



2018-04-12 11:32 CEST

Charkbranschen tar saltansvar

Kött- och Charkföretagen deltar just nu i Redusalt, ett treårigt projekt för att sänka saltintaget och därigenom förbättra folkhälsan, tillsammans med Livsmedelsverket och 15 andra aktörer från livsmedelssektorn. Projektet samordnas av industriforskningsinstitutet RISE och delfinansieras av Vinnova.

-Redusalt är det hittills största projektet i Sverige kring mindre salt i maten och den praktiska inriktningen gör projektet särskilt intressant, säger Magnus Därth, VD Kött- och Charkföretagen.

Salt fyller många viktiga funktioner i livsmedel och det är en stor utmaning att sänka salthalten utan att det leder till sämre livsmedelsprodukter. Projektets mål är att ta fram nya metoder och innovativa lösningar för saltsänkning som inte äventyrar produkternas smak, mikrobiella säkerhet, hållbarhet, textur eller processbarhet.

- -Just charkuteriprodukter innebär en särskild utmaning, eftersom salt är en nödvändig ingrediens för i stort sett alla charkuteriprodukter och har i alla tider haft en viktig funktion för både struktur, livsmedelssäkerhet och smak, säger Magnus Därth, VD Kött- och Charkföretagen.

Målsättningen är att hitta nya metoder för att sänka salthaltarna för bland annat varmkorv och påläggsskinka. När projektet avslutas 2019 är ambitionen att man har tagit fram fyra nya produkter med lägre salthalt som även konsumenterna kommer att ha testat.

- -Kött- och charkbranschen är den näst största delbranschen inom livsmedelssektorn. Branschen jobbar kontinuerligt med att se över tillverkningsprocesserna och projekt som Redusalt gör det möjligt för branschen att tillsammans ta viktiga innovativa steg in i framtiden, säger Magnus Därth, VD Kött- och Charkföretagen.

För ytterligare information:

Magnus Därth, vd Kött och Charkföretagen, 076-842 65 33

Kött och Charkföretagen, KCF, är specialistorganisationen för svenska företag med verksamhet inom slakt, styckning, charkuteri- och färdigmatstillverkning. Medlemmarna i KCF utgörs av såväl stora som små företag, företag som hanterar svensk såväl som importerad råvara och företag som tillverkar ekologiska produkter såväl som konventionella. Exempel på företag som är medlemmar är HK Scan Sweden AB, KLS Ugglarps AB, Atria Scandinavia AB, men också mindre företag över hela landet som exv. Karlgrens Slakteri i Gällivare, Andersson/Tillman i Uppsala och Ello i Lamnhult.

KCF representerar 88 tillverkande företag som sammanlagt omsätter drygt 28 miljarder kronor och sysselsätter ca 8 000 personer. Kött- och charkbranschen

är därmed den näst största enskilda delbranschen inom livsmedelssektorn.

Kontaktpersoner



Magnus Därth

Presskontakt

Verkställande Direktör (VD)

magnus.darth@kcf.se

08- 762 65 33