

God smag og højt kendskab er afgørende parametre for planteproteiner

- *Knap halvdelen af danskerne i alderen 18-70 år ønsker i fremtiden at spise mere mad og drikke, der er lavet af planter. Den samme tendens ses blandt børn og unge i alderen 12-17 år*
- *Viden om bæredygtighed, sundhed og proteinindhold i de plantebaserede proteinkilder er generelt begrænset*
- *Danskerne ønsker især at spise mere af de proteinkilder, som de kender i forvejen, mens de mere ukendte proteinkilder ikke har samme umiddelbare vækstpotentiale. Danskerne er dog nysgerrige på flere af de mere ukendte proteinkilder*

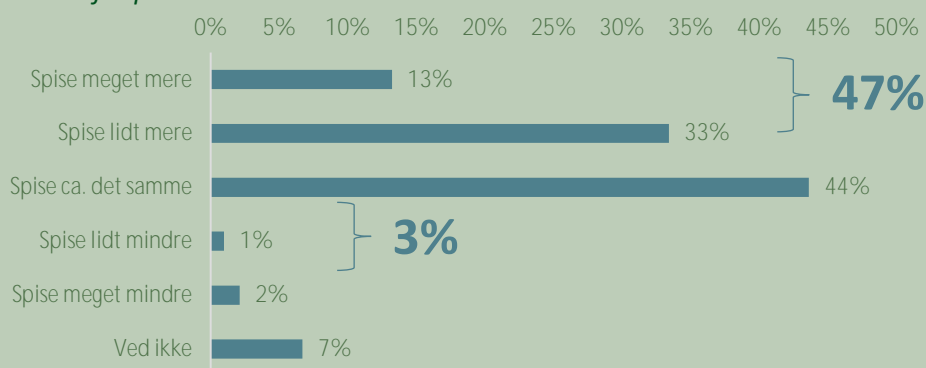
Stigende efterspørgsel efter plantebaserede proteiner

Vi bliver flere og flere mennesker på jorden. FN forudsiger, at verdens befolkning vil stige med 2 milliarder mennesker over de næste 30 år,¹ hvilket potentielt skaber et pres på den nuværende fødevarereproduktion og skaber flere muligheder for de plantebaserede proteiner. I en ny analyse stiller Landbrug & Fødevarer skarpt på danskernes kendskab til og viden om grønne proteiner, og afdækker fremtidens mulige proteinafgrøder i Danmark.

Både voksne og børn vil spise mere plantebaseret mad

Knap halvdelen af befolkningen i alderen 18-70 år angiver, at de gerne vil spise mere plantebaseret mad og drikke i fremtiden, hvorimod kun 3 pct. vil spise mindre.

Figur 1: Spørgsmål: Tror du, at du i fremtiden vil spise mere eller mindre mad og drikke, der er lavet af planter/kommer fra planter?



Kilde: Kantar Gallup for Landbrug & Fødevarer, base: alle n=2018

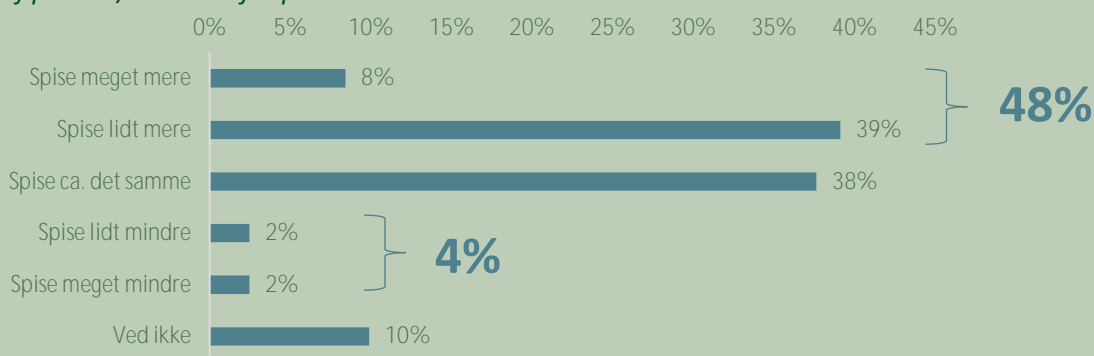
Ser vi nærmere på svarfordelingen, så er det især de 18-29-årige, som tror, at de kommer til at spise meget mere mad og drikke, der er lavet af planter/kommer fra planter i fremtiden. Konkret svarer 67 pct. af de unge,

¹ <https://www.un.org/development/desa/publications/world-population-prospects-2019-highlights.html>

at de tror, de i fremtiden vil spise mere mad og drikke, der er lavet af planter. Dette er signifikant højere end gennemsnittet i befolkningen. Samtidig forventer kvinder også at spise mere plantebaseret mad i fremtiden. Her svarer konkret 49 pct. kvinder, at de i fremtiden vil spise mere mad lavet på planter, mens det kun gør sig gældende for 44 pct. mænd. Også blandt de danskere, som identificerer sig som flexitarer, er trenden mod plantebaserede fødevarer stigende, idet 83 pct. i fremtiden forventer at spise mere plantebaseret.

Den generelle forbrugstrend blandt børn og unge i alderen 12-17 år er parallel med, hvad vi ser blandt de voksne. Trenden går også her i retning af flere plantebaserede fødevarer, idet 48 pct. af børnene angiver, at de i fremtiden vil spise mere plantebaseret mad og drikke, mens kun 4 pct. vil spise mindre.

Figur 2: Spørgsmål til 12-17-årige: Tror du, at du i fremtiden vil spise mere eller mindre mad og drikke, der er lavet af planter/ kommer fra planter?

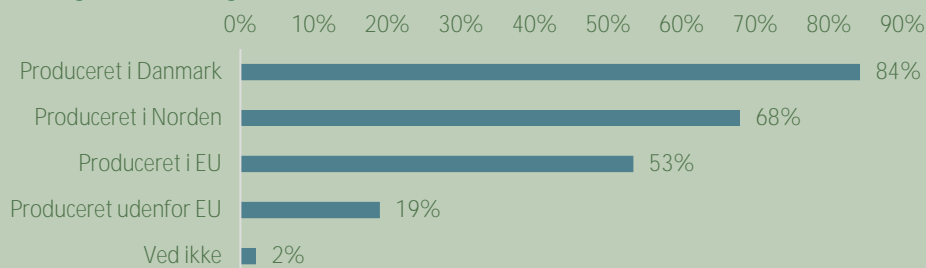


Kilde: Kantar Gallup for Landbrug & Fødevarer, base: alle børn n=202

Mange danskere foretrækker, at det er danske fødevarer

Når det kommer til afgrødernes oprindelsesland, så foretrækker langt de fleste danskere, at de planter, der skal bruges til mad og drikke i fremtiden, skal være produceret i Danmark. Der er dog også åbenhed overfor fødevarer, som er produceret i Norden og EU.

Figur 3: Spørgsmål: Fra hvilke af disse produktionsområder kunne du i fremtiden forestille dig at spise planter, der bruges til mad og drikke?



Kilde: Kantar Gallup for Landbrug & Fødevarer, base: alle n=2018

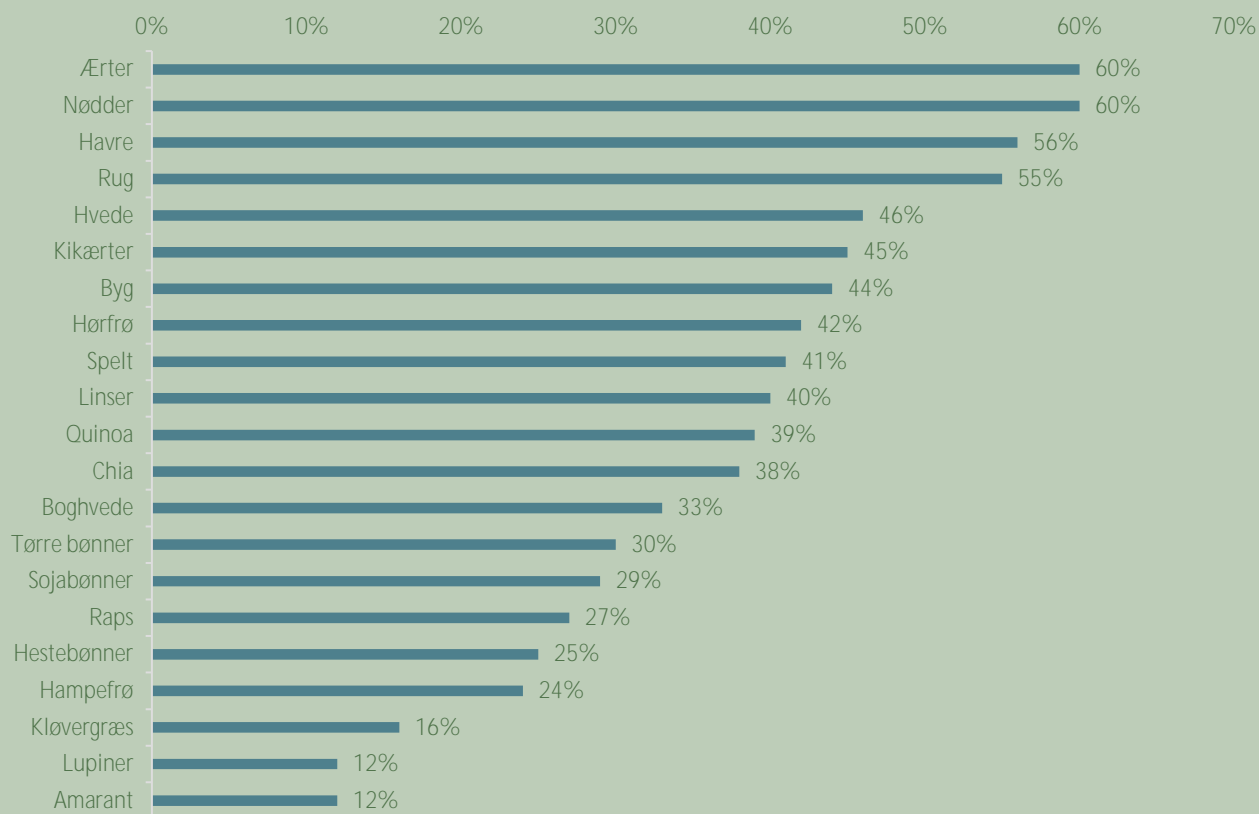
Kun en femtedel kan forestille sig at spise plantebaseret mad og drikke, som er produceret udenfor EU.

De velkendte proteinkilder har pt. det største vækstpotentiale

Proteiner kan indtages i mange forskellige afskygninger. Dette gælder også indenfor kategorien plantebaserede proteiner. Landbrug & Fødevarer har spurgt danskerne om 21 plantebaserede proteinkilder, som de skulle vurdere på en række parametre som kendskab, smag, bæredygtighed, sundhed og protein. De 21 afgrøder er nøje udvalgt på baggrund af, hvilke der forventes eller som håbes at kunne dyrkes i Danmark (markforsøg pågår med flere af dem), og som samtidig har et forholdsvis højt proteinindhold. Det betyder dog ikke, at der ikke kan være andre afgrøder, som også kan have potentiale. Svarene baserer sig på danskernes egne tanker og indtryk af de respektive proteinkilder. Resultaterne viser, at danskerne ved en del om de veletablerede afgrøder, mens vidensniveauet ved mere ukendte afgrøder naturligt nok er noget lavt.

Generelt tegner der sig et billede af, at de velkendte proteinkilder er dem, som danskerne kan forestille sig at spise mere af i fremtiden. Samtidig kan danskerne også bedst forestille sig i fremtiden at spise mere af de proteinkilder, som de oplever smager godt.

Figur 4: Spørgsmål: Vækstpotentiale defineret som: Vil i fremtiden spise mere eller vil begynde at spise produktet.



Kilde: Kantar Gallup for Landbrug & Fødevarer, base: alle=2018

Blandt de forskellige proteinkilder ses en klar sammenhæng mellem om danskerne kender afgrøden, og i hvor høj grad de forventer at spise mere af afgrøden i fremtiden. Kendskab er en afgørende faktor. Det samme kan konkluderes om smag. De proteinkilder, som opleves som de mest smagfulde, er også dem, som har det største vækstpotentiale.

Ærter og nødder opleves som de mest smagfulde proteinkilder

Nedenstående proteinkilder er rangeret efter deres vækstpotentiale, som danskerne ser det lige nu. Vækstpotentiale er i analysen defineret som: Vil i fremtiden spise mere eller vil begynde at spise produktet.

Ærter og nødder er de proteinkilder, som har det største umiddelbare vækstpotentiale fra forbrugernes perspektiv, og som næsten alle danskere kender og spiser. De anses begge som sunde og som at smage bedst af alle de opstillede proteinkilder. Nødder scorer dog lavt på bæredygtighed, hvilket er modsat ærter, som anses som en af de mest bæredygtige proteinkilder. Proteinindholdet i ærter opleves dog som medium højt, hvorimod proteinindholdet i nødder opleves som at være i den høje ende af skalaen sammenlignet med de resterende proteinkilder.

Havre og rug efterfulgt af **hvede** har også et højt vækstpotentiale, og er proteinkilder, som alle danskere kender. De spises regelmæssigt af alle danskere, og opleves som at smage godt, men der er en opfattelse af, at de har et meget begrænset proteinindhold. Niveauet af bæredygtighed er for de tre proteinkilder det højeste sammenlignet med andre proteinkilder. Hvede har dog udfordringer med, at det ikke opfattes som lige så sundt som havre og rug.

Kikærter er en velkendt proteinkilde med et højt vækstpotentiale. Det er dog ikke noget, som danskerne spiser ofte, hvilket kan hænge sammen med, at smagen kun opleves som medium høj. Niveauet af bæredygtighed er lavt, men til gengæld anses kikærter som værende sundere og indeholde mere protein end de andre proteinkilder, kun overgået af sojabønner.

Byg og hørfrø efterfulgt af **spelt** har et forholdsvis højt vækstpotentiale og er velkendte blandt danskerne. De spises ikke ofte, smagsoplevelsen er moderat og de scorer alle lavt i forhold til bæredygtighed. Dog opleves byg som mere bæredygtig end de andre to proteinkilder. Byg anses for at være mindre sund end hørfrø og spelt, og alle tre proteinkilder opleves som havende et meget begrænset proteinindhold.

Linser er kendt blandt danskerne og med et nogenlunde højt vækstpotentiale. Proteinkilden spises dog sjældent, og opleves som at smage moderat godt. Niveauet af bæredygtighed opleves som et af de laveste sammenlignet med de andre proteinkilder, men linser anses derimod som både sunde og proteinrige.

Quinoa har et moderat vækstpotentiale som danskerne ser det lige nu. Det kan også skyldes, at quinoa endnu ikke er særlig velkendt blandt danskerne. Det spises sjældent, smagen opleves som middel og med et moderat proteinindhold. Dog opleves proteinkilden som et af de sundere alternativer.

Vækstpotentialet for **chia** er middel, hvilket også er gældende for kendskabet til proteinkilden. Det spises sjældent, smagsoplevelsen er moderat god, det har et lavt niveau af bæredygtighed og protein, men anses som at være sundt.

Størstedelen af den danske befolkning kender til **boghvede, tørre bønner, sojabønner** og **raps**. Proteinkilderne har et medium vækstpotentiale, og de spises sjældent. Boghvede er den proteinkilde, som anses for at smage bedst af de fire. Alle fire proteinkilder vurderes at have et lavt niveau af bæredygtighed, men med raps og boghvede med det højeste niveau. De anses alle som værende mindre sunde. Tørre bønner og sojabønner opleves som at være meget rige på protein, hvorimod boghvede og raps ligger på det laveste niveau af alle medtagne proteinkilder.

Hestebønner og **hampefrø** har et medium vækstpotentiale og spises meget sjældent. Kendskabet til de to proteinkilder er moderat, og de anses pt. af en del danskere som værende knap så smagfulde og sunde. En del forbrugere svarer også, at bæredygtighedsniveauet er i den lave ende, hvilket også her kan indikere, at der er brug for mere viden. Hestebønner opleves som at være rig på protein, mens hampefrø opleves som proteinfattige.

Danskerne har et relativt begrænset kendskab til **kløvergræs**, **lupiner** og **amarant**. Baseret på deres nuværende kendskab vurderer de adspurgte, at disse proteinkilderne scorer lavest på alle opstillede parametre: de spises aldrig, har et lavt vækstpotentiale, opleves som at smage knap så godt og i tillæg opleves de som værende proteinfattige.

Figur 5: Oversigt over score på de forskellige målte parametre.

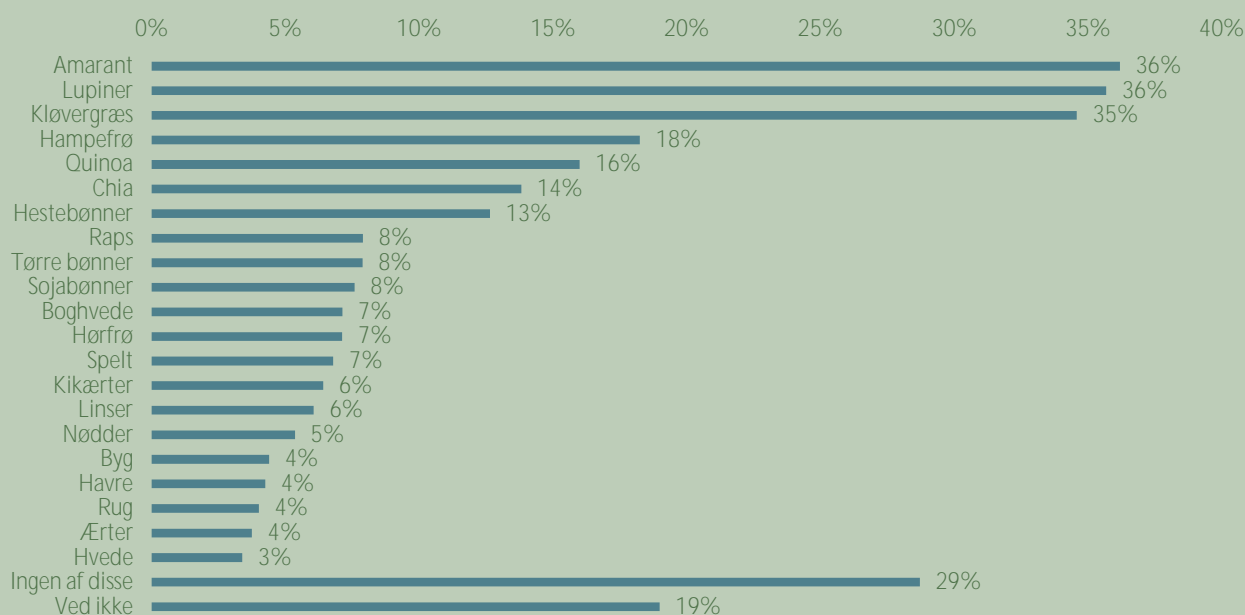
	Kendskab	Spiser i alt	Spiser regelmæssigt	Vækstpotentiale	Smag	Bæredygtig	Sundhed	Protein
Nædder	100	99	41	60	78	9	25	18
Ærter	99	99	40	60	73	18	19	10
Havre	99	96	47	56	67	19	17	3
Hvede	99	97	55	46	66	16	4	2
Rug	98	94	51	55	64	18	21	3
Kikærter	97	83	13	45	54	8	20	30
Byg	97	86	10	44	53	15	7	2
Hørfrø	96	80	13	42	49	8	16	4
Linser	96	78	7	40	47	6	20	24
Sojabønner	95	65	6	29	36	6	15	38
Spelt	94	79	8	41	50	9	13	2
Raps	94	69	8	27	35	13	4	1
Boghvede	92	67	2	33	44	10	7	2
Terre bønner	87	63	6	30	37	6	13	27
Chia	84	68	9	38	47	5	19	9
Hampfrø	82	42	2	24	33	6	10	3
Hestebønner	80	49	1	25	33	8	11	26
Quinoa	78	60	5	39	45	6	20	11
Kløvergræs	52	13	0	16	28	8	5	1
Lupiner	44	11	0	12	17	3	2	2
Amarant	22	9	0	12	17	1	1	1

Kilde: Kantar Gallup for Landbrug & Fødevarer, base 2018

Danskerne er dog alligevel nysgerrige efter amarant, lupiner og kløvergræs

Selvom amarant, lupiner og kløvergræs generelt ikke klarer sig så godt som andre afgrøder på de opstillede parametre, så er de alligevel de afgrøder, som forbrugerne gerne vil vide mere om. Dette indikerer, at hvor vidensniveauet i forvejen er meget lavt, er der et ønske om at vide mere.

Figur 6: Spørgsmål: Hvilke af disse fødevarer kunne du tænke dig at vide mere om?



Kilde: Kantar Gallup for Landbrug & Fødevarer, base 2018

Ser vi nærmere på svarfordelingen, er det især de danskere, som identificerer sig som flexitarer og vegetar/vegane, som er nysgerrige efter at vide mere om amarant, lupiner og kløvergræs.

Den gode smag er det vigtigste for børn og unge

Blandt børn og unge er smagsoplevelsen ved mad det vigtigste, når de bliver bedt om at tage stilling til nedenstående udsagn. Over halvdelen af de adspurgte børn og unge erklærer sig enige i dette udsagn.

Figur 7: Spørgsmål til 12-17 årige: Nedenfor ser du en række udsagn, som forskellige mennesker har sagt. Hvilke af disse beskriver dig og/eller er du enig i?



Kilde: Kantar Gallup for Landbrug & Fødevarer, base alle børn n=202 interview fordelt ud over alderen 12-17 år. Da basen er mindre, må der på beregnes mere usikkerhed i tallene.

Nødder og ærter er kendinger blandt børn og unge

Landbrug & Fødevarer har også spurgt børn og unge i alderen 12-17 år om deres viden om plantebaserede proteiner. De er blevet spurgt om kendskab til proteinkilderne samt deres oplevelse af smag, bæredygtighed og sundhed. Nedenstående proteinkilder er rangeret efter de adspurgte børn og unges kendskab til dem.

Nødder og **ærter** er de proteinkilder, som er mest kendte og smager bedst ifølge de adspurgte børn. Det er også de proteinkilder, som flest børn spiser, dog spises nødder mere regelmæssigt end ærter. De scorer højest i smagen og sundhed, men nødder falder igennem, når det kommer til oplevelsen af bæredygtighed.

Størstedelen af børnene kender proteinkilderne **hvede**, **havre** og **rug**. De spises af størstedelen af børnene og er de proteinkilder, som børnene spiser mest regelmæssigt. Børnene vurderer dem desuden som gode i smagen. Hvede scorer lavt på sundhed, mens de to andre proteinkilder scorer højt.

Kendskabet til **kikærter**, **raps** og **byg** er medium højt, hvilket også gælder antallet af børn, som spiser det. Proteinkilderne spises sjældent og vurderes som moderate i smagen. Kikærter opleves af danskerne som havende et lavere niveau af bæredygtighed, mens opfattelsen af raps og byg er mere moderat. Til gengæld opfattes raps og byg som mindre sunde, mens kikærter anses som meget sunde.

Sojabønner, **linser**, **chia**, **hørfrø** og **tørre bønner** er alle proteinkilder, hvor kendskabet er medium lavt. Flere børn har smagt linser, chia og hørfrø end de resterende 2 proteinkilder, men de spises alle relativt sjældent. Smagen vurderes til generelt at være moderat, men bedst i chia og hørfrø, hvor tørre bønner opleves at smage mindst godt. De opleves alle som at have en lav grad af bæredygtighed, men anses for at være temmelig sunde.

Spelt, **oghvede** og **quinoa** kendes kun i moderat grad af de adspurgte børn. Der er flere børn, som har spist spelt end de to andre proteintyper, men ingen af de tre proteintyper spises særligt ofte. Smagsforventningen er relativ lav for boghvede og quinoa, mens for spelt er den medium høj. Alle scorer lavt på bæredygtighed, og moderat på sundhed.

Det er et relativt begrænset kendskab de adspurgte børn og unge har til **hampefrø** og **hestebønner**. Meget få børn har spist dem, og de spises meget sjældent. De vurderes lavt på smag og bæredygtighed. Hestebønner anses for at være moderat sunde, mens hampefrø scorer lavt i denne kategori.

De adspurgte børn har et begrænset kendskab til **kløvergræs**, **lupiner** og **amarant**. Proteinkilderne spises ikke og vurderes til ikke at smage godt. De anses hverken for at være bæredygtige eller sunde.

Flexitarer, vegetarer og veganere vil spise andre proteinkilder

Blandt den del af danskerne, som bevidst fravælger kød nogle dage om ugen, eller slet ikke spiser kød, er der flere end gennemsnittet, som forventer, at de i fremtiden kommer til at spise mere mad og drikke, som er lavet af planter. Det er især blandt flexitarer, som udgør 10 pct. af befolkningen, hvor trenden mod plantebaserede fødevarer er mest markant med 83 pct., som forventer at spise mere. Det er dog ikke præcis de samme proteinkilder som resten af befolkningen, at flexitarerne forventer at spise mere af i fremtiden. Det kan blandt andet skyldes, at de proteinkilder, som flexitarer, vegetarer og veganere synes smager godt, er anderledes end blandt den resterende del af befolkningen. Top-3 af proteinkilder **ærter**, **nødder** og **havre** har også et potentiale blandt både flexitarer, vegetarer og veganere, men det er især **kikærter**, **hørfrø**, **linser**, **quinoa**, **chia** og **tørre bønner**, som også har et stort vækstpotentiale. Flexitarer, vegetarer og veganere er også mere nysgerrige efter at vide mere om **amarant**, **lupiner** og **kløvergræs**, hvor to tredjedele af flexitarerne, og over halvdelen af vegetarer og veganere gerne vil vide mere.

Velkendte proteinkilder har pt. størst vækstpotentiale

Danskerne forventer, at de i fremtiden kommer til at spise mere mad og drikke, som er lavet af planter. Når det kommer til plantebaserede proteiner, er det, ikke overraskende, især de proteinkilder, som danskerne kender i forvejen, som de pt. siger, at de ønsker at spise mere af. Her er god smag et afgørende parameter. Generelt er der relativ begrænset viden om indholdet af protein i de enkelte proteinkilder, ligeledes når det drejer sig om niveauet af bæredygtighed og sundhed. Mere viden ønskes. Og det gælder især for de mindre kendte proteinkilder, som i mange tilfælde ikke ses som så attraktive, når det kommer til proteinindhold, smag eller sundhed for størstedelen af danskerne. Mange danskere er dog nysgerrige på at vide mere om de mindre kendte afgrøder. Kendskab og smagsforventninger er således afgørende parametre, når der skal introduceres nye proteinkilder.

Prognose

47 pct. af de voksne danskere forventer, at de i fremtiden vil spise mere mad og drikke, der er lavet af planter. Det er især de yngste voksne forbrugere, som forventer en mere plantebaseret fremtid. Kun 3 pct. af de voksne danskere forventer, at de kommer til at spise mindre plantebaseret i fremtiden. Samme billede tegner sig for fremtidens forbrugere, de 12-17-årige, hvor 48 pct. svarer, at de forventer at spise mere plantebaseret i fremtiden, mens kun 4 pct. forventer at spise færre planter.

Ifølge Miljø- og Fødevareministeriet vurderes markedet for plantebaseret protein at stige, idet stadig flere forbrugere efterspørger plantebaserede proteinprodukter². Også EU-kommissionen ser en vækst i planteproteiner til konsum, som i 2018 oplevede to cifret vækst³. Der er således en klar forventning fra en række aktører om, at fremtidens madkultur vil være mere plantebaseret de næste 10-15 år frem. Især blandt de yngste forbrugere.

Her vil det være afgørende, at der er fokus på produkter og råvarer, der både tilbyder den rette næring (nok proteiner, vitaminer mm.) samtidig med, at kendskabet også udbredes blandt forbrugerne. Fokus kan med fordel især være på god smag, men også på tilberedning og velegnede retter, især hvis der er tale om nye ukendte afgrøder og råvarer, der skal integreres i den danske madkultur.

Om analysen

Analysen er baseret på data indsamlet af Kantar Gallup for Landbrug & Fødevarer i maj og juni måned 2020. I undersøgelsen deltog 2.018 repræsentativt udvalgte danskere i alderen 18-70 år. Derudover inkluderede undersøgelsen 202 interview med de yngre forbrugere i aldersgruppen 12-17 år.

Analysen er udarbejdet af Landbrug & Fødevarer i samarbejde med SEGES.

² <https://mst.dk/erhverv/groen-virksomhed/groent-udviklings-og-demonstrationsprogram-gudp/planteproteiner-til-foedevarer/>

³ <https://ec.europa.eu/transparency/regdoc/rep/1/2018/DA/COM-2018-757-F1-DA-MAIN-PART-1.PDF>