

Nytt byggkorn skal bli helsemat

Norsk Matbygg satser på den kanadiske bygg-sorten Duga i Østfold. Til høsten lanseres det næringsrike bygget som egen sunn merkevare i Coop.

Liv Jorunn Denstadli Sagmo
liv.sagmo@bondebladet.no

4.000 dekar byggåker vokser grønn i Østfold. Ulikt annet norsk byggkorn skal ikke dette bli dyrefôr. Denne avlingen skal høstes og selges som helsemat til norske forbrukere.

Byggtypen, som vokser på åkrene til minisamvirket Norsk Matbygg SA, skal ifølge matforskningsinstituttet Nofima ha helsemessige fordeler. Høyere innhold av kostfiberet betaglukan, verdifulle næringsstoffer og antioksidanter.

– Faktisk like mye antioksidanter som i blåbær, forteller seniorforsker Einar Risvik i Nofima.

Kanadisk byggsort

Sist uke ble den nye byggtypen lansert på Gammelsrød gård i Råde kommune i Østfold. Steinar Weel er én av fire kornbønder som har gått sammen i minisamvirket Norsk Matbygg SA. De har funnet en kanadisk byggsort som oppfører seg godt i norske åkrer.

– Selv om sorten kommer fra et klima som ligner vårt eget, vil det kreves noe prøving og feiling framover, sier Weel.

Den nye byggtypen som har fått navnet Duga, har ifølge matforskerne egenskaper som gjør den ettertraktet til menneskeføde. I større grad enn andre byggsorter som gjennom moderne planteforedling har hatt fokus på raske karbohydrater.

– Kjappe karbohydrater sørger for en hurtig stigning i blodsukker og et tilsvarende raskt blodsukkerfall. Det er på slike blodsukkerfall at vi blir sultne og gjerne overspiser, forklarer Risvik i Nofima.

Annerledes for denne byggtypen er at blodsukkeret holder seg på et jevnt nivå og synker gradvis, forklarer seniorforskeren.

Coops merkevare

Det skal være helse i hver pose når Coop til høsten skal lansere sju nye produkter basert på byggkornet fra Østfold. Kornmerket Duga skal profileres i designet samtidig som det kommer godt fram at dette er Coop sin egen merkevare.

Produktene av Østfold-bygget vil bli tilgjengelig i 80 prosent av



TIL FOLK: Steinar Weel (f.v.), Katrine Kerr Gammelsrød og Svein Bovim i Norsk Matbygg SA er på markedet med en ny byggsort, Duga, som egner seg godt til menneskemat.

alle butikkene i matvarekooperativet.

– Vår ambisjon er at dette skal bli en del av det daglige kostholdet til den norske befolkningen. Dette skal ikke være sære produkter som bare treffer en liten del av kundegruppen vår, sier Hege T. Berg-Knutsen, leder for varesikring og Coops egne merkevarer.

Derfor lanserer matvarekjeden produktene fra Duga på sin såkalte standardplattform.

– Vi vurderte en stund å kjøre det over premium-plattformen vår, «Smak forskjellen», men da står vi i fare for å ekskludere den gruppen som vi ønsker å nå ut til, sier Berg-Knutsen.

Hvilke matvarer som kjeden lanserer til høsten, er fortsatt veldig hemmelig. Men Berg-Knutsen lover at det også blir råvarer slik at folk kan lage mat fra bunnen av.

– Siden vi snakker om byggkorn, er det også lett å tenke seg til hvilken matvaregruppe det er snakk om, sier Berg-Knutsen.

Tåler bedre kaldere klima

Seniorforsker Risvik i Nofima er glad for at kommersielle aktører endelig tar tak i det som han har snakket om i over 20 år.

– Det er en feiloppfattelse at nordmenn har overlevd på poteter. Vi har overlevd på korn, mer nøyaktig vassgraut av byggkorn, sier forskeren om omtaler seg selv som en omreisende emissær for bygg.

Til Bondebladet forteller han også at det norske klimaet er godt egnet til dyrking av bygg.

– Bygg tåler en lavere gjennomsnittstemperatur enn hvete, sier Risvik.

Normal veksttid

Så tilbake til åkeren. Bonde Steinar Weel forteller at fjorårets kornavling var vellykket. Da fikk de avlet fram det som i år blant annet brukes som såkorn på årets 4.000 dekar jord. De fire samvirkende bøndene har også knyttet til seg åtte gårdbrukere, som i dag dyrker på kontrakt.

– Sorten oppfører seg omtrent som de byggsortene vi er vant til. Den har normal veksttid, den har en god stråstivhet og sykdomsresistensen er også bra, forteller Weel.

Agronomien var imidlertid ikke det største problemet da den skulle spire i norske åkrer i fjor vår. Det lå i å få godkjennelse fra Mattilsynet om import av en byggsort som ikke var registrert i EUs sorteregister.

– Tillatelsen ble gitt på noen få kilo, vi skulle ha 50 tonn. De var selvfølgelig redde for at vi skulle dra inn sykdommer, forteller landbruksdirektør i Østfold, Thor Bjønnes.

Men godkjenninga kom. Omtrent på samme tid som telen gikk ut av jorda.

Festdag

Lokale aviser og matbloggere har møtt opp på den solrike lanseringsdagen i Råde. Coop kaller det en festdag og konstituert daglig leder Katrine Kerr Gammelsrød i Norsk Matbygg SA stråler om kapp med sola.

Mellom forskere og byråkrater og blomsteroverrekkelser forteller hun om naken-byggets egenskaper.

– Et naken-bygg mangler det ytterste skallet, forklarer Gammelsrød og legger til:

– I vanlig byggkorn ligger mange av de viktige næringsstoffene i skallet. I foredlingen fjerner man



BETAGLUKAN: Duga har et naturlig høyt innhold av kostfiberen betaglukan som senker kolesterolet. Det nye bygget er også rikt på antioksidanter og inneholder mange gunstige fettstoffer og verdifulle næringsstoffer.

alltid dette skallet, så da forsvinner mange av næringsstoffene også. I nakenbygget får du ikke dette problemet.

Fylket sådde spiren

Minisamvirket har nå skaffet seg rettighetene til å importere, oppformere og selge den nye byggsorten i Norden. Derfor holder de også korns sortens egentlige navn hemmelig.

Fylkesmannens landbruksavdeling var fra starten av en viktig aktør i Norsk Matbygg. I 2010 så landbruksavdelingen og Norges

Vel etter mulige nye satsingsområder innenfor planteproduksjon i Østfold. Bak seg hadde de suksesshistorien Norsk Matraps og matoljen Odelia.

Flere gårdbrukere viste interesse for å dyrke bygg til mat og selskapet ble stiftet. En av hovedtankene er at byggdyrkerne skal være mest mulig involvert i foredlingsprosessen. Med god hjelp fra forsker- og rådgivermiljø, pengestøtte gjennom blant annet bygdeutviklingsmidler og Innovasjon Norge er de nå godt i gang.

www.logosol.no

NYHET!

**Solosag M8
Farmers Mill**

9.950,-

EKS. MVA. OG
FRAKT

Ystadvn. 41, 7670 Inderøy
Tlf. 47 87 50 00
www.logosol.no

LOGOSOL
ekte treglede

Duga

■ Duga kommer av ordet dugurd som på gammelnorsk og dialekt betyr mellommåltid mellom frokost og middag.

■ Duga er merkevaren til Norsk Matbygg SA, et selskap som ble etablert i 2011 og som skal utvikle og foredle

nye byggsorter til menneskekonsum.

■ Bak Norsk Matbygg står fire engasjerte bønder, og ytterligere åtte kornbønder som dyrker på kontrakt.

■ Duga-produktene skal lanseres som Coop sin egen merkevare kommende høst.