

# Felix svenska potatis först ut att friteras i svensk rapsolja

Procordia använder nu svensk rapsolja, från AAK, istället för certifierad palmolja vid stekning och fritering av potatis och köttbullar. Först ut är Felix svenska potatis som nu serveras i skolor och på äldreboenden.

– Vi tar nu vårt ansvarstagande ett steg längre och övergår till, främst svensk, rapsolja när vi steker och friterar vår mat, säger Mikael Aru, vd Procordia.

**Text:** Lena Nilsson, AAK

**D**e produkter som berörs är friterad potatis i olika former, delikatessköttbullar och klassiska köttbullar. Det är ett led i ett kontinuerligt arbete med att se över både ingredienser och tillsatser i den mat och dryck som Procordia tillagar.

## HO-raps gör fritering möjlig

Genom att använda huvudsakligen

svensk rapsolja minskar man transporterna, stödjer det närodlade och får en nyttigare produkt. Certifierad palmolja har varit fördelaktig att använda på grund av dess goda friterings- och stekegenskaper. Rapsolja har inte varit något användbart alternativ tidigare eftersom den innehåller mycket fleromättat fett och därför tål värme mindre bra. Genom traditionell växtförädling har man nu lyckats förädla fram en rapsort som ger en olja med mer enkelomättat fett och som därmed lämpar sig bättre för fritering och stekning. Denna olja benämns högoljesyraraps (HO-raps).

## Blågul produkt

Kärlek till mat och dryck och omtanke om människor och miljö är ledstjärnor för Procordias arbete.

– Jag känner stolthet över att vi tar ytterligare ett steg i vårt ansvarstagande. Jag känner också stolthet och glädje över att vi nu kan säga att vår produkt är helsvensk. Råvarorna är svenska och vi tillagar maten här i Eslöv i Skåne, där vi är



omgivna av potatis- och rapsfält, säger Birgitta Nilsson, tidigare platschef för Procordias anläggning i Eslöv.

## Minskat stekos en bonus

Övergången till rapsolja, från AAK, har gått smidigt, men har krävt en del förarbete. Eftersom rapsoljan har andra egenskaper än palmoljan har Procordia i Eslöv fått göra en del investeringar inför övergången till rapsolja. Rapsoljan flyter i rumstemperatur, till skillnad från palmoljan som är fast.

– Men en extra bonus är att det blir mindre stekos vid tillagning, och att vi fått flera positiva reaktioner från våra kunder, konstaterar Birgitta Nilsson. «

## Fördelar med HO-raps

AAK märker starkt av trenden av närodlade och hälsosamma råvaror. Kunderna ser stora fördelar med närodlad och gärna svenskodlad HO-raps.

**V**i ser dock att HO-rapsen stadigt ökar och att det finns en preferens för raps jämfört med solros, inte minst med tanke på en nära

relation och tradition att odla raps i vårt närområde.

AAK har genomfört noggranna studier som enhälligt visar att HO-rapsoljan i alla egenskaper är bättre än både palm- och HO-solrosolja i friteringssammanhang.

– Det utbud som finns från svenska åkrar idag, är inte tillräckligt för att täcka den totala efterfrågan från våra kunder, men vårt mål är att köpa svenskt och att uteslutande kunna erbjuda detta ursprung, säger Joakim Karlsson, AAK.

## HO-raps stabil i fritös

De främsta fördelarna med HO-oljorna är framförallt hälsa, oxidationsstabilitet och smak. En förbättrad näringsprofil har blivit allt viktigare för konsumenten. Halten mättat fett är något som ska hållas så låg som möjligt. HO-oljorna har den unika egenskapen att trots en låg halt mättat fett har de en hög oxidationsstabi-

litet. AAK har gjort tester på palm- och HO-oljor och de visar att väger man in både smakutveckling och karakterisering av nedbrytning är rapsoljan det bästa alternativet för fritering.

## HO-rapsen har en framtid hos AAK

Vi ser stora möjligheter att öka våra volymer av denna olja. Raps är vår största råvara och vi önskar erbjuda ett brett sortiment av denna råvara. Det breda sortimentet innehåller ekologisk, svenskodlad, pressad och specialkvaliteter som HO-raps.

– Intresset från våra kunder, framförallt i Norden, är stort och vi jobbar naturligtvis med en stark målsättning att tillfredställa denna efterfrågan. Genom ett nära samarbete med svenska odlare kan vi säkra tillgången av HO-rapsolja och vi får även kontroll på hela värdekedjan, från frö till olja, säger Fredrik Blomdahl, AAK. «

Typisk fettsyrasammansättning, %

|                          | Rapsolja | HO-rapsolja | Solrosolja | HO-solrosolja | Palmolein |
|--------------------------|----------|-------------|------------|---------------|-----------|
| Mättade                  | 7        | 7           | 10         | 10            | 45        |
| Enkelomättade (oljesyra) | 64       | 77          | 25         | 85            | 43        |
| Fleromättade             | 29       | 16          | 64         | 5             | 11        |
| Omega-6                  | 20,5     | 14          | 64         | 5             | 11        |
| Omega-3                  | 8,5      | 2           | -          | -             | -         |