

Skap et Økologisk produkt

Nofima



Matforskningsinstituttet Nofima har en viktig rolle som kompetanseleverandør innen matforedling. Vi gir støtte til virksomheter som ønsker å produsere økologisk mat, enten det er mindre produsenter eller større næringsmiddelbedrifter.

Nofima gir støtte til kjøp av kompetanse til norske virksomheter som er i gang med eller ønsker å starte produksjon/ foredling av økologiske produkter. Ordningen finansieres av Landbruksdirektoratet (LDIR) og omfatter følgende ordninger:

Produkt- / prosessutvikling

Produsenter og bedrifter kan få støtte til utvikling med faglig bistand og veiledning innenfor følgende områder:

- Optimalisering/utvikling av prosesser og resepter
- Prøveproduksjon av prototyper
- Bistand til oppskalering i egen bedrift
- Analyser og testing av ferdig produkt (f.eks. kjemisk innhold, hygiene, smak)
- Utprøving av emballasje

Besøksordning

Bedrifter og produsenter får tilbud om gratis besøk og oppfølging i egen bedrift eller besøk i Nofima lokaler med bistand av relevante fagpersoner tilsvarende to dagsverk.

Fagkurs/Kompetanseoppbygging

Nofima setter opp fagkurs som er av interesse for økologiske produsenter samt bidrar til nettverksbygging. Vi samarbeider tett med Matvalget og Kompetansenettverkene for å dekke behov i markedet. Har du ønske om bestemte temaer for kurs, så gi oss gjerne innspill på hva du trenger.

Praktisk utprøving

Nofima har lokaler for praktisk utprøving som bakeri, kjøttthall, vegetabilhall, pakkehall og patogenhall. Her kan man prøveprodusere i tett samarbeid med fagpersoner, Nofimas egne fagpersoner og ved behov fagpersoner fra andre kompetansemiljøer vi samarbeider med. Nofima har også profesjonelle sensoriske panel.

Hallene benyttes både til Fagkurs og ved Produkt- / prosessutvikling

Den økologiske strategien

Gjennom Nofimas Økologiprogram finansiert av Landbruks(LDIR) er det satt i gang en rekke tiltak for å øke produksjon og foredling av økologisk mat i tråd med Nasjonal strategi for økologisk jordbruk 2018-2030



Foto: Debio Norge



Foto: Grete Iren Borge / Nofima

Det er kun tillatt å markedsføre produkter som økologiske dersom de er produsert og kontrollert i henhold til Forskrift om produksjon og merking av økologiske produkter. For informasjon: www.debio.no

Debio eier og forvalter Ø-merket, Bærekraft-merket samt valørmerkene for servering og matvarehandel. Debio sertifiseres også virksomheter og produkter med EUs økologilogo.



Debios godkjenningssmerker er garanti for at varer er produsert etter gjeldende regelverk.



Foto: Jon-Are Berg-Jacobsen / Nofima



Foto: Kjell J. Merok / Nofima

I strategien inngår at satsing på produktutvikling av økologiske matvarer vil resultere i større varetilgang for forbruker, noe som igjen vil føre til økt forbruk og reduserte priser.

Den kompetansen Nofima har innen markedsorientert produktutvikling samt kompetanseformidler har gjort oss til en naturlig samarbeidspartner for den økologiske satsingen. Nofima har en viktig rolle som en nasjonal kompetanse og ressursaktør for økologisk produktutvikling. Ordningen er finansiert av:



Ta kontakt med



Isabell Lien
Sekretariatsleder EK / PM
M: +47 454 99 430
T: +47 64 97 01 46
isabell.lien@nofima.no



Lene Øverby
Senioringeniør
M: +47 976 34 246
T: +47 64 97 02 48
lene.overby@nofima.no