



Matís ohf. er öflugt þekkingarfyrirtæki sem sinnir fjölbreyttu rannsóknar-, þjónustu- og nýsköpunarstarfi í matvælaíðnaði.

Hlutafélagið Matís tók til starfa 1. janúar 2007 á grundvelli laga nr. 68 2006 og heyrir undir sjávarútvegs- og landbúnaðar-ráðuneyti. Í hlutafélaginu sameinuðust þrjár ríkisstofnanir sem unnið höfðu að matvælarannsóknum, matvælaöryggi og þróun í matvælaíðnaði. Þetta voru Rannsóknastofnun fiskiðnaðarins, Matvælarannsóknir Keldnaholti og Rannsóknastofa Umhverfisstofnunar.

Hjá Matís starfa margir af helstu sérfræðingum landsins í matvælatækni og líftækni, svo sem matvælafræðingar, efnafræðingar, líffræðingar, verkfræðingar og sjávarútvegsfræðingar. Einnig starfar fjöldi M.Sc. og Ph.D. nemenda við rannsóknar- tengt nám hjá Matís.

Helstu markmið Matís

- Efla nýsköpun og auka verðmæti matvæla
- Stuðla að öryggi matvæla og heilsu
- Stunda öflugt rannsóknar- og þróunarstarf
- Efla samkeppnishæfni íslenskrar matvælaframleiðslu á alþjóðlegum vettvangi

Helstu verkefni Matís

- Aðfangastjórnun
- Erfðatækni
- Fiskeldi
- Framleiðslutækni
- Líftækni
- Matvælaöryggi
- Rekjanleiki
- Umhverfismál
- Vöruþróun
- Vinnslutækni

Starfsemi Matís er skipt í fimm svið

- Líftækni og lífefni
- Mælingar og miðlun
- Nýsköpun og neytendur
- Vinnsla, virðisauki og eldi
- Öryggi, umhverfi og erfðir



Okkar rannsóknir – allra hagur



Nýsköpun og neytendur

Nýsköpun og neytendur

Sviðið Nýsköpun og neytendur hefur að markmiðið að efla nýsköpun og markaðssetningu íslenskra matvæla, stuðla að sjálfbærri þróun í innlendri matvælaframleiðsu og auknum rannsóknum á viðhorfum og væntingum neytenda og markaðarins sjálfs. Stefna sviðsins er jafnframt að draga úr óhollum efnisþáttum í tilbúnum íslenskum matvælum og stuðla þannig að aukinni hollustu neytenda. Starf sviðsins beinist fyrst og fremst að innlendum aðilum í matvælaíðnaði og í vaxandi mæli að smáframleiðendum.

Í rannsóknum sviðsins er áhersla lögð á að finna nýja ferla, tækni og afurðir, bæta gæði, nýtingu, auka skilvirkni og umfram allt verðmæti í matvælaframleiðslunni. Þetta er meðal annars gert með rannsóknaverkefnum fyrir matvælaútflytjendur þar sem mikilvægir áhrifaþættir í útlutningi eru rannsakaðir.

Með rannsóknum á sérkennum og eiginleikum hráefna, með rannsóknum á hefðbundnum íslenskum matvælum og með rannsóknum á viðhorfum neytenda í ýmsum löndum og með kynningu, menntun, starfsþjálfun og samstarfi er markvisst unnið að því að styrkja stöðu matvælaframleiðenda á Íslandi. Einnig er unnið að því auka verðmæti hráefna til mavælavinnslu sem aflað er til sjávar- og sveita á Íslandi með vinnslu þeirra í tilbúnar vörur fyrir neytendur. Samstarf við og aðstaða fyrir smáframleiðendur og frumkvöðla er lykilatriði og þannig er stutt við þróun atvinnu í dreifbýli jafn sem þéttbýli. Inn í þetta blandast svo sjálfbær þróun þ.e. vistræn, hagræn og



Guðjón Þorkelsson, sviðsstjóri

samfélagsleg sjálfbærni. Þá er með rannsóknum, vöruþróun og fræðslustarfi komið til móts við óskir neytenda um sérstök, góð og holl matvæli.

Matarsmiðjur Mátís heyra undir sviðið Nýsköpun og neytendur. Sú fyrsta tók til starfa á Höfn í Hornafirði árið 2008. Með starfsemi matarsmiðja er undirstrikuð sú áhersla Mátís að stuðla að eflingu heima- og smáframleiðslu matvæla á faglegan hátt með því að bjóða bæði upp á viðurkennda aðstöðu og faglega aðstoð allt frá hugmynd til markaðssetningar. Um leið styður starfsemi matarsmiðjanna við ferðaþjónustu á hverju svæði því þar er vaxandi áhersla bæði á staðbundin hráefni og matarmenningu.

Faghópar sviðsins

- Gæði og stöðugleiki
- Neytendur
- Staðbundin matvæli
- Íslenskt hráefni og afurðir

Starfsemi sviðsins

- Höfuðstöðvar Mátís, Reykjavík - tilraunaeldhús, vinnslu- og geymsluaðstaða, skynmat og neytendarannsóknir
- Mátís, Höfn - matarsmiðja
- Mátís, Egilsstöðum - matarsmiðja



Nokkur dæmi um verkefni á sviðinu:

Gæði og stöðugleiki

Markmið faghópsins er að draga úr óhollum efnispáttum í hefðbundnum matvælum og/eða bæta við hollum efnispáttum í tilbúin matvæli og stuðla þannig að betri heilsu þjóðarinnar.

Hefðbundnum matvælum er breytt þannig að magn neikvæðra þátta t.d. salts, mettaðrar fitu og sykurs minnki og/eða magni jákvæðra þátta eins og omega-3 fitusýra, járns og andoxunar-efna aukist, án þess að það komi niður á vinnslueiginleikum, neyslugæðum eða kostnaði við framleiðslu á viðkomandi vörum.

Verkefni felast í rannsókn- og þróunarverkefnum, ráðgjöf og fræðslu og eru unnin í samstarfi við matvælafræðing, mótuneyti, sveitafélög, samtök, opinberir aðilar og samstarfsaðila í öðrum löndum.

Natríum (salt) hefur áhrif til hækkunar á blóðþrýstingi sem er áhættuþáttur hjarta- og æðasjúkdóma. Talið er að 80% af saltinu sem við neytum komi úr unnum matvælum og er því ljóst að matvælaaflaðurinn getur á þessu sviði stuðlað að bættri heilsu þjóðarinnar. Margar unnar matvörur eru fitu- og orkuríkar og hlutfall mettaðra fitusýra í fæðunni hefur hækkað en gerð ómettuðu fitunnar hefur einnig breyst. Talið er að hlutur omega-6 fitusýra hafi aukist umtalsvert á kostnað omega-3 fitusýra. Hægt er að bregðast við þessari þróun með því að minnka magn harðar fitu eða breyta um hráefni í uppskriftum og breyta fóðrun húsdýra.

Prótein eru ekki bara uppspretta lífsnauðsynlegra aminosýra. Rannsóknir á síðustu árum benda til að þau séu einnig mikilvæg í sambandi við stjórn á áhættuþáttum hjarta- og æðasjúkdóma eins og of mikilli líkamsþyngd og of háum blóðþrýstingi. Prótein skipta einnig miklu máli fyrir heilsu og vellíðan eldra fólks svo og í fæði fyrir íþróttafólk.

Íslenskt hráefni og afurðir

Markmið faghópsins er að stuðla að sjálfbærri þróun í matvælaframleiðslu og efla markaðssetningu íslenskra matvæla. Verkefnin snúast um framleiðslu matvæla og flutning þeirra, áhrif á nýtingu náttúruvæðing, matarferðamennsku og sértæka markaðssetningu fyrir ferðamenn.



Neytendur

Markmið faghópsins er að stuðla að auknum rannsóknum á viðhorfi neytenda, ásamt því að greina þarfir og væntingar markaðarins, vera leiðandi í skynmati og efla þátttöku í innlendum og erlendum rannsóknaverkefnum sem fjalla um skynmat og neytendarannsóknir. Markmiðið er einnig að auka þekkingu á gæðum og aðferðum til að meta gæði matvæla og efla þannig árangur í þróun nýrra matvæla.

Fjöldamörg skynmats- og neytendaverkefni eru unnin fyrir fyrirtæki þar sem könnuð eru viðbrögð neytenda við þróun á nýjum matvælum eða breytingum í matvælaframleiðslu. Skynmatsdómarar eru þjálfaðir og haldin eru námskeið. Einnig hefur verið útbúið fræðsluefni um skynmat ýmissa fæðutegunda.

Vegna sérþekkingar og sérstöðu á sviði skynmats sjá starfsmenn Mátís um kennslu í skynmati við matvælafræðiskor Háskóla Íslands, viðskipta- og raunvísindadeild - auðlindasvið Háskólans á Akureyri og Sjávarútvegsskóla Sameinuðu þjóðanna.



Staðbundin matvæli og vöruþróun

Markmið faghópsins er að efla þróun, nýsköpun og markaðssetningu íslenskra matvæla og bjóða upp á sérfræðipækningu og aðstöðu til að styrkja atvinnulíf með aukinni samframleiðslu matvæla. Verkefnin eru á sviði matarferðamennsku og sértækrar markaðssetningar á smáframleiðslu matvæla fyrir ferðamenn. Unnið er með sérstöðu íslenskra matvæla og stefnt að aukinni nýsköpun og virðisaukandi fullvinnslu á innlendu hráefni. Byggð hefur verið upp þekking á smáframleiðsluferlum og hugmyndafræði tengdri matarferðamennsku og áhersla lögð á tengingu við ferðaþjónustuaðila á landsbyggðinni.

Matarsmiðja Mátís á Hornafirði var formlega opnuð árið 2008. Þar er aðstaða er fyrir fyrirtæki og frumkvöðla til að próa nýjar afurðir og virðisaukandi framleiðslu úr sínu hráefni.