

## Shells innovasjonspris

### NEMO ub.

Algarum ble til etter et produktutviklingsprosjekt med fokus på innovasjon som vi gjennomførte tidligere i år. Temaet for årets produktutviklingsprosjekt var LUR – arter (Lite utnyttede ressurser) og vårt hovedfokus ble tang og tare. Norden har et stort potensiale for høsting og dyrking av tang og tare til mat. Den gastronomiske interessen er stor, men kunnskapen er begrenset, spesielt i det avanserte segment. Vi har som unge matentusiaster hatt som oppgave å skaffe oss kunnskap gjennom innhøsting og produktutvikling. Tang og tare bestanden er en stor spiselig bestand. Totalt høstes det opptil 15 millioner tonn tang og tare til mat i verden nesten all høsting og produksjon skjer i asiatiske land. I Norden høstes det mindre enn 0,01 millioner tonn til mat, på tross av store bestander av tang og tare som er estimert til 50 millioner tonn. Tang og tare har en naturlig plass i det nordiske kjøkken, men det tar tid for å finne ut om matvaresikkerhet, bærekraftig innhøsting, kvalitet, sesongvare og smaksegenskaper. I regi av Nordisk Ministerråd er det igangsatt et langsiktig prosjekt og satsingsområde på Ny nordisk mat, med mål om å ‘‘synliggjøre de nordiske verdier ved å koble Nordens styrker innen for regionale verdier, næringsutvikling, gastronomi, råvarer og turisme’’ (Meld.st.9 2011-2012). Vi har sett på det Nordiske kjøkkenmanifest og mener at det er behov for vårt havkrydder ALGARUM. ALGARUM er nyskapende, vi har benyttet lokale råvarer hvor vi har plukket tare fra den blå åkeren rundt Frøya, som er gunstig og ren på grunn av havstrømmene. Vi har brukt kun økologiske råvarer vi har en smak av hav, et spennende utseende og lukt av hav. Etter å ha ledd etter produkter som er likt vårt har vi ikke funnet noe tilsvarende, vi mener derfor at vårt produkt er unikt. Vi har vurdert flere design og kommet frem til et glass fordi vi mener at glasset tar best vare på aromaen i krydderet.

#### ***Råvare:***

Tare finnes langs kysten i Norge. Høysesongen for tareplukking er på våren til slutten av mai. Da er det nyutsprungne og unge planter som dukker frem, og det er disse som er best å spise. Utover sommeren blir taren både seigere og eldre, og det kan gro både kalkormer og trådalger på den. Vi har laget et krydder av fingertare, butare, sukkertare og fjærhinne. Disse fire kategoriene under brunalger. Brunalgene har et stort næringsinnhold av plantenæringsstoffer som jorden har for lite av, for eksempel kalium, fosfor, nitrogen og magnesium. De inneholder også mikronæringsstoffer for eksempel mangan, bor, kobolt, molybden, selen og jod. De inneholder også mange ulike polysakkarider og fiberstoffer. Inneholder Vitamin A, B, C og E. Det gjennomsnittlige protein innholdet er 5-15% av tørr vekt mens en uer inneholder 20,2% . Vi vil spesielt bemerke at taren er rik på glutaminsyrer som gir umami smaken, som er den femte smaken etter salt, surt, søtt og bittert, i vårt produkt kommer umami smaken meget godt frem derfor er produktet egnet som en smaksforsterker.

#### ***Emballasje og funksjon:***

Vi har vurdert flere typer emballasjer fra lerret poser og tre esker, som bordutgave, men gjennom produktutviklingen har vi kommet frem til at glass ivaretar aromaen fra ALGARUMEN best. Farge på etikett og emballasjer ville vi gjerne at skulle se naturlig ut for å fremheve at produktet er 100% naturlig og ikke inneholder noen tilsetningsstoffer for å forlenge holdbarheten. På etiketten er det selvfølgelig beskrivelse av produktet, samt vår logo. Det er også påført produksjonsdato.

#### ***Samarbeidspartnere og kommersialisering:***

Våre samarbeidspartnere på råvaresiden har vært Marine biologene Ola Vie og Bjørn Jensen. Til produktutvikling har vi fått tips av Forsker Arne Duinker som er ansatt ved NIFES i Bergen og Jussi

Evertsen, Institutt for Biologi, NTNU (NIFES= Nasjonalt institutt for ernærings- og sjømatforskning). Har også samarbeidet med våre lærere Randi Tanem, Elisabeth Jensen, Ellen Johansen og Kristin Kvernø Grøttan alle er lærere ved Restaurant- og matfag på Frøya videregående skole. Vi har begrenset markedsføringen av ALGARUM, på grunn av at vi er tipset om at vi må mønsterbeskytte produktet. De vi har vist produktet til har funnet det svært spennende og vist STOR interesse for vårt produkt. Disse råvarene er nå «HOT» innen nordisk kokkekunst, der fokuset er at vi må bruke mer mat fra den blå åkeren. Vi har hatt forespørsler fra blant annet en kjent fiskerestaurant i Trondheim (Ågot Lian) som har fattet stor interesse for vårt produkt ALGARUM og ønsker også et utstrakt samarbeid med oss i forhold til mat fra havet.

### ***Begynnelsen av bedriften:***

For å komme frem til produktet valgte vi å dra på dykker tur i havet, og se hvilke arter som fantes i havet og om vi kunne bruke disse til å lage mat av. Det har både resultert i oppskrift heftet vårt “En liten smakebit fra havet, Oppskrifter med LUR arter” (som dere vil finne ved standen vår under NM, samt ALGARUM vil dere finne på standen, både til syn og smak).

### ***Her er noen bilder vi kunne brukt til kommersialisering:***



Vi er sikre på at vi har et produkt som er spennende. Det finnes lite kunnskap om bruk av tare. Dette er en råvare som har stort potensiale og vårt bidrag til ny nordisk mat/kjøkkenmanifest.

Kom til standen for å få mere informasjon om ALGARUM og en innovativ opplevelse med smaken av ALGARUM. <<ummmami>>

Velkommen til vår stand på NM,

med vennlig hilsen 13 entusiastiske ungdommer fra NEMO ub, Frøya Videregående skole.