ingrediensforums medlemmer:

- Omsætter for over 21 mia. kr. om året
- Beskæftiger over 10.000 mennesker
- Heraf arbejder 1.400 med forskning og udvikling
- Anvender over 1 mia. kr. om året på forskning og udvikling



Danmark har en unik position

- Ingrediensforums medlemmer repræsenterer ca. 11% af det globale ingrediensmarked
- 5 gange så meget som den danske pharma-industri har af det globale pharma-marked
- Til sammenligning udgør Danmark 0,8‰ af den globale befolkning
- De fleste af os er globale virksomheder, der kan vælge at ligge aktiviteter enten i Danmark eller i andre lande
- Vi vil gerne blive i Danmark, men de fleste af vore kunder og konkurrenter er internationale, så det er et krav, at vi er konkurrencedygtige
- Rammevilkår er essentielle




DI Fødevarer Formand Lars Frederiksen → 2 11

I Ingrediensforum vil vi gerne gøre det bedre!

Tre temaer

- Oplysning og vidensopbygning
- Forskning og udvikling
- Sundhed og ernæring



Ingrediensforum DI Fødevarer
10



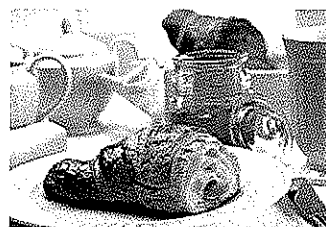
DI Fødevarer

Formand Lars
Frederiksen →

2 mar 11

Kendskab til ingredienser

- Danske forbrugeres kendskab til ingredienser kommer bl.a. fra medierne, hvilket ikke altid er hverken positivt eller objektivt
- Dette skaber usikkerhed og forskrækkede forbrugere samt politiske rygmarvsreaktioner
- Ingrediensforum vil forsøge at bidrage til et mere nuanceret billede af fødevarer ingredienser
- Ingredienser er nødvendige i moderne fødevarerproduktion – selv den økologiske
- Gennem åbenhed vil vi prøve at skabe tryghed blandt forbrugerne



Ingrediensforum DI Fødevarer

12



DI Fødevarer

Formand Lars
Frederiksen

2 marts 11

Fokus på forskning og udvikling

- Danmark har brug for forskning og innovation, der kan sikre den danske ingrediensindustri fortsatte førerposition på det globale marked
- Vi vil arbejde for, at offentlige forskningsmidler kanaliseres i retning af højteknologiske virksomheder, som skaber størst vækst - og hermed sikre, at Danmarks konkurrenceevne styrkes på videntunge områder
- Mange af Ingrediensforums medlemmer i dag har forskning og udvikling i Danmark, vi vil meget gerne bibeholde det. Men vi er i en international konkurrence
- Rammevilkår er essentielle



Ingrediensforum DI Fødevarer

14



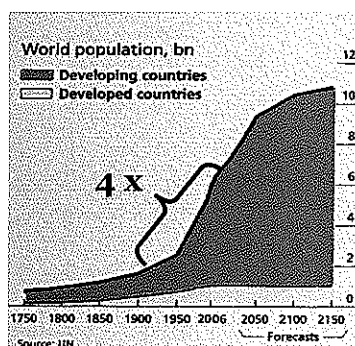
DI Fødevarer

Formand Lars
Frederiksen

2 mart 11

Befolkningstilvækst

- Verdens befolkning er vokset fire gange i løbet af de sidste 100 år
- Globalt tilvækst på godt 220.000 mennesker hver dag
- Forøgelse pr. år ~ 80 mio. mennesker (svarende til indbyggertallet i Tyskland).
- Og de skal alle brødfødes, hvilket giver øget behov for fødevarer
- Dertil kommer en stigende industrialisering grundet moderne levevis i alle lande



Source: FAO 2010; UN 2009

Ingrediensforum DI Fødevarer

Fødevarer sikkerhed, sundhed og ernæring


- Klodens befolkningstilvækst giver verden store sundhedsmæssige og fødevaremæssige udfordringer, der kan løses gennem innovative ingrediensløsninger
- Vi ønsker at opfylde de stigende forbrugerbehov i og uden for Danmark inden for sundhed og fødevarer sikkerhed. På den måde kan vi bidrage endnu mere til at forebygge livsstilsbetingede sygdomme, reducere madspild og imødegå den globale urbanisering
- Dokumenterede "funktionelle fødevarer" er med til at øge forståelsen af, **hvorfor** du bliver, hvad du spiser – og at sikre et godt helbred



DI Fødevarer Formand Lars Frederiksen → 2 11

Plads til alle

- Der er behov for og vil være et marked for både traditionelle fødevarer og for moderne fødevarer
- Ingrediensindustrien er ikke fortaler for det ene eller det andet
- Vi ønsker åbenhed om moderne fødevareingredienser
- Det omfatter også fødevarer produceret ved hjælp af nye teknologier



Ingrediensforum DI Fødevarer
19

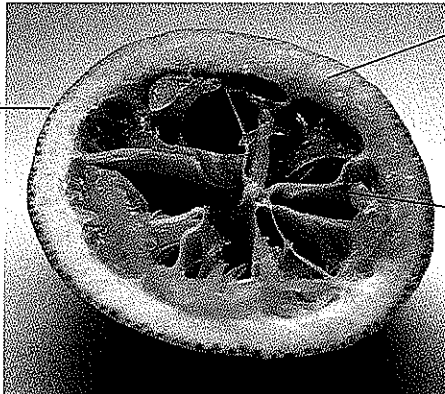
DI Fødevarer Formand Lars Frederiksen → 2 11

Vidste du at...

Ingrediensforum DI Fødevarer
20

DI Fødevarer Formand Lars Frederiksen → 2 mart 11

Vi udnytter hele råvaren!



Ingrediensforum **DI Fødevarer**
21

DI Fødevarer Formand Lars Frederiksen → 2 mart 11

Is

...hvert fjerde brød og hver anden is, der spises rundt om i verden, indeholder ingredienser fra dansk ingrediensindustri.



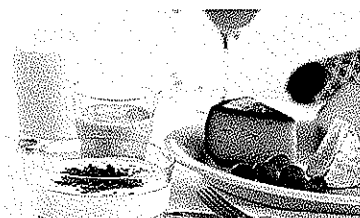
Ingrediensforum **DI Fødevarer**
22



Ost og yoghurt

...tre ud af fire yoghurt'er og hver anden skive ost, der spises rundt om i verden, indeholder ingredienser fra dansk ingrediensindustri.

...i dag befinder I jer på verdens største kulturfabrik, der laver kulturer nok til at producere alt yoghurt i hele Europa.



Ingredienser er ikke noget nyt - Frk. Jensen brugte dem også

C-vitamin
= askorbinsyre
= E 300

Fremstilling af marmelade

Marmelade kan fremstilles af alle frugter, undtagen citrusfrugter. Kun marmelade af bær, bær og citrusfrugter kan forventes at have et C-vitaminindhold af betydning.

Moden frugt giver den mest velsmagende marmelade, men der kan udmærket bruges nedfaldsfrugt eller anden mindre reet frugt, når den renses godt. Frugtpulp fra gelé- eller saftremstilling kan eventuelt koges til marmelade, når den blandes med frisk frugt.

Når der laves marmelade af meget sød frugt, kan det være nødvendigt at tilføje noget af saften fra, før sukkeret tilføjes. Ellers skal marmeladen koge meget længe for at blive stiv, og det går ud over både smag og vitaminindhold.

Sukkermængder

Til marmelade beregnes i almindelighed 300-500 g sukker og 1 spsk konserveringsvæske pr. kilo frugt eller liter frugtmos. Hvis marmelade skal gøres holdbar med sukker alene, er det nødvendigt at bruge 750 g sukker til hvert kilo frugt eller frugtmos.



Det kan anbefales at mæske frugt til marmelade. Føje sukkeret kommer i da man derved opnår en mere ensartet konsistens.

Der fås geleringsmidler til marmelade. Når man bruger dem, kan kogetiden ned-sættes, og derved bliver smagen friskere og udseendet pænere. Ved anvendelse af geleringsmiddel må brugsmængden følges.

Konserveringsvæske
= Natriumbenzoat =
Atamon = E 211

Sukker-
konservering
= 750g/kg !

Kog ikke for længe brug geleringsmiddel =
pektin = E 440, smagen bliver friskere og ud-
seendet pænere

DI Fødevarer Formand Lars Frederiksen  

Ingredienser er ikke noget nyt - Frk. Jensen brugte dem også

MYNTEGELE

1 stor håndfuld friske mynteblade, ½ l vand, 1 tsk citronsyre, lidt grøn frugtfarve, 2 spsk geleringsmiddel, ½ kg sukker

Geleringsmiddel = pektin = E 440

Citronsyre = E 330

Grøn frugtfarve = chlorofyll = E 140

Myntebladene hakkes groft og stilles natten over med citronsyren, 2 spsk sukker og 1 dl vand. Bladene sies eller vrides fra saften, som derefter blandes med resten af vandet, lidt grøn frugtfarve og geleringsmidlet, der først er blandet med lidt sukker. Det hele får et opkog under omrøring, gryden tages af, og sukkeret røres i. Saften koges derefter ca. ½ minut, skummes og hældes op.

Ingrediensforum DI Fødevarer

DI Fødevarer Formand Lars Frederiksen  

Spørgsmål!

Ingrediensforum DI Fødevarer

26

Mød vores produkter og tal med eksperterne

Hvor kommer ingredienser fra?

Hvordan indgår ingredienser i vores fødevarer?

Hvad gør ingredienser for vores fødevarer?

Hvorfor har vi ingredienser i vores fødevarer?