

# Ingen satser på norsk havremelk: - Finnene og svenskene er langt flinkere til å finne nye bruksområder

Kan norsk havreproduksjon konkurrere med svenskene når det gjelder produksjon av havremelk? Ja, mener professor i planteforedling.

Stadig fler erstatter melken sin med plantemelk. Den mest populære melken er lagd av havre - og i sommer har den blitt revet vekk fra butikkhyllene.

På det norske markedet er det stort sett svensk havremelk som dominerer. Merker som Änglamark og Oatly blir alle produsert i Sverige med svensk havre.

Mangler kunnskap om havrens verdi

Åsmund Bjørnstad, professor emeritus i planteforedling ved Norges miljø- og biovitenskapelige universitet (NMBU), sier det er mulig å dyrke nok havre i Norge til å lage blant annet havremelk.

- Den norske havren er like god som den svenske.

I tillegg til å være professor emeritus ved NMBU er han også leder i Norsk havreforening.

Bjørnstad sier at dersom man har én kilo avskallet havre er det mulig å utvinne 9-10 liter melk fra kornet. I 2019 ble det produsert 232.000 tonn havre i Norge, ifølge opplysningskontoret for brød og korn. Det betyr at potensielt kunne det blitt laget havremelk av 173.000 tonn korn etter havren er avskallet.

- Hva skyldes at det ikke produseres havremelk i Norge?

- Det handler om kommersielle vurderinger jeg ikke kjenner, og at havren er viktig i kraftfôret. Og mangel på kunnskap om havrens verdi. Finnene og svenskene er langt flinkere til å finne nye bruksområder.

Øke norsk fôrproduksjon

Havremelk ble først laget som morsmelkerstatning, da mannen bak, Rikard Öste, fant ut at havre kom nærmest i proteinsammensetning sammenlignet med morsmelk. Den har også mindre allergen enn for eksempel soyamelk. Öste er grunnleggeren av Oatly, et selskap som verdisettes til 110 milliarder kroner.

- Diskusjonen om animalsk protein, bærekraft og planteprotein er noe som har kommet i tillegg til det opprinnelige perspektivet, sier Bjørnstad.

Nå er det bestemt å øke norsk produksjon av planteprotein til mat og dyrefôr. En løsning er å øke produksjon av proteinrike belgfrukter, slik som åkerbønner og erter.

Bjørnstad forteller at disse belgfruktene kun er aktuelle å dyrke på Østlandet, og har dessuten ikke tollvern.

- En skjult proteinreserve som Norge ikke tar i bruk i dag

For at økningen av belgfruktproduksjon ikke skulle gå utover selvforsyningen av brødkorn, som hvete og rug, ble det foreslått å redusere havrearealene ytterligere.

Bjørnstad mener dette er en misforståelse:

- Havre har en mye bedre proteinkvalitet enn de andre kornartene. Den er en skjult proteinreserve som Norge ikke tar i bruk i dag, og havremelk er ett eksempel på hvordan det kan gjøres, sier han.

Da man utredet produksjon av norsk planteprotein, gikk all fôrkorn i samme sekk. Men havre har en mye bedre proteinkvalitet enn bygg og fôrhvete, mener han.

I tillegg er fettene i havren mer umettet enn i kumelk, og dermed sunnere, forteller Bjørnstad videre.

- Dette utnytter vi heller ikke i produktutvikling. De siste måneders diskusjon om alkali-behandling av havre viser dessuten at fôrverdien trolig er undervurdert.

14 prosent av havre havner på norske matbord

Noen ulemper er det likevel med havren.

- Skallet gir lavere energiverdi, men verdien av de sunne fibrene i kornet for helsa er etter hvert godt kjent, opplyser Bjørnstad.

Norsk havreforening er opptatt av å øke produksjon og verdiskaping av havre, både til mat og fôr.

Det meste av norsk havreproduksjon går i dag til kraftfôr, men vi spiser mer og mer. I dag havner 14 prosent av all havre på norske matbord - men den er ikke alltid norsk, sier han.

- I motsetning til i brødkorn, mangler vi nemlig definerte krav til god mathavre og betaling deretter. Det blir opp til møllene å finne eller bestille god nok kvalitet. En enkel sortering, gjerne på gårdene, kunne løst dette.

Havren er nøysom

Til tross for at Norge i dag ikke produserer havremelk, betyr ikke det nødvendigvis at vi ikke produserer nok av kornet. Bjørnstad trekker fram at havren fungerer som et godt alternativ til vekstskifte.

- Den er svært nøysom og krever lite, og kan godt gro i marginal jord i likhet med rug. Men havren ligger langt bak i forskningen, enda Norden er tredje størst på havreproduksjon i verden, etter Russland og Canada.

I nordiske land har historisk sett havren vært en viktig vekst. Den trives i kjølige områder. Rundt år 1900 var halvparten av dyrkingsarealet satt av til havre, fordi den ble brukt til hestefôr.

- Havrens nedgang fulgte med hestens. Det er på tide å bringe forskning og produktutvikling av havre på nivå med de

andre kornartene, avslutter Bjørnstad.

Må ha nok havre av god kvalitet

Daglig leder i Agrianalyse, Christian Anton Smedshaug, mener at større havreproduksjon i Norge er et spørsmål om kvalitet og areal.

- Først må vi ha nok havre av riktig kvalitet, og i tillegg ha stort nok kornvolum til å produsere produktene.

Smedshaug sier at dette gjelder for alle plantebaserte produkter. Det hele koker ned til råstoffer.

- Norge har for eksempel ikke mulighet til å produsere bønner og linser for å lage veganprodukter. Derfor må vi kjøpe og importere varene isteden.

En annen årsak til hvorfor Norge ikke har satset på havre mener Smedshaug handler om at det er for dårlig ressursgrunnlag i Norge. I 2019 ble det dyrket totalt 1,3 millioner tonn korn i Norge, til forskjell fra Sverige hvor det dyrkes 6 millioner tonn per år.

- Det handler om areal. Sverige har mer dyrkbart areal, og har mer å spille på enn oss. Vi har et maksimalt antall dekar, og det kjemper alle om. Skal det produseres mer havre i Norge går det utover arealer som brukes til grønnsaker, potet, bygg, hvete og rug, trekker han fram.

Men Smedshaug sier det er et åpent spørsmål.

- Vi kunne også produsert sukkerhvete i Norge, men det vil da ta de beste hvetearealene, så er det også et spørsmål om hvor høy kvaliteten blir. Det gjelder også for havren.

Image-text:

Produsenten Oatly lager det meste av havremelk som blir solgt i Norge. Den produseres med svenskdyrket havre, og selskapet stiger stadig i verdi på børsen. Foto: Ketil Blom Haugstulen.