

Vinnsla og vöruþróun

Á Vinnslu- og vöruþróunarsviði Matis er deildin Neytendur- og skynmat, þar sem m.a er lögð áhersla á nýsköpun matvæla, og meðal verkefna deildarinnar eru neyslu- og viðhorfskannanir



Hætta á ferð – fiskneysla ungs fólks minnkar

Könnunin sýndi að matarvenjur í æsku hafa mótandi áhrif á neyslu síðar meir.

Fiskneysla ungs fólks fer minnkandi og mun halda áfram að minnka ef fram fer sem horfir, að því er fram kemur í viðamikilli könnun Matis á fiskneyslu ungs fólks

Áhyggjuefni

Könnunin sýndi að matarvenjur í æsku hafa mótandi áhrif á neyslu síðar meir. Einnig kom fram munur á fiskneyslu eftir landshlutum og þá virðast ungar konur hrifnar af fiski og grænmeti en ungir karlar eru hrifnari af skyndibita og kjöti.

Fiskur á borðum einu sinni í viku

Ungt fólk borðar fisk sem aðalrétt að meðaltali rúmlega einu sinni í viku sem er töluvert undir þeirri fiskneyslu sem Lýðheilsustöð ráðleggur. Fiskneysla þessa aldurshóps hefur dregist verulega saman á undanföllum árum. Hins vegar tekur unga fólkið enn lýsi og 40% þátttakenda tók lýsi reglubundið eða 5 til 6 sinnum í viku.

Fjölskyldan er sterkur áhrifavaldur

Greining á afstöðu ungs fólks til matar og heilsu leiddi í ljós þrjá aðskilda neysluhópa. Minnsti hópurinn er 18% af heildinni og mótast neysla hans af heilsu og áhuga á eldamennsku. Þessi hópur neytir fisks. Í næsta hópi (39%) eru yfirleitt karlmenn sem borða þann mat sem settur er fyrir þá en kjósa helst kjöt og skyndibita. Stærsti hópurinn (43%) eru mestan part konur sem njóta þess að borða fisk, en eru óöruggar um hvernig skal matreiða hann.

Fjölskyldan er sterkur áhrifavaldur á fiskneyslu en í ljós kom að matarvenjur í æsku hafa mótandi áhrif á fiskneyslu unga fólksins og einnig búseta þeirra

í æsku. Einnig kom fram að sá hluti fólks sem er fluttur úr foreldrahúsum borðar minnst af fiski. Þá virðist munur á fiskneyslu eftir landshlutum en fólk á landsbyggðinni hefur ekki jafn greiðan aðgang að fiskbúðum eða ferskfiskborði í matvörubúðunum og fólk á höfuðborgarsvæðinu. Fólk á landsbyggðinni hefur þ.a.l. ekki úr jafn mörgum fiskréttum að velja í verslunum og borðar frekar hefðbundnar fisktegundir og -rétti.

Rannsóknin er samvinnuverkefni Matis ohf., Félagsvísindastofnunar Háskóla Íslands, Rannsóknarstofu í næringarfræði á LSH og Háskóla Íslands og fyrirtækisins Icelandic Services. Í verkefninu voru kannaðar neysluvenjur ungs fólks (17–26) ára á Íslandi. Könnunin náði m.a. til viðhorfa til heilsu, fiskneyslu, neyslu annarra matvæla, innkaupa á fiski og einnig smekk á mismunandi fiskréttum. Spurt var um þætti sem hafa áhrif á fiskneyslu, kannað hvaðan neytendur fá upplýsingar um fisk og það traust sem þeir bera til slíkra upplýsinga.

Niðurstöður könnunarinnar birtust í skýrslu Matis 05-07: „Viðhorf og fiskneysla ungs fólks á aldrinum 18 til 25 ára – Lýsandi tölfraði-úrvinnsla.“

Frekari upplýsingar sem tengjast þessu er að finna í Skýrslu Matis 37-07 „Fiskneysla 17 til 49 ára Íslendinga á mismunandi fisktegundum og -afurðum“ og í Skýrslu Matis 39-07 „Upplýsingar um fiskneyslu og kauphegðun frá fisksölum og veitingahúsum“.

Allar skýrslurnar er hægt að nálgast á www.matis.is

Vinnsla og vöruþróun
Processing and Product
Development

Líftækni
Biotechnology



Matvælaöryggi
Food Safety

Matis ohf

Borgartún 21
105 Reykjavík
Iceland

422 50 00
422 50 01 fax
matris@matris.is
www.matis.is

Okkar rannsóknir
allra hagur

Processing and product development

This division has four departments: Consumers and sensory evaluation (CSE), Aquaculture, Food processing, Tracability and marketing. Among the projects being carried out by the CSE group are projects involving consumer surveys, sensory evaluation & quality assessment of raw materials and food products.



Reaching out to young consumers

Urban dwellers are not as likely to consume fish as often as people living in rural areas.

Fish consumption is generally considered beneficial for health, providing a healthy source of protein and omega-3 fatty acids. Accurate data about fish consumption, are very important to estimate the value and safety of Icelandic seafood products.

A recent study at Matis tried to shed some light on fish consumption in Iceland. Information was collected in a project called Young consumer attitudes and fish consumption: Improved image of seafood, an attitude and consumption survey carried out in 2006. A representative sample of the population in Iceland was provided by National Statistical Institute of Iceland and answers from 2,198 people 17–49 years were received.

Data concerning total fish consumption frequency, fish species and -products, the relative consumption of fat vs lean fish species, attitudes towards the wholesomeness and risks of fish consumption were analyzed with regard to age, gender and residence.

The paradox

One of the things which has confounded scientists is the fact that although people are generally well informed and convinced that seafood is healthy and safe, fish consumption is below recommendations.

The study also revealed that people in the oldest age group of the study (40–49 years) consume fish more often than those younger.

Lean fish, such as haddock and cod, is the most popular and it is estimated that more than half of the fish consumed is lean, approx. 25% medium fat species but around 20% fat fish species such as salmon, trout and herring.

About 30% consume chilled ready-to-cook fish meals bought from fishmongers or fresh fish counters at supermarkets.

Different consumption behavior

Younger people tend to be more limited in their choices and they often do not consume fish species or products which older people are accustomed to, such as marinated herring and caviar.

Despite more accessibility and choice of seafood products, people in urban areas consume fish more seldom than those living in rural areas. The latter group is also more inclined to consume traditional fish species such as haddock, and buy frozen- and salted fish.

The results of the study were published in two Matis reports, 05-07 and 37-07. The reports are a part of the project Food safety and added value of Icelandic seafood products, funded by the AVS Fund of the Ministry of Fisheries in Iceland.

Vinnsla og vöruþróun
Processing and Product
Development

Líftækni
Biotechnology



Matvælaöryggi
Food Safety

Matis ohf

Borgartún 21
105 Reykjavík
Iceland

422 50 00
422 50 01 fax
matis@matis.is
www.matis.is

Okkar rannsóknir
allra hagr