

Förädling och marknadsföring av örtbaserade varor och tjänster.

28:e till 29:e februari samlades en skara förväntningsfulla deltagare på vandrarhemmet i Brunskog för en kurs med ovanstående titel. Kursen bestod av både praktiska och teoretiska delar och kursledare var Anders Fahlén från Agronova i Jämtland. Detta dokument innehåller minnesanteckningar från föreläsningarna.

Tjänster är en ny marknad. Agrara självklarheter är möjliga att skapa tjänster av, jämför utvecklingen av upplevelseturism. örter har traditionellt haft en stor betydelse i jordbrukssamhället. Man pratar om "Etnobotanik" men väldigt lite av denna urgamla kunskap är nedtecknad. Om människor och växter finns nu SLU:s "Människan och floran", volym 1 och 2.

Mycket av erfarenheterna kommer från Jämtland med det landskapets förutsättningar små åkerplättar i ett stort hav av skog. Likheter med Värmland finns.



10 "visioner" kring företagande med anknytning till örter

- 1) Odling och direktförsäljning av torkade/färska örter
- kräver lite och är därför en lämplig start
- 2) Odling och direktförsäljning av örtplantor till privata/offentliga kunder
- målgruppen identifierad, utsmyckning, gröna rum osv.
- 3) Odling och grossistförsäljning av torkade/färska örter
- Ej leverans till slutkund, utmärks av stark konkurrens, prispress och stordrift. Svårt marknadssegment för småskaliga producenter.
- 4) Odling, vidareförädling och försäljning av sammansatta örtprodukter
- Ger större möjligheter till småskalighet, inbegriper hela kedjan och ger större möjligheter till specialisering och påslag.

Bild 1. Kursledare Anders Fahlén, Agronova

5) Kontraktssodling/insamling av medicinalväxter till uppköpare inom farmaceutisk industri eller tillverkning av naturläkemedel/kosttillskott
- Vanligen frilandsodling

6) Förmedla kunskap och upplevelser kring traditionellt bruk av örter.
-Jämför SPA och möjligheter till att saluföra örtvandring, På Jersey har genuin extraktion av örter med traditionella verktyg som upplevelse.

7) Insamling av vilda örter och egen vidareförädling till livsmedel, naturläkemedel eller självvårdsprodukter
- Man kan informera om men inte ”slå fast” t.ex. verkan för naturläkemedel. Slutproducenten har ansvar för produkten. Produkten måste finnas i läkemedelsverkets register. Stebia -10ggr sötare än socker, ej utredd i EU än. Citronbasilika kan fungera som sötningsmedel, blir söt i kontakt med surt.

8) Förädling av örter till eteriska oljor, enskilda smak- och doftämnen m.m.
- Vidareförädling via separation eller fraktionering av ämnen med funktionella /sensoriska egenskaper. Mängder i storleksordningen droppar som smaksättare, lämpligt för småskalighet. Vinägerproduktion är OK trots att den utgår från en alkoholhaltig råvara, det är slutprodukten som räknas.

9) Utveckla kombinationsverksamhet baserad på t.ex. örtagård, café, restaurang, SPA, aromterapi etc.

Borgarklassens kurorter har blivit moderna SPA-anläggningar för massorna.

10) Förädling av örter till produkter för exportförsäljning
Sverige har ett stort omland av naturresurser som kan marknadsföras som ”exotiska” eller ”exklusiva” utomlands, vissa samebyar säljer t.ex. sina produkter direkt i London.
- Allemansrätten gäller inte företagande verksamhet, be om lov för att t.ex. samla örter.
- Veterinärmedicin, örtextrakt för behandling av djur, ny trend.

Behandlingstekniker

- Torka - Minska vattenhalten successivt med värme och fläkt
- Blanchera - Värma snabbt i vattenbad eller vattenånga, 95 grader C, i 90 sekunder.

Blanchering gör att blåbärs naturliga färgämne (antocyaner) går mera mot blått istället för rött. Antocyanerna är antioxidanter och örter innehåller ofta höga halter av antioxidanter. Fläsk har t.ex. traditionellt skyddats mot härskning genom att man virat in det i hjortronblad. I Tyskland har man gjort emballage i dubbel plast med antioxidanter från Rosmarin emellan. Aromatiska växter kan med skyddande atmosfär få att stå sig ganska länge exteriört men halterna av aromatiska ämnen och antioxidanter sjunker. Därför är lokal produktion och lokal distribution att föredra när det gäller sådana växter.



Bild 2. Provs smakning av olivolja var ett av de praktiska momenten..

Samverkan för individuell framgång

Mycket har gjorts, det finns mycket att utgå ifrån, men många problem finns också:

- Myndigheternas intresse är fragmentariskt och fördelat på många händer.
Det finns ingen svensk utbildning inom området. Amerikanska Universitet har intressanta kortkurser på 6-8 veckor.
- Man är utelämnad åt sig själv och sina närmaste,
t.ex. 10 örtrelaterade projekt som inte kände till varandra; inga myndigheter hade en samlad bild. Samarbete mellan Jämtland, Tornedalen och Finska Lappland stupade på revirtänkande mellan myndigheter.
- Negativa spiraler uppstår lätt.
Om man är hemlig så minskar kontaktnätet:
- Nätverksbyggande ger samverkan och fördelar.
Ex En kvinna som tillverkar teer men var mer talangfull på att sälja, lägger ut tillverkningen och bara säljer, hon tar sedan in produkter från flera småskaliga producenter.
- Samarbete mellan producenter av eteriska oljor och arom terapeuter.
Viktigt att vara tydlig. Samordna inköp.
- Det saknas ett nationellt resurscentrum för örtprodukter i Sverige.
Finns inom andra områden.
- Gå inte i clinch med ovetande handläggare som hamnar i försvarsställning.
- Inget inhemskt främateral, ingen prövning när det gäller hårdighet.
I Norge finns intressanta sammanställningar av försöksodlingar. En grupp odlare kan få försöksodlingar i samarbete med Naturbruksgymnasier. Det finns kreatörer som kan hitta vägar.

- Norsk Ekoört innebar en ensidig uppmuntran av råvaruproduktion utan satsning på förädling och marknadsföring. En duktig odlare satsade på 5ha Citronmeliss på friland, grundat på en kalkyl motsvarande 150-170 000kr/l citronmelissolja. Höll på att sluta med konkurs. Det måste alltid finnas en balans mellan de olika leden och kalkyler måste vara baserade på rätt siffror. Kalkyler för producenter kan inte baseras på utpris i affär.
- Carlifonia Institute som ställer de rätta frågorna. Producenter pedagogiska rapporter om att starta produktion av örter. Henriette + herb – receptsamlingar från hela världen
- Genetisk variation är bra vid utgångspunkt för förädling.
- Leif Lindblad har börjat titta på varietéer inom arten vilket ger ett nytt utbud. Kolla KRAV-listan och sök dispens. Kräv alltid grobarhetstest.
- Sticklingar: Dragon, Rosmarin Moderplanta risk för invändiga virus. Meristemförökning ger en nystart.
- Inte ens örtagårdar är säkra på artbestämningen alla gånger. Myntor oklar systematik, 7 undergrupper – kemotyper som hybridiserar. Myntor= Pepparmynta, grön mynta och kumminmynta.
- Oklart vad som gäller vid import av fröer – Använd stora etablerade fröföretag: tex. Olssons frö, Lundblads frö, Runåbergs frö, Gilito (tysk jätte), Syngenta eller Törnvik. Viss information finns på Jorbruksverkets hemsida.
- Start med design leder ofta till bakslag, produktkvalitet kommer alltid högt upp. Leveranssäkerhet är viktigt.
- Matmessa vartannat år på en gård i Västergötland, bra försäljning, rätt kundkrets. 2 personer, 1 säljer en informerar. Samarbete mellan producenter och lokala konstnärer.
- Spara och märk upp produkter, smaka av för att utreda vad som händer med tiden. Smak och hållbarhet viktigt att utreda. Produkt + förpackning = samverkan
- Vinäger sur – god förmåga att buffra mot förändringar. Oljor är riskabla. Olja + vitlök är en farlig kombination eftersom vitöken kan vara bärare av Closteridium-bakterer.
- Producenten har ansvaret.
- Vem frågar jag?
- Per Nilsson, Profox Company Box 222, 551 14 Jönköping. Telefon: 049 144 00 71 eller 070-325 75 95, utbildar HS i livsmedelslagen, sitter i Jönköping. Eldrimer använder honom som konsult.

Ett exempel – Örtdryck

Problem-förutsättningar

- vi vill bort från socker
- utan konserveringsmedel
- hållbarhet 6 månader
- liten kassation

Lösningar

- Ny förpackning med ny tätslutande kork – bättre hållbarhet
- Etiketter förklarar att drycken har bottensats
- Vaccumtappning inget syre får kontakt med vätskan vid upptappning, ger 2 veckors extra hållbarhet

Flaska som emballage

Slutprodukt 55 kr
Flaska 4-8kr beroende på inköpsmängd
Kork sätts på manuellt
Smälthätta/plombering
Hängetikett
Flasketikett med fyrfärgsstryck egen skrivare 7.000kr

Kostnaden för emballaget utgör c:a 10% av slutpriset.
Ska tåla upphettning till 73-78 grader.
Mörka flaskor bättre hållbarhet



Bild 3. Full fart i köket under ett av de praktiska passen.

Framgångsfaktorer för mervärden i örtbaserad produktion & affärsverksamhet

1. Starta i liten skala och väx med förnuft
-utvärdera grundligt inför varje nytt steg
2. Fatta beslut baserade på tillförlitlig faktagrund och bokföring
-skilj på grossistpriser och slutpriser, gör realistiska antaganden.
3. Utveckla en högkvalitativ produkt
-Färg och form kan bevaras, svårare med aromprofil. Gör blindtester! Beredningsprocessen ska minimera påverkan på råvaran. I vissa fall kan eftersträvansvärda effekter uppstå.
4. Tänk på vad marknaden efterfrågar och vad som saknas
5. Involvera familj och medarbetare i företagsutveckling

6. Håll dig välinformerad

- t.ex. biologisk bekämpning, nyckelpersoner, certifiering, eldrimer

7. Planera för framtiden

8. Ge resurser för att utvärdera och omvärdera företagsutveckling och affärsplan med jämna mellanrum.

9. Planera och agera för uthållighet

10. Planera och säkerställ tillräckligt kapitaltillskott

- Kolla med Nutek, Almi, Startstöd nya produkter 50%, investeringsstöd via Länsstyrelsen (EU), microstöd, kreditgarantiförening.

Torkning av örter

Beroende på typ av värmeöverföring skiljer man på följande torkningstekniker

- Lufttorkning t.ex kryddtimjan
- Konvektivtorkning (torkning med fläkt och värme.)
- Frystorkning m.h.a nedfrysning till -50 grader C
- Torkning med microvågor, leder till cellsprängning.
- Torkning med strålning (t.ex infraröd strålning 3-6 micrometer)
- Kombination av torkningstekniker
- Torkning med superhet ånga och lågt tryck.

Nyborjare torkar ofta för lite. För mycket torkning påverkar texturen.

Faktorer som påverkar torkningen och mängden energi som behöver tillsättas.

- Plantmaterialets vattenhalt
- Plantmaterialets beskaffenhet t.ex. tjocka/tunna blad, kemisk sammansättning och mängd
- Relativ skillnad i fuktighet mellan plantmaterial och omgivande luft
- Relativ skillnad i fuktighet mellan yttre och inre delar
- Hastighet och flödesmängd av tillförd luft vid konvektiv torkning.

Rekommenderad kapacitet på torkar: 10x invändig volym/minut.

3-4 graders temperatursänkning i slutet av torkningen

Torkning kan kombineras med Blanchering: 1-3 minuters värmebehandling (ofta 90s) .

Syfte:

- Inaktivera lipogener som orsakar smak- eller pigmentförändringar
- Minska skillnad i fukthalt mellan yttre och inre delar
- Behandlingen är speciellt lämplig för Basilika

Skörd sker oftast vid begynnande till full blomning.

Studiebesök Örtikultur

Företaget sysselsätter en heltid, och två halvtider, har hållit på i tre år i SkogForsks gamla lokaler i Brunsberg. Det odlas kryddväxter i krukor för försäljning i Butik. Producerar 250 000 krukor/år eller 3 500-4 000 st/vecka. 750 m² växthus. Sålinjen startar med en torvmaskin som fyller torv i krukor som står i brätten. Sådden är manuell och sker med några olika hjälpmedel, ett skjutbart handredskap, så kanna eller en ny variant med vev som portionerar ut frö. Antal frön per kruka varierar från 25 till 90 och storleken på fröna varierar inom vida ramar. Brättena ställs i en grokammare där brättena märks och staplas i 20 grader C. Problem med groningssvamp under vintern, timjan och oregano är speciellt utsatta. Brättena sätts ut i växthuset 2-7 dagar innan groddplantan bryter jordytan. Planeringen av sådder och volymer görs från tidigare försäljningsstatistik men försäljningen fluktuerar utifrån kortsiktiga trender och vad som visas i matlagningsprogram också. I växthuset används biologisk bekämpning med rovkvalster, feromoner och ”flugpapper” mot trips, frugor och frostmyggor. De första två veckorna vattnas krukorna uppifrån, därefter ställs de ut och droppbevattas underifrån. på Vattnet tas från vattendraget utanför och tappas in i ett slutet system. Tillsats av näring sker efter mätning av ledningstal. Vattningen sker med timer, 1 ggn/dygn i början, 5ggr/dygn strax före skörd. Ett system där krukraderna dras isär automatiskt allt eftersom plantorna växer planeras.



Bild 4. Mattias Dahlman Örtikultur i sitt växthus .