

Plantebaserede kødalternativer på det danske marked 2022

UDARBEJDET AF BIRGITTE HANSEN, FØDEVAREKONSULENT, FØDEVAREGUIDEN

- I SAMARBEJDE MED PUK MAIA INGEMANN HOLM, LANDBRUG & FØDEVARER

Introduktion

Markedet for plantebaserede køderstatningsprodukter er stærkt stigende. Dog fra et lavt udgangspunkt.

I 2021 og 2022 er der blevet foretaget en stikprøve i december måned på udbuddet af produkter i kategorien.

Denne undersøgelse ser på status og udvikling fra 2021.

Formålet med markedsanalyserne er at følge udviklingen i markedet, men også kigge på ingredienser og næringsstofindhold.



Metodebeskrivelse

Indsamling af data

Data er blevet indsamlet i perioden
29. november - 15. december 2022.

Supplerende er der tilføjet otte produkter
den 9. januar 2023 – seks produkter fra Vemondo,
et fra Naturli', og et fra Vegini.

Dataindsamlingsperioden er tilsvarende
dataindsamlingsperioden i 2021, hvilket betyder at
data giver os et øjebliksbillede af plantebaserede
kødalternativer med et års mellemrum.



Indsamling af data

Der blev i dataindsamlingsperioden taget kontakt til nedenstående detailkæder for at få oplyst produktlister/datablade over samtlige plantebaserede kødalternativer i sortiment, da detailkæder ikke har deres varer tilgængelige online. Det var detailkæderne:

- Netto
- Aldi
- Lidl
- Meny (Meny i Rungsted, København N, København K, Århus C)

Indsamling af data

Meny drives af selvstændige købmænd, og derfor er deres sortiment meget forskelligt, hvorfor der er taget kontakt til fire forskellige butikker.

Meny i København K, meldte tilbage med en liste, som dog ikke var fyldestgørende.

Netto meldte tilbage med liste over deres kødalternativer i deres private label Spir.

De øvrige detailkæder vendte ikke tilbage med datalister, men de var behjælpelige løbende i dataindsamlingsperioden i forhold til afklaring af, hvorvidt diverse produkter stadig er i sortiment.



Produkter

Som i 2021 er data indhentet fra nedenstående online butikker samt fysiske butikker.

Online butikker:

Bilkatogo.dk

Føtex.dk

Rema1000.dk

Coop.dk

Nemlig.com

Greenos.dk

Nuttyvegan.dk

Helsam.dk

Helsebiksen.dk

Allergikost.dk

Skagenfood.dk

Naturkost-odense.dk

Aarstiderne.com

Fysiske butikker (i København):

Aldi (2 forskellige)

Lidl (2 forskellige)

Meny

SuperBrugsen

Irma (2 forskellige)

Kvickly

For at kunne konkludere, hvorvidt et produkt fra sidste års analyse er udgået af sortiment, hvis det ikke findes online eller i butikkerne i år, var der løbende kontakt til producenter samt detailhandlen, som alle var behjælpelige med information.



Kategorier

Udgangspunktet fra 2021 er, at produkterne er opdelt i 37 kategorier.

**Fire af kategorierne er i 2022 udgået.
Det er følgende fire kategorier:**

- Vegetariske nuggets
- Vegetarisk hakket
- Vegetarisk falafel
- Frisk blanding (til burgerbøffer)

I 2022 er følgende kategorierne tilføjet:

- Chicken wings
- Veganske snacks/mellemmåltider
- Vegetariske deller
- Veganske fileter (alternativ til kyllingefileter)
- Tofuboller

Der er skelnet mellem vegetariske og veganske produkter.

Der er valgt de kategorier, som via markedsføringen synes at være direkte plantebaserede kødalternativer.

Der er ligeledes medtaget produkter, som er direkte alternativer til fjerkræ som kylling og and, men ikke fisk.



Konklusion på data

Produkter

Nedenfor ses antallet af produkter i undersøgelserne 2021 og 2022 i de tilsvarende indsamlingsperioder.

I 2021 var antallet 290

I 2022 er antallet 302

Det svarer til en stigning på 4%

Fra 2021 til 2022 er der

Udgået 73 produkter

Tilkommet 85 nye produkter

Andelen af vegetariske produkter

Andelen af vegetariske produkter var både i 2021 og i 2022 markant mindre end andelen af veganske produkter.

Antallet af vegetariske produkter

2021: 20 ud af 290 plantebaseret
kødalternativer

2022: 19 ud af 302 plantebaseret
kødalternativer

Fra 2021 til 2022 er der

Udgået 8 produkter

Tilkommet 7 nye produkter

Andelen af vegetariske produkter er dermed godt 6%, hvilket også var andelen sidste år.



Markant udvidelse af Lidls private label

Ud af de 85 nye produkter ses, at brandet Vemondo, som er Lidls private label, umiddelbart er det brand, der har udvidet deres andel af plantebaserede kødalternativer mest. Med 16 nye produkter står de for 19% af de nye produkter.

Dette kan være en af årsagerne til, at Dansk Vegetarisk Forening i 2022 kårede Lidl som Årets plantebaserede discountsupermarked grundet deres store udvalg.



Kategorier med markant nedgang

Det er overordnet jævnt over alle produktkategorier, at de 73 produkter er udgået og 85 nye produkter er kommet til. Nedenstående kategorier skiller sig dog ud ved tilsyneladende at være blevet markant mindre.

Veganske pølser

Kategorien bestod i 2021 af 31 produkter. I 2022 er der udgået 12 produkter, og ingen nye produkter er kommet til. Kategorien består nu af 19 produkter, hvilket er en nedgang på 39%.

Denne nedgang ses også i kategorien vegetariske pølser. Kategorien bestod i 2021 af 4 produkter. I 2022 er der udgået 1 produkt, og ingen nye produkter er kommet til. Kategorien består nu af 3 produkter.

Slår man kategorierne sammen til plantebaserede pølser, ses en samlet nedgang på 37%.

Vegansk steg/rulle/helt stykke

Kategorien bestod i 2021 af 11 produkter. I 2022 er der udgået 4 produkter, og ingen nye produkter er kommet til. Kategorien består nu af 7 produkter, hvilket er en nedgang på 36%.



Kategorier med markant stigning

Nedenstående ses kategorier, som skiller sig ud ved tilsyneladende at være blevet større.

Tofu

Kategorien bestod i 2021 af 26 produkter. I 2022 er der udgået 1 produkt, og der er kommet 10 nye til. Kategorien består nu af 35 produkter, hvilket er en stigning på 35%.

Færdigretter

Kategorien bestod i 2021 af 11 produkter. Siden er der udgået 7 produkter, men kommet 12 nye til. Kategorien består nu af 16 produkter, hvilket er en stigning på 45%.

Medtages vegetariske færdigretter, er der i alt udgået 8 produkter, men kommet 15 nye til, hvilket samlet set er en stigning på 45% i plantebaseret færdigretter.

Snacks/mellemmåltider

Kategorien er umiddelbart opstået i 2022. Kategorien består af alternativer til populære animalske snacks/mellemmåltider som fx pølsehorn og salamistænger.

Kategorien bestod i 2022 af 6 produkter. I januar 2023 kom der yderligere 4 produkter til, svarende til en stigning på 67%.



Tre vegetariske kategorier er udgået

Som resultat af de 8 udgåede produkter ses, at tre vegetariske kategorier dermed også er udgået, da de blot bestod af et produkt.

Det drejer sig om kategorierne:

- Vegetariske nuggets
- Vegetarisk hakket
- Vegetarisk falafel

Produkter

Umiddelbart er disse 13 nye brands kommet på det danske marked i 2022

Rootly (Danmark)
GrødXHanegal (Danmark)
Letz Sushi (Danmark)
Danmark (Danmark)
Gönt (Danmark)
Smag (Danmark)
Oumph! (Sverige)
Oh Mungood (Sverige)
VeganChef (Ungarn)
KoRo (Tyskland)
Culinea (Tyskland)
MORI-NU (morinaga) (USA)
Outstanding Foods (USA)

Samtidig er nedenstående 11 brands udgået

Gourmandiet (Danmark)
K-salat (Danmark)
Marlow Foods (Storbritannien)
Florentin (Holland)
Lazy Vegan (Holland)
GranoVita (Tyskland)
Taifun (Tyskland)
Next level meat (Tyskland)
Biosurya (Estland)
Frankful (Sverige)
Greenest (Sverige)

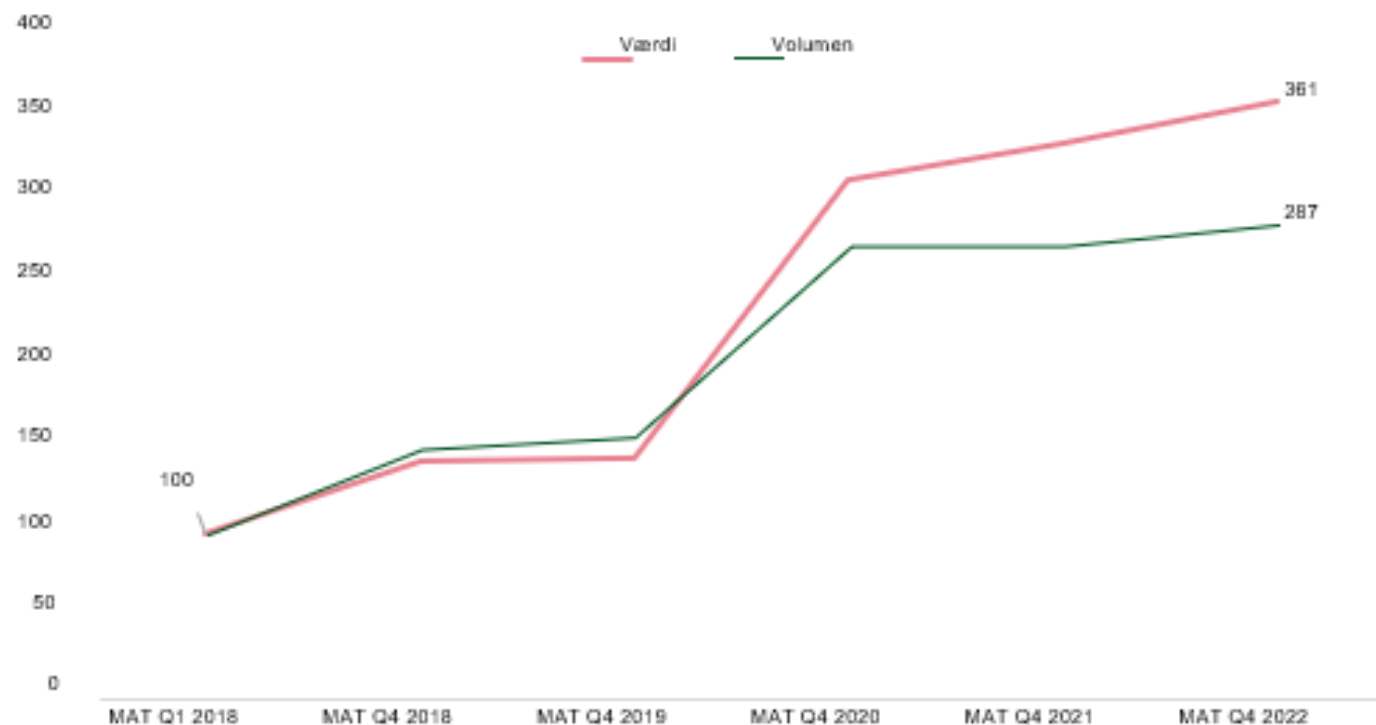


Plantebaserede køderstatninger er vækstet siden Q1 2018

Udvikling ix, MAT Q1 2018=100, Dk total, baseret på GfK's husholdningspanel.

GfK for Landbrug & Fødevarer MAT December 2022

N=944



Ingredienserne

Anvendelse af hele ingredienser og proteinkilder

Som i 2021 tegner sig i 2022 generelt det billede, at der primært anvendes forarbejdede proteinkilder såsom ærte-, hvede- og sojaprotein frem for “hele proteiner” i form af hele ingredienser såsom bælgrugter.

Produkter som tempeh anses her som værende ikkeforarbejdede ingredienser, da de er lavet af hele bælgrugter, primært soja, men tofu anses som forarbejdet protein, da det er lavet af saften fra friske sojabønner.

Tørrede produkter såsom burger- og falafelmix består hovedsageligt af forskellige typer af mel, gryn og krydderier. Få af dem består af isoleret protein fx sojaprotein.

Umiddelbart ser det ud til, at det kun er i nedenstående kategorier, hvor der findes alternative produkter med hele uforarbejdede proteinkilder:

- Paté/postej
- Bøffer
- Deller
- Vegetariske meatballs
- Falafel
- Falafelfars

Resten af kategorierne udgøres af forarbejdede proteinkilder.



Ændring af recepten

Nogle producenter har i 2022 valgt at lave recepten på deres produkter om, hvilket har ændret næringsstofindholdet.

Ændringen har dog oftest ikke betydet ændring af proteinkilde. Det drejer sig om 14 produkter. Se konkrete produkter i dataark (blå markering).



Det er fx producenten Hanegal, som har lavet en markant ændring i deres bønnepostej, som i 2021 bestod af:

Løg, 13% quinoa, 13% hvide bønner, 9% mungbønner, grønne linser, pastinak, olivenolie, 5% grøn peberfrugt, 5% rød peberfrugt, selleri, tomatkoncentrat, kartoffelmel, citronsaft, grøntsagsbouillonpulver (indeholder selleri), salt, hvidløg, sød paprika, oregano, basilikum, rosmarin, sort peber.

Produktet består i 2022 af:

Vand, Løg*, 10% rød peber*, pastinak*, jomfruolivenolie*, 6% hvide bønner*, 4% quinoa*, 3% mungbønner*, knoldselleri*, grønne linser*, tomatkoncentrat*, kartoffelmel*, salt, citronjuice*, sød paprika*, grøntsagsboullionpulver* (indeholder selleri*), spidskommen*, stødt koriander*, chili*. * = Økologisk.

Det betyder, at produktet både har fået ny proteinkilde, men også at produktet nu primært består af vand, og derfor ikke er så næringstæt som tidligere. Det betyder også en umiddelbar forringelse af næringsværdien, hvilket medfører, at produktet ikke længere lever op til kravene for Nøglehulsmærket. Det skyldes primært, at mængden af bælgfrugter er markant nedsat, og salt- og sukkerindholdet er forøget. Herudover er proteinindholdet halveret.

Tidligere så recepten således ud:

Røde bønner (36%), vand, rød peberfrugt (10%), porre (8%), gulerødder (7%), rapsolie, kartoffelstivelse, ært fibre, ærtemel, ærteprotein, salt, kaliumklorid, fermenteret dextrose, tomatpulver, sukker, hvidløg, løvstikke, timian, peber, chili, konserveringsmiddel (natriumbenzoat).

Produktet består nu af:

Kidneybønner (17%), pastinak (17%), vand, løg (15%), aubergine (11%), rapsolie, champignon (6%), ærteprotein (3,5%), ærtemel (1%), sukker, kartoffelfibre, krydderier, kaliumklorid, æblepulver, hvidløg, grøntsagsbouillon, krydderurter (0,5%), salt, antioxidant (E 262), champignonpulver.

Den Grønne Slagter har ligeledes ændret deres recept på postej.

Ændringen af recepten betyder blandt andet højere fedt-, fiber- salt-, og sukkerindhold. Produktet lever dog stadig op til kravene for Nøglehulsmærket. Herudover er proteinindholdet forhøjet.



Recepten var i 2021:

Vand, rapsolie, ærteprotein, ærtemel, stivelse, salt, fortykningsmidler (E 461, E 407a), krydderier, hvidløg, citrusfibre, karamelpulver, surhedsregulerende middel (E 334), gærekstrakt, dextrose, aroma.

Produktet består i 2022 af:

Vand, rapsolie, ærteprotein, stivelse (ært, kartoffel), salt, fortykningsmiddel (methylcellulose, forarbejdede eucheumalger, konjacgum), krydderier, hvidløg, citrusfibre, surhedsregulerende middel (vinsyre), dextrose, aroma, stabilisator (fosfat).

Også producenten Peas of Heaven har lavet deres recepter om samt ændret deres produktnavne, således at de ikke længere hedder Vegan, men Perfect. De havde sidste år fx et produkt, som hed Vegan Bratwurst, der i år hedder Perfect Bratwurst.

Ændringerne i recepten betyder rent ernæringsmæssigt primært et markant højere fiberindhold.

Fx så ingredienslisten på deres rødbedebøffer således ud i 2021:

Rødbeder (29%), søde kartofler (23%), brune ris, rød peberfrugt, HAVREGRYN, rapsolie, sorte bønner (7%), citronsaft, loppefrøskaller, salt, hvidløgpulver, timian, peber.

Produktet består i 2022 af:

Rødbeder* (24%), rasp (hvedemel, vand, salt, torgær) *; søde kartofler* (18%), brune ris*, sorte bønner* (7%), rapsolie*, hvedemel*, rød peberfrugt*, citronsaft*, timian*, salt, tørret hvidløg*, sort peber*. *=økologisk.

Også Planteslagterne har lavet deres recepter om siden sidste år.

Ændringerne i recepten består primært i, at produktet nu indeholder færre grøntsager, og nogle af grøntsagerne er erstattet af rasp. Ernæringsmæssigt betyder det, at produktet nu indeholder mindre fedt og markant mere kulhydrat grundet rasp.

Ændringerne kan være et tegn på:

- I. Forbrugerens krav til forbedret kvalitet og smag
(Den Grønne Slagter – markedsføres med ny smag)
-

- II. Producentens behov for at lave et billigere produkt
(Hanegal + Planteslagterne)



Ændring af proteinkilde

Sammenlignet med sidste år har to producenter valgt at ændre recepten på et af deres produkter således, at produkterne nu ikke holder rehydreret sojaprotein, men i stedet for ærteprotein.

En tredje producent har valgt at ændre recepten ved at skifte havregryn ud med lupinflager.



I 2021 havde de denne sammensætning:

81% rehydreret sojaprotein, vegetabilsk olie, kartoffelstivelse, fortykningsmiddel (E464, E461), majsstivelse, citrusfibre, kartoffelfibre, vegetabilske fibre, aroma (umami)eddike, hydrolyseret sojaprotein, salt, maltodextrin, antioxidant (E300, E330, E304, E306), peberfrugt-, radise-, rødbede-, gulerodskoncentrat, krydderurter, og krydderier (paprika, hvidløg, tomatflager, korianderfrø, chiliflager, sort peber, oregano, basilikum, cayenne, persille.

Produktet består i 2022 af:

Vand, rapsolie, 8% ærteprotein, fortykningsmidler (E 407, E461, E425), krydderier (paprika, løg, hvid peber, ingefær, koriander), sukker, salt, gærekstrakt, surhedsregulerende middel (E296), citrusfibre, aroma, dextrose, rødbedepulver, gulerodspulver.

Peas of Heaven, som står bag brandet Spir (private label i Netto) har ændret recepten på deres veganske pølser.

Ændringerne betyder bl.a. ernæringsmæssigt, at proteinindholdet er blevet halveret, og saltindholdet er blevet forhøjet.

I 2021 så recepten således ud:

Rehydreret sojaprotein (48%), cornflakes (majs, sukker, salt, bygmaltekstrakt), rehydreret hvedeprotein (8%), solsikkeolie, fortykningsmiddel: methylcellulose; salt, hvedemel, naturlige aromaer, løgpulver, kartoffelfibre, glukosesirup, hvedestivelse, dextrose, majsstivelse, maltodextrin, krydderier, jern, cayennepeberekstrakt, krydderurteekstrakt, vitamin B12.

Produktet består i 2022 af:

Vand, cornflakes (majs, salt, sukker, bygmaltekstrakt), solsikkeolie og/eller majsolie, hvedeprotein (8,6%), hvedestivelse, fortykningsmiddel: methylcellulose; hvedemel, naturlig aroma, sukkerrørsfibre, ærteproteinisolat, modificeret hvedestivelse, løgpulver, majsstivelse, salt, spirituseddike, hvidløg, krydderier, krydderurter, jerndiphosphat, cyanocobalamin.

Også Veganz har ændret recepten på deres crispy nuggets.

Ændringerne betyder bl.a. ernæringsmæssigt at fedtindholdet er steget (fra 9,3 g fedt til 12 g fedt pr. 100 g), og sukkerindholdet er faldet med 1 gram pr. 100 g. Protein- og saltindholdet er imidlertid det samme som med den tidligere recept.

Recepten så således ud i 2021:

Kogte gule flækærter (20%), kogte kidneybønner (20%), champignon (20%), kartofler, glutenfrie havregryn, soltørrede tomater (soltørrede tomater, salt) (5%), vand, rapsolie, citronsaft, chiafrø, hvidløgspulver, salt, loppefrøskaller, peber.

Produktet består i 2022 af:

Kogte gule flækærter* (20%), kogte kidneybønner* (20%), champignon* (20%), kartofler*, LUPINFLAGER*, vand, soltørrede tomater* (soltørrede tomater*, salt) (5%), rapsolie*, citronsaft*, chiamel*, hvidløgspulver*, salt, loppefrøskaller*, peber*. *=Økologisk.

Planteslagterne har lavet recepten om på deres produkt *"Dunsen"*.

Ændringen indebærer en udskiftning af havregryn med lupinflager og chiafrø med chiamel. Ernæringsmæssigt betyder det bl.a., at fedt-, sukker- salt- og kostfiberindholdet er forøget, men også proteinindholdet er forøget fra 9,2 til 11,8 g pr. 100 g.

Proteinkilder

Primære proteinkilder

Ligesom i 2021 viser opgørelse af de 302 produkter, at de primære proteinkilder er:

- Soja
- Hvede
- Ærter

Øvrige proteinkilder er:

- Gær
- Havre
- Kikærter
- Diverse bælgrugter (linser, lupin, hestebønner, hvide bønner, belugalinser m.m.)

Andelen af proteinkilderne

Nedenfor ses fordelingen af proteinkilderne i 2022 sammenlignet med 2021. I opgørelsen er proteinkilden medtaget, hvis den blot indgår i produktet.

Andelen af produkter med
sojaprotein:

I 2021 var andelen 37%

I 2022 er andelen 45%

Der ses derfor en stigning på **22%** i
andelen af produkter med
sojaprotein.

Andelen af produkter med
hvedeprotein:

I 2021 var andelen 35%

I 2022 er andelen 26%

Der ses derfor et fald på **26%** i
andelen af produkter med
hvedeprotein.

Andelen af produkter med
ærteprotein:

I 2021 var andelen 21%

I 2022 er andelen 20%

Der ses derfor et fald på **5%** i
andelen af produkter med
ærteprotein.

Se fordeling og antal af produkter i fanen "Proteinkilde" i dataopgørelsen.



Proteinkilder i de nye produkter

Ud af de 85 nye produkter i 2022 er:

- 40 af produkterne med **soja**, svarende til en andel på 47%
- 5 af produkterne med **hvedeprotein**, svarende til en andel på 6%
- 18 af produkterne med **ærteprotein**, svarende til en andel på 21%

Økologimærke

Nedenfor ses opgørelsen af produkter med Ø-mærket i 2022 sammenlignet med 2021.

Andelen af produkter med Ø-mærket:

2022: 139 ø-mærkede produkter svarende til **46%** af produkterne

2021: 136 ø-mærkede produkter svarende til **47%** af produkterne

Se yderligere i fanen "*Mærker*" i analysen.



Nøglehulsmærket

Produkterne i analysen tilhører fødevarekategori 25 i Bekendtgørelse om anvendelse af Nøglehulsmærket på fødevarer m.v..

Fødevarekategorien dækker over:

"Helt eller delvist vegetabiliske produkter med samme anvendelsesområde som fiske- og kødprodukter i fødevaregruppe 22 og 24. Produktet kan indeholde sovs eller lage. Procentandelen og kriterierne gælder for den del af produktet, som er beregnet til at spise. Produktet kan være paneret, hvis tilberedningen ifølge producentens anvisning ikke medfører, at produktet tilføres fedt."

Der er følgende krav til sammensætningen:

"Produktet skal bestå af mindst 50 % cerealier (100 % fuldkorn), grøntsager (undtagen kartofler), bælgrugter (undtagen jordnødder), rodfrugter eller ikke-animalsk protein. Produktet må ikke indeholde kød eller fiskevarer."



Nøglehulsmærket

I fødevarekategori 25 skelnes mellem to grupper:

- 25a) For skivede pålægsprodukter
- 26b) For øvrige produkter i fødevaregruppe 25

Til højre ses kravene til næringsstofindholdet for henholdsvis fødevarekategori 25a og fødevarekategori 25b

25 a.) For skivede pålægsprodukter	○ fedt højst 10 g/100 g ○ Mættede fedtsyrer højst 3,5 g/100 g ○ Tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g ○ Salt højst 1,5 g/ 100 g
25 b.) For øvrige produkter i fødevaregruppe 25	○ fedt højst 10 g/100 g ○ Mættede fedtsyrer højst 3,5 g/100 g ○ Tilsatte sukkerarter højst 3 g/100 g ○ Salt højst 1,0 g/ 100 g

Nøglehulsmærket

Nedenfor ses opgørelsen af produkter med Nøglemærket i 2022 sammenlignet med 2021.

Andelen af produkter med Nøglemærket:

2022: 8 produkter svarende til **3%** af produkterne

2021: 9 produkter svarende til **3%** af produkterne

Det lave tal skyldes som udgangspunkt et saltindhold, som generelt er alt for højt.

Se yderligere i fanen “Næringsstofindhold” i analysen.

Herudover synes mange af produkterne ikke at leve op til kravet om sammensætningen af ingredienser. Dette er der dog ikke set nærmere på i denne analyse.



Næringsstofindholdet

I opgørelsen af næringsstofindhold er der primært set på de næringsstoffer, som Fødevarestyrelsen har opsat et referenceindhold for jf. [Bekendtgørelse om anvendelse af Nøglehulsmærket på fødevarer m.v.](#). Der skelnes mellem hele produkter og skiveskårne produkter.

Ydermere er der set på proteinindholdet i produkterne, da dette kan have en ernæringsmæssig betydning, såfremt produkterne vil erstatte kød.



Fedt

Anbefalingen for fedt i vegetabiliske produkter, både hele og skiveskårne produkter er max 10 g fedt pr. 100 g.

Indhold af fedt i hele produkter i:

2022: **9,3 g** fedt pr. 100 g

2021: **10 g** fedt pr. 100 g

Det er et fald på 7% fra 2021 til 2022.

Fedtindholdet betyder at hele produkter lever op til ovenstående anbefaling.

Indhold af fedt i skiveskårne produkter i:

2022: **11,6 g** fedt pr. 100 g

2021: **11 g** fedt pr. 100 g

Det er en stigning på 5% fra 2021 til 2022.

Fedtindholdet betyder at skiveskårede pålægsprodukter overstiger grænsen på 10 g fedt pr. 100 g.



Mættet fedt

Anbefalingen for mættet fedt i vegetabilske produkter, både hele og skiveskårne produkter er max 3,5 g fedt pr. 100 g.

Indhold af mættet fedt i hele produkter i:

2022: **1,8 g** mættet fedt pr. 100 g

2021: **2,0 g** mættet fedt pr. 100 g

Det er et fald på 10% fra 2021 til 2022.

Mængden af mættet fedt betyder at hele produkter lever op til ovenstående anbefaling.

Indhold af mættet fedt i skiveskårne produkter i:

2022: **2,4 g** mættet fedt pr. 100 g

2021: **3,7 g** mættet fedt pr. 100 g

Det er et fald på 35% fra 2021 til 2022.

Mængden af mættet fedt betyder at skiveskårne pålægsprodukter lever op til ovenstående anbefaling.



Sukker

Anbefalingen for sukker i vegetabiliske produkter, både hele og skiveskårne produkter er max 3 g sukker pr. 100 g.

Indhold af sukker i hele produkter i:

2022: **2,3 g** sukker pr. 100 g

2021: **2,0 g** sukker pr. 100 g

Det er en stigning på 15% fra 2021 til 2022.

Sukkerindholdet betyder at hele produkter lever op til ovenstående anbefaling.

Indhold af sukker i skiveskårne produkter i:

2022: **1,6 g** sukker pr. 100 g

2021: **2,0 g** sukker pr. 100 g

Det er et fald på 20% fra 2021 til 2022.

Sukkerindholdet betyder at skiveskårede pålægsprodukter lever op til ovenstående anbefaling.



Salt

Anbefalingen for salt i vegetabiliske produkter er max 1 g salt pr. 100 g i hele produkter og max 1,5 g pr. 100 g salt i skiveskårne produkter.

Indhold af salt i hele produkter i:

2022: **1,3 g** salt pr. 100 g

2021: **1,0 g** salt pr. 100 g

Det er en stigning på 30% fra 2021 til 2022.

Saltindholdet betyder at hele produkter overstiger grænsen på 1 g salt pr. 100 g.

Indhold af salt i skiveskårne produkter i:

2022: **1,6 g** salt pr. 100 g

2021: **2,0 g** salt pr. 100 g

Det er et fald på 20% fra 2021 til 2022.

Saltindholdet betyder stadig at skiveskårede pålægsprodukter overstiger grænsen på 1,5 g salt pr. 100 g.



Protein

Der er ingen anbefalet mængde for proteinindholdet.

Generelt ligger plantebaserede produkter højere i proteinindhold end spiseklare bælgfrugter som bønner og linser, men lavere end kød og kødprodukter med en tilsvarende fedtprocent.

Indhold af protein i hele produkter i:

2022: **15,4 g** protein pr. 100 g

2021: **15 g** protein pr. 100 g

Det er en stigning på 3% fra 2021 til 2022.

Indholdet af protein i skiveskårne produkter i:

2022: **13 g** protein pr. 100 g

2021: **17,7 g** protein pr. 100 g

Det er et fald på 27% fra 2021 til 2022.

Se yderligere i fanen “Næringsstofindhold” i analysen.



Nye tendenser

Markedsføring af proteinkilder

Sammenlignet med 2021 ses i 2022 en tendens til, at producenterne markedsfører produkterne med, at de er fremstillet af ærteprotein, fx brandet Spir fra Netto og Naturli'.

Der synes ligeledes at være en spirende tendens til at producenterne markedsfører produkterne med *"Fri for soja"*. Det gør fx Vegan Deli, Vitaquell samt danske Edgy Veggie og Rømer Vegan. Rømer Vegan skriver direkte på deres hjemmeside, at de fravælger soja, da det ofte ikke produceres bæredygtigt, så derfor vælger de i stedet ærteprotein. Edgy Veggie skriver på deres hjemmeside med fed *"helt fri for soja"*.

Tendensen med at markedsføre produkterne som sojafri og fremhævelsen af ærteprotein synes at være kommet indenfor det sidste år.

Også danske Naturli' er i stigende grad begyndt at producere deres produkter med ærteprotein, som de også fremhæver på deres nye produkter fx plantefars (Minced shapeable), hvor de skriver på produktet *"Now Pea based"*. Og på deres nyeste produkt fra januar 2023 skriver de *"Based on Peas"*. De har tidligere primært anvendt soja som proteinkilde.



Produktnavn afspejler produktet

I 2021 sås en spirende tendens til at især danske producenter vælger at kalde produkterne det, som det er, frem for at give produktet et navn, der tager afsæt i animalske termer. Denne tendens ses fortsat i 2022 hos danske producenter.

Et eksempel er den danske producent Edgy Veggie, som har lavet tofukugler og valgt at kalde dem det i stedet for meat balls.

Også producenten GrødXHanegal kalder deres produkter "*Grøddeller*" frem for fx bare deller eller vegetariske deller.



Produkter, som erstatte populære kødprodukter

Som sagt er der i år kommet en ny kategori "*Snacks/mellemmåltider*". Kategorien kendetegnes ved at bestå af produkter, som direkte kan erstatte populære snacks/mellemmåltider med kød.

Det er produkter som:

- Vegansk pølsehorn
- Vegansk salamistang
- Vegansk minipizza (to producenter)
- Veganske flæskesvær

Herudover har Lidl, i brandet Vemondo, også fået to produkter, vegansk grillfilet, som med sin form og tekstur direkte kan erstatte det populære kyllingebryst. Ydermere har producenten Like Meat lavet chicken wings, som er et direkte alternativ til animalske chicken wings.

Bevidstheden om jern og vitamin B₁₂

Der synes at være en øget bevidsthed blandt producenterne om risikoen for mangel af jern og vitamin B₁₂, hvis kosten er udelukkende vegetansk. Det kommer blandt andet til udtryk i Lidl's vegetariske produkt "*Stir fry stykker*" i brandet Vemondo, hvor der er tilsat både jern og vitamin B₁₂. Og i produktet "*Pulled Chunks*" i mærket Vegini, som også forhandles i Lidl, er jernindholdet oplyst. Jernet her stammer dog udelukkende fra produktets indhold af ærteprotein.

Der er dog i år kun tale om ovenstående produkter.



Potentiale for fremtidige produkter

Vegetariske produkter

Som tidligere nævnt udgør andelen af vegetariske produkter kun 6% af det samlede sortiment af plantebaserede kødalternativer, hvilket betyder, at der kunne være et potentiale for vegetariske produkter blandt andet med æg.

Begrundelsen, for at æg kunne være en oplagt animalsk proteinkilde, er blandt andet, at æg ikke på samme måde som mælk har været udsat for ernæringsmæssig kritik, samtidig med at æg vil kunne skabe produkter, der indeholder naturlige næringsstoffer som fx vitamin B₁₂, D-vitamin og jern.

Næringsstoffer som netop synes at være en ernæringsmæssig udfordring, hvis alle animalske produkter udskiftes med veganske produkter.

Produktkategorier med æg kunne fx være:

- Vegetarisk posteij
- Vegetarisk bøf

Vegetarisk posteij:

Der findes p.t. et produkt på markedet (Nutana Bean Paté fra Urtekram), som er lavet af sojabønner, æggeblommepulver og grøntsagsbouillon. Et fremtidigt produkt kunne med fordel produceres med afsæt i nordiske bælgfrugter og hele grøntsager.

Vegetarisk bøf:

Der er p.t. et produkt på markedet (Veggi Burger, Spinach & Cheese fra Hälsans Kök), som er lavet af spinat, ost og æggehvidepulver.



Nøglehulsmærkede produkter

Med en andel på kun 3% er der bestemt potentiale for at producere nøglehulsmærkede produkter.

Produkter med hele ingredienser og proteinkilder

Som nævnt udgør produkter med forarbejdede proteinkilder den største andel af de plantebaserede kødalternativer på markedet.

Denne hårde forarbejdning kan have en negativ effekt på proteinkvaliteten og dermed vores evne til at optage proteinet. Derfor vil produkter lavet af hele ingredienser som fx bælgfrugter være oplagt. Desuden ser der ud til at være potentiale i fermentering, der ser ud til at øge biotilgængeligheden af næringsstoffer.



Hovedkonklusioner i analysen

– husk det er en stikprøve

Produkter

- Dataindsamlingsperioden i 2022 er tilsvarende dataindsamlingsperioden i 2021
- Antallet af produkter er steget fra 290 i 2021 til 302 i 2022, svarende til en stigning på 4%
- Antallet af udgåede produkter fra 2021- 2022 er 73
- Antallet af nye produkter fra 2021- 2022 er 85
- Udgåede og nye produkter ses jævnt over alle kategorier med få undtagelser
- Andelen af vegetariske produkter er 6%, hvilket også var andelen sidste år

Kategorier

- I kategorien “Plantebaserede pølser” ses en nedgang på 37%
- I kategorien “Vegansk steg/rulle/helt stykke” ses en nedgang på 36%
- I kategorien “Tofu” ses en stigning på 35%
- I kategorien “Færdigretter” ses en stigning på 45%
- Kategorien “Snacks/mellemmåltider” er umiddelbart opstået i 2022 (6 produkter)
- I januar 2023 kom der yderligere 4 produkter til, svarende til en stigning på 67%
- Tre vegetariske kategorier er udgået

Brands

- Der er umiddelbart kommet 13 nye brands siden 2021
- 11 brands er siden 2021 udgået
- Heraf er de 6 nye brands danske
- Med 16 nye produkter står Lidl, med brandet Vemondo, for 19% af alle nye produkter i 2022



Ingredienser

- Der anvendes primært forarbejdede proteinkilder såsom ærte-, hvede- og sojaprotein frem for “hele proteiner”
- 18% af de nytilkomne produkter er produceret af hele ingredienser
- 14 af produkterne har siden 2021 ændret recept, men ikke proteinkilde

Proteinkilder

- Som sidste år er det stadig soja-, hvede- og ærteprotein, der er primære proteinkilder
- Andelen af sojaprotein er steget fra 37% til 45%, svarende til en stigning på 22%
- Andelen af hvedeprotein er faldet fra 35% til 26%, svarende til et fald på 26%
- Andelen af ærteprotein er faldet fra 21% til 20%, svarende til et fald på 5%

Proteinkilder i de 85 nye produkter

- 40 af produkterne er med soja, svarende til en andel på 47%
- 5 af produkterne er med hvedeprotein, svarende til en andel på 6%
- 18 af produkterne er med ærteprotein, svarende til en andel på 21%

Ø-mærket og Nøglehulsmærket

- Andelen af nøglehulsmærkede produkter er 3%, det samme som i 2021
- Andelen af ø-mærkede produkter er 46%, hvor tallet i 2021 var 47%



Næringsstofindhold

Fedt

- Der ses et fald på 7% i hele produkter
- Undergruppen “Hele produkter” lever op til anbefalingen på 10 g fedt pr. 100 g
- Der ses en stigning på 5% i skiveskårne produkter
- Skiveskårede pålægsprodukter overstiger grænsen på 10 g fedt pr. 100 g.

Mættet Fedt

- Der ses et fald på 10% i hele produkter
- Der ses et fald på 35% i skiveskårne produkter
- Begge undergrupper lever op til anbefalingen på 3,5 g mættet fedt pr. 100 g

Næringsstofindhold

Sukker

- Der ses en stigning på 15% i hele produkter
- Der ses et fald på 20% i skiveskårne produkter
- Begge undergrupper lever op til anbefalingen på 3 g sukker pr. 100 g

Salt

- Der ses en stigning på 30% i hele produkter
- Undergruppen “Hele produkter” overstiger grænsen på 1 g salt pr. 100 g.
- Der ses et fald på 20% i skiveskårne produkter
- Skiveskårede pålægsprodukter overstiger grænsen på 1,5 g salt pr. 100 g.

Næringsstofindhold

Protein

- Der ses en stigning på 3% i hele produkter
- Der ses et fald på 27% i skiveskårne produkter

Tendenser

- Markedsføring af ærteprotein og *“Fri for soja”*
- I danskproducerede produkter afspejler produktnavnet produktet
- Flere plantebaserede produkter, som direkte kan erstatte populære animalske produkter
- Bevidstheden om jern og vitamin B12

Potentielle fremtidige produkter

- Vegetariske produkter
- Nøglehulsmærkede produkter
- Produkter med hele ingredienser og proteinkilder

