

Temaområdet Mat Rapport høsten 2006

**Helge Bergslien
Temaleder Mat**

Innledning

Mat for et forskningstema ved Universitet i Stavanger ble etablert våren 2006. Etableringen av mat som tematisk satsingsområde er forankret i tre forhold:

Mat som satsingsområde i regionen

Regionen er landets største innen matproduksjon, omkring 20 % av råvarer til landets næringsmiddelindustri kommer fra Rogaland. For enkelte råvarer dekker produksjonen i Rogaland 100% av landets behov. Regionen har en sterk veksthusnæring, næringsmiddelindustri og forproduksjon. Store volum fisk landes i fiskerihavner i fylket, og dominerende aktører innen havbruk har sentrale posisjoner i fylket.

I strategisk næringsplan for Stavangerregionen og for Rogaland Fylkeskommune er mat og måltidsnæringen utpekt som et spesielt satsingsområde.

Næringens behov for kunnskap

Næringsaktørene innen fremstilling av mat opplever en stadig sterkere internasjonal konkurranse. Teknologiske løsninger og endringer i forbrukerens preferanser for sunne, ferske produkter gir nye utfordringer for næringen. For å kunne møte den økende konkurransen er øket kunnskap knyttet til råvareproduksjon, teknologi. Logistikk og marked av stor betydning for næringen.

Næringsaktørene i regionen forholder seg i dag til en fragmentert instituttstruktur og til kunnskap forankret i næringsrettede universitet (UMB) og høyskoler. Avstand til kunnskapen og kunnskapsutviklingen oppleves som en barriere for å kunne ta denne fullt ut i bruk. Det er derfor uttrykt et behov fra næringen om en identifisering av eksisterende kunnskap ved UiS, samt mulighet for å kunne påvirke kunnskapsutviklingen.

Kunnskapsmiljøenes behov for konsolidering

Flere forskningsinstitutter er etablert i Rogaland. IRIS, Norconserv AS, Bioforsk Vest, Norges Veterinærhøgskole (seksjon for småfeforskning) og Stavanger Universitetssjukehus har alle forskningsaktiviteter som med ulik tyngde og vinkling er rettet mot matfaglige problemstillinger. I tillegg finnes tunge forskningsmiljø knytte til næringsaktører i regionen. Her kan nevnes TINE FoU, Skretting ARC og Ewos Innovation.

Selv om forskningsmiljøene totalt utgjør opp mot 300 forskerårsverk oppleves miljøene som fragmenterte og lite samordnet. De tre miljøene som direkte kan relateres til matfaglige problemstillinger (Norconserv AS, Bioforsk Vest og Norges Veterinærhøgskole) er i tillegg til en viss grad styrt av eiere som sitter utenfor regionen.

Arbeidsområder

- 1 Kartlegging av kompetanseområder og kompetansepersoner**
- 2 Kartlegging av finansieringskilder for forskning innen området mat**
- 3 Etablering av IFR**
- 4 Planlagt kollegasamling for tema mat**
- 5 Internasjonalt seminar innen molekylær gastronomi 2007**
- 6 Mobilisering av stipendiatmidler**
- 7 Informasjonsspredning**

1 Kartlegging av kompetanseområder og kompetansepersoner

Kartleggingen av UiS sine FoU aktiviteter innenfor tema mat gjennomføres i samarbeid med IRIS. Matbegrepet er foreløpig forstått i vid forstand. Oppgaven vil være å systematisere eksisterende kompetanse sett i relasjon til forskning på mat. Det handler både om kompetanse som allerede i dag ansees å ligge innen temaområdet mat, men også om andre fagdisipliner med muligheter for spissing, anvendelse og kreative koblinger av eksisterende kompetanse mot temaområdet mat.

Kartleggingen skal bidra til å beskrive hvordan ulike fag og kompetanser på universitetet fremover kan rettes mot forskning innen temaområdet mat. Basert på kartleggingen vil ulike strategiske fokus bli skissert.

Høsten 2006 startet kartleggingen ved Det Teknisk Naturvitenskapelige fakultet, og skal fortsettes våren 2007 med Det Samfunnsvitenskapelige fakultet og det Humanistiske fakultet.

Teknisk Naturvitenskapelig fakultet – foreløpige resultater:

Temaleder har sammen med forsker fra IRIS foretatt flere intervjuer på Teknisk-naturvitenskapelig fakultet, i første rekke med ledelsen for fakultetet og med instituttledere.

Foreløpige resultater framstilles her i SWOT – format. Presentasjonen vil først og fremst fungere som en tilstandsrapport av kompetansesituasjonen innenfor temaområdet mat – med utgangspunkt fra Teknisk- naturvitenskaplig fakultet. Den vil imidlertid etterfølges av en mer utfyllende analyse og utforming av strategiforslag med bistand fra IRIS.

Styrker:

To fyrtårn som skiller seg sterkt ut i forhold temaområdet mat.

- Biologisk kjemi
- Sjømatforskning, økonomi og marketing

Svakheter:

Hovedsakelig relatert til generelle utfordringer knyttet til overgang fra høyskole til universitet. Å gå fra å være høyskole til universitet er en omfattende omstillingspross. Konkrete implikasjoner dette kan gi for satsningen innenfor temaområdet mat, oppfatter vi å være som følger; De ansatte opplever at de ikke har tiltrekkelig incentiv for endring/prøve nye ting.

Muligheter:

Flere vi intervjuet trakk fram at det er positivt å tilhøre en region som har sterk gründer- ånd innenfor blå og grønn sektor. F.eks oppdrett og fôr industri. Åpenhet og samarbeid preger også dette næringslivssegmentet ovenfor offentlige myndigheter. Det er likevel en utfordring å få til gode koblinger mellom bedrifter og forskningsinstitusjoner.

Svært positivt for regionen at vi har netto tilflytting av kompetent arbeidskraft. Næringslivet er avhengig av kunnskap og kompetanse eller ”hjernekraft” for å være konkurransedyktige.

Markedsføring av Matfylket Rogaland blir derfor her viktig for å tiltrekke ildsjeler innenfor temaområdet. Spesielt vil det være av stor betydning å markedsføre UiS som en kompetansesterk aktør overfor næringen.

Trusler:

Samlebegreper som fanger opp truslene for matsatsningen i Stavangerregionen er *attraktivitet og status*. Disse begrepene synliggjør at omgivelsene ikke nødvendigvis synes det er attraktivt nok å satse på/ delta i utviklingen av næringen. Attraktivitet og status blir ofte koblet til kompetanse og kunnskap. Fra næringsaktører er det klart uttalt at en nærmere tilknytning til UiS vil bidra positivt i forhold til den status næringen har.

2 Kartlegging av finansieringskilder

EUs 7.Rammeprogram for perioden 2007-2013

EUs 7.Rammeprogram, tema 2 er viet mat, landbruk og bioteknologi (Food, Agricuklture and Biotechnology). Tre sentrale aktiviteter innen denne delen av programmet er:

- Activity 1: Sustainable production and management of biological resources from land, forest and aquatic environments.
- Activity 2, Fork to farm – Food Health and well being.
- Activity 3, Life science and biotechnology for sustainable non-food products and processes.

Ut fra den foreløpige teksten i 7 rammeprogram vil det være muligheter for UiS inn mot flere av de nevnte tre aktiviteter.

En viktig forutsetning er å kunne etablere kontakter mot sentrale internasjonale forskningsmiljø innenfor prioriterte områder. Det er lagt opp til en slik kontakt i det videre arbeidet innen tema Mat.

Matprogrammet i Norges Forskningsråd

Programmet har definert følgende mål:

- Styrke innovasjon for økt konkurransedyktighet, verdiskaping og markedsorientering for norsk matproduksjon.
- Utvikle norsk matproduksjon slik at helse, kvalitet, etiske verdier, bærekraft og miljø blir godt ivaretatt.
- Bidra til at matforvaltningen har forskningsbasert og oppdatert kunnskap som grunnlag for sin forvaltning og for utforming av nasjonalt og internasjonalt regelverk.
- Bidra til styrking, arbeidsdeling og spissing slik at FoU-miljøene i sum har kompetanse på internasjonalt nivå innenfor områder av stor betydning for utvikling av næringsliv og forvaltning i Norge.
- Utnytte mulighet for god synergi mellom de marine og de landbruksbaserte næringene.

Norwegian centre of Excellence (NCE). Regionen søker om midler og status som NCE innen området mat. En slik status vil føre til en større generell forskningsaktivitet rettet mot måltidsnæringen. Denne aktiviteten vil også påvirke utviklingen av mat som forskningstema ved UiS.

Det legges opp til et møte mellom Stavangerregionen Næringsutvikling og dens strategiske satsing på mat og UiS i januar 2007.

Andre eksterne forskningsprogram

Nordic Innovation utlyste midler knyttet til mat og turisme. Det er sendt søknad fra UiS (Norsk hotellhøgskole) til dette programmet.

NEW NORDIC FOOD - Innovation in the food, tourism and experience industries
The Nordic Innovation Centre (NICe) is launching New Nordic Food as a new focus area. In this initiative the Nordic Innovation Centre is investing NOK 10 millions (1,2 million Euros) in Nordic projects focusing on establishment of Nordic constellations and cooperation platforms combining the food, tourism and experience industries.

Regionale Utviklingsmidler (RUP).

Utviklingsmidler fra regionen er i utgangspunktet forbeholdt mindre og næringsrettede prosjekter. Det er for 2007 søkt om midler fra RUP for å delfinansiere et forskningsprosjekt rettet mot biologisk kjemi.

3 Etablering av Iris Food Research (IFR)

det er tatt et initiativ for å etablere et samarbeid mellom IRIS, Norconserv AS, Norges Veterinærhøgskole (seksjon for småfeforskning), Stavanger Universitetssjukehus, Bioforsk Vest og UiS.

Fra alle forskningsmiljøene er det gitt uttrykk for klare ønsker og behov for en sterkere tilknytning til UiS. Disse behov og ønsker er først og fremst forankret i et felles behov for å:

- Styrke forskningskompetanse i egen stab (flere med dr.grad)
- Større omfang av eksternt finansiert FoU (stipendiater)
- Styrke internasjonalt samarbeid basert på spisskompetanse

For UiS vil et samarbeid med instituttene kunne styrke

- Forskerutdanningen (Ph.D)
- Øket kunnskapsforskning (post.doc)

UiS sammen med instituttene og Stavanger universitetssjukehus har felles interesser av å bygge opp et fagområde definert som:

Den sunne og Gode smaken – molekylærbiologisk gastronomi.

Samarbeidet vil bli formalisert etableringen av IFR (Iris Food Research).

4. Kollegasamling

Som følge av en prekartlegging er det identifisert 4 helt klart kontaktpunkter mellom temaområdet mat og forskningsaktiviteter på UiS. Sett i et verdikjedeperspektiv plasserer disse områdene seg i ulike deler av denne og vil sammen med øvrig kompetanse i regionen utgjør en forskningsmessig tyngde.

De fire identifiserte områdene er Biologisk Kjemi, Ernæring, Måltidsopplevelse og Økonomi/marketing.

Alle vitenskapelig ansatte ved UiS er invitert til et miniseminar 16 januar. Under seminaret presenteres de fire identifiserte områdene samtidig med en regional plan for kompetanseheving innen fagområdet mat.

Det vil bli sendt ut invitasjon til forskere ved samarbeidende institutter i regionen.

5 Internasjonal workshop

Molekylær gastronomi 2007

Molekylær gastronomi er et fagfelt i internasjonal utvikling. Forbrukerorientert produktutvikling setter nye krav til forventet matopplevelse. Bruk av molekylærbiologiske metoder kan avdekke produktgenskaper som fremstilles gjennom tradisjonelle koketeknikker. De samme metodene og kunnskap i fagfeltet vil bli fokusert i en egen workshop. En samling av internasjonal kompetanse på området vil bidra til å synliggjøre

kompetansefeltet samt legge forholdene til rette for et utstrakt internasjonalt forskningssamarbeid.

Det er opprettet kontakt med internasjonale forskningsmiljø for å kunne arrangere denne workshop.

6 Mobilisering stipendatmidler

I kartleggingen av kunnskapsfelt ved Det Teknisk naturvitenskapelige fakultet er det spesielt to fagområder som synes å være gjenstand for en nærmere kobling mot måltidsnæringen.

Biologisk Kjemi.

Fagfeltet ligger nær opp til produksjon av mat, samt forståelse for de endringer som skjer gjennom prosessering, lagring og tilberedning av mat. Fagfeltet vil komplettere eksisterende kunnskap i instituttsektoren regionalt. Fagfeltets kobling mot mat vil kunne danne en unik kunnskapsplattform for matnæringen så vel nasjonalt som internasjonalt. Innen dette feltet er det søkt om eksterne midler for å finansiere en stipendiatstilling. Stipendiaten vil bli ansatt ved Norconserv og studere ved UiS, Institutt for matematikk og naturvitenskap.

Industriell økonomi.

Fagfeltet danner grunnlaget for å kunne dekke et kunnskapsbehov fra matnæringen. Et øket fokus på effektivisering, fleksibilitet i produksjon samt nye markedstrender vil ha stor innvirkning på de økonomiske konsekvenser for næringen. Et øket fokus på dette vil bli søkt dekket gjennom eksternt finansiert stipendiatmidler.

7 Informasjonsspredning

Det er gjennomført en orientering for ledelsen ved Det teknisk naturvitenskapelige fakultet om temalederoppgaver, funksjon og foreliggende planer.

Uformelle samlinger rundt faglige tema kan avdekke så vel interesse som muligheter. Det er avholdt slike samlinger mellom UiS, Biologisk Kjemi og Norconserv, der en finner koblingspunkter basert på faglig interesse og kompetansefellesskap.

Etter hvert som aktivitet og felles forskningsprosjekter utvikles vil informasjon om disse legges ut på www.uis.no.

8 Bruk av midler for 2007

Disponeringen av midler for 2007 vil måtte skje i samråd med aktuelle dekaner, slik at en sikrer best mulig bruk av de felles ressurser som her skal forvaltes.

Det legges opp til bruk av midler for å løfte 2 – 3 potensielle forskningsfelt. Dette førts og fremst for å kunne eksponere de muligheter som ligger i synergier mellom etablerte fagområdet og mat som faglig tema.

Stavanger desember 2006
Helge Bergslien
Temaleder Mat.