

Indkaldelse af interessetilkendegivelser

Teknologi; Fødevaresikkerhed; Sundhed & ernæring

Mejeribrugets ForskningsFond indkalder interessetilkendegivelser til forskningsprojekter inden for Teknologi, Fødevaresikkerhed samt Sundhed & ernæring, med ansøgningsfrist **torsdag den 1. december 2022, kl. 23.59. Husk at bruge ansøgningsskemaerne.**



Foto: Niels Åge Skovbo

Mejeribrugets ForskningsFond (MFF) støtter grundlagsskabende mejeriforskning med et klart anvendelsessigte, jf. fondens [Strategi 2026](#). Der er et specifikt ønske om interdisciplinære samarbejdsprojekter på tværs af forskellige forskningsgrupper – både nationale og internationale, da ny viden og forståelse af sammenhænge ofte opstår i krydsfeltet mellem fagdiscipliner. Tværdisciplinær forskning og forskning, der tager højde for kædebetragtinger, vægtes således højt. Bæredygtighed og klima er fortsat vigtige områder for mejeribruget, og bestyrelsen ser gerne, at disse aspekter inddrages i projekterne. Det kunne fx være effekter af en mere bæredygtig kost, cirkulær økonomi (fx råvarer og vand), holdbarhedsforlængende kulturer, samt processer, der bruger mindre energi. Datavidenskab er desuden et område, som bestyrelsen meget gerne ser inddraget i projektforslagene. Endelig opfordres til samarbejde med mejerier og/eller følgeindustri (kulturer, ingredienser, udstyr og analyser). Bestyrelsen vurderer projekterne ud fra to hovedkriterier: a) høj faglig forskningskvalitet og tydelig målsætning og b) mejerimæssig relevans.

Fonden modtager interessetilkendegivelser inden for hele Strategi 2026.

Teknologi

Det er essentielt at forstå mælkebestanddeles molekylære egenskaber og måden, hvorpå de interagerer med andre komponenter i fødevarematricen under forarbejdning, lagring og hos slutbrugeren.

En bedre forståelse af, hvordan forarbejdning, emballering og lagring påvirker produkternes kvalitet og holdbarhed, er desuden nødvendig for at kunne udvikle fremtidens produkter og mejeriprocesser. Her er fermenterings- og enzynteologier centrale forskningsområder i forhold til at kunne fremstille og styre kvalitet og holdbarhed af mejeriprodukter, herunder at skabe smags- og strukturoplevelser for forbrugerne. Datavidenskab, herunder kunstig intelligens, forventes at blive et væsentligt værktøj til både bedre forståelse af mulighederne samt rationalisering af løsningerne.

Indkaldelse af interessetilkendegivelser

Teknologi; Fødevaresikkerhed; Sundhed & ernæring

I en verden, hvor ressourcerne er under pres, er det vigtigt at kigge på, hvordan vi kan producere mere med mindre, altså udnytte råvarer og ressourcer bedst muligt. Vi skal dermed sikre bæredygtige værdikæder fra råvarer til slutprodukter.

Dokumentation gennem præcise og valide målemetoder, sporbarhed samt forudsigelse af risici og holdbarhed er alle væsentlige elementer, når det kommer til at opfylde fremtidens fødevaresikkerhedskrav.

Teknologi i perspektiv af:

- **Fuldstændig råvareudnyttelse**, herunder udnyttelse af sidestrømme.
- **Råvarekvalitet**, som effekt af ændringer i primærproduktionen.
- **Procesteknologier** – som fx fraktionering, alternative termiske processer, rekombinering og ekstrudering samt emballeringsteknologi.
- **Holdbarhed**, herunder stabilisering af produkter og biokonservering.
- **Fermenterings- og enzymprocesser** – forståelse og kontrol af mikrobiel metabolisme og enzymprocesser for at opnå optimal funktionalitet.
- **Skræddersyet smag og tekstur.**
- **Basal forståelse af fødevareformulering**, herunder rene formuleringer og formuleringer af flere råvarekomponenter (fx mælke- og plantebaserede).

Fødevaresikkerhed i perspektiv af:

- **Målemetoder** (nye analysemetoder, online/at-line).
- **Risikovurdering** af bl.a. toksiner og produkter ved neutral pH.
- **Sporbarhed og dokumentation.**
- **Mikrobiel genetik.**
- **Konservering** – prædiktions af risiko og holdbarhed.
- **Kritiske kontaminanter** (fx rengøringsmidler og akkumulering af uønskede stoffer, der dannes ved opvarmning eller ved opkoncentrering).
- **Allergener.**
- **Brug af omics-teknologier** til at forstå og dokumentere kvalitet og fødevaresikkerhed.

Fødevaresikkerhed

Dansk mejeriproduktion er karakteriseret ved veldokumenterede, høje fødevaresikkerhedsstandarder, hvilket er essentielt for at sikre og bibeholde kundernes og forbrugernes tillid.

Dokumenteret høj fødevaresikkerhed i hele værdikæden er altafgørende for at komme ind på nye markeder og for at fastholde eksisterende kunder.

Samtidig udfordrer nye produktformuleringer, ny lovgivning, måder at forarbejde på, ændrede og længere distributionsveje samt ændrede forbrugsmønstre hele tiden, hvordan fødevaresikkerheden kan opretholdes, hvorfor det er essentielt at være på forkant med kommende krav og muligheder for fortsat sikring af fødevaresikkerheden.

Sundhed & ernæring

Vi har brug for en bedre forståelse af mælkematricens og mælkeingrediensers rolle i forhold til sundhed og ernæring gennem hele livet.

Det er nødvendigt med en dyb indsigt i, hvordan mælkebestanddelene og deres samspil med andre fødevarekomponenter understøtter vores ernæringsbehov og sundhed, samt forebygger sygdom, herunder ikke mindst livsstilssygdomme i de forskellige aldersgrupper.

Der er også behov for en grundig forståelse af, hvordan hjernefunktion, knogler og muskler kan styrkes, så disse vitale funktioner opretholdes gennem livet. Der skal også forskes i, hvordan vi kan tilbyde ernæring tilpasset den enkeltes behov, så vi hverken får for meget eller for lidt – uanset hvor på kloden, vi bor.

Indkaldelse af interessetilkendegivelser

Teknologi; Fødevaresikkerhed; Sundhed & ernæring

Der er ligeledes behov for forskning i ernæringsrigtig og økonomisk og kulturelt acceptabel kost, der samtidig har et minimalt miljø- og klimaaftryk.

Sundhed & ernæring i perspektiv af:

- Forskning i en **bæredygtig, klimavenlig og næringsrigtig kost**.
- **Effekt af fødevarematricen**, herunder optag af mikronæringsstoffer og vitaminer.
- **Forebyggelse og afhjælpning af livsstilssygdomme**.
- **Forskning i personlig ernæring gennem livet** (knogle- og muskelsundhed, kognitivt vedligehold, energibehov).
- **Vækst** (muskler og knogler) **og kognitiv udvikling hos børn**.
- Indflydelsen på **mæthed og vægtregulering**.
- Bedre forståelse og understøttelse af en **sund tarm**.
- **Økonomisk overkommelige og ernæringsrigtige løsninger**.

Note: Relevant klinisk dokumentationsforskning vægtes lige så højt som hypotesedrevne forskningsprojekter.

Hvilke typer projekter kan opnå støtte?

MFF er en ikke-erhvervsdrivende fond. MFF tager initiativ til og koordinerer grundlagsskabende mejeriforskning, der kan bidrage til et videnbaseret og bæredygtigt dansk mejerierhverv, der er førende inden for sunde og sikre produkter. Det sker i tæt samspil mellem mejeriindustrien og bl.a. universiteterne, hospitalerne og følgeindustrien.

Projekterne er prækompetitive af natur og understøtter forskningsbaserede tiltag, der efterfølgende kan lede til innovation i mejerivirksomhederne og dermed også bidrage til at forbedre mejeriernes konkurrenceevne.

MFF støtter ikke forskning inden for primærproduktion, projekter, der har karakter af produktudvikling, større udstyrsinvesteringer og projekter, der alene vedrører kommunikation af forskningsresultater.

Bevillingsbetingelser og finansiering

MFF initierer årligt forskningsprojekter med et samlet mejerifondstilskud på 12-15 mio. kr. Det sker dels via MFF's egne midler og dels via ansøgning til Mælkeafgiftsfonden og Mejerirationaliseringsfonden. For projekter, der skal finansieres via Mælkeafgiftsfonden eller Mejerirationaliseringsfonden, foretager MFF indledningsvist den faglige vurdering, mens den endelige beslutning om støtte sker efter indsendelse af de prioriterede interessetilkendegivelser til Mælkeafgiftsfonden/Mejerirationaliseringsfonden. MFF er behjælpelig med dette. Desuden udløses midlerne først, når der foreligger eksternt tilskud og/eller bidrag fra deltagende virksomheder og/eller forskningsinstitutioner svarende til mindst 50 % af det samlede projektbudget. Det er ansøgers eget ansvar at få den resterende medfinansiering på plads. Medfinansiering kan fx komme fra offentlige og private fonde eller fra de deltagende partnere i projektet. Har ansøger ikke kunnet skaffe yderligere medfinansiering inden for ca. 1½ år, er MFF ikke længere forpligtet i forhold til projektet. Ansøger er dog velkommen til at indsende/genindsende en ny ansøgning i de følgende ansøgningsrunder.

Hvem kan ansøge Mejeribrugets ForskningsFond?

Forskere fra offentlige eller selvejende forskningsinstitutioner, gerne i samarbejde med private virksomheder, er velkomne til at søge. Inden indsendelse af interessetilkendegivelsen skal ansøger sikre sig skriftligt samtykke fra ledelsen af de deltagende institutioner og virksomheder. Som udgangspunkt modtager de deltagende virksomheder ikke økonomisk støtte fra MFF, men deres tid kan medgå som in-kind medfinansiering.

Krav til interessetilkendegivelser

En betingelse for behandling af interessetilkendegivelser i MFF er, at MFF's interessetilkendegivesskemaer benyttes. Interessetilkendegivelsens del 1 indsendes som PDF-fil, mens del 2 indsendes som Word-dokument. Vejledning til udfyldelse af interessetilkendegivelsen fremgår af ansøgningskemaerne.

Indkaldelse af interessetilkendegivelser

Teknologi; Fødevarer sikkerhed; Sundhed & ernæring

Bemærk, at den samlede interessetilkendegivelse ikke bør fylde mere end 5-6 A4-sider (eksklusive punkt 6-7, del 1). Den kan udfærdiges på dansk eller engelsk (undtaget titel og sammendrag, der skal være både på dansk og engelsk).

Ansøgningsfrist for interessetilkendegivelser er torsdag den 1. december 2022, kl. 23.59.

Ansøgningen sendes til mff@lf.dk. Der kvitteres for modtagelse af ansøgningen. Ansøgere kan forvente svar på ansøgningen primo februar 2023.

Information og vejledning

Fås ved henvendelse til MFF's sekretariat:

Grith Mortensen, Mejeribrugets ForskningsFond

Landbrug & Fødevarer

Agro Food Park 13, 8200 Aarhus N

Mobil: 4096 4114; E-mail: gmo@lf.dk

Kim Tram Sørensen, Mejeribrugets ForskningsFond

Landbrug & Fødevarer

Agro Food Park 13, 8200 Aarhus N

Mobil: 2335 6833; E-mail: kts@lf.dk

