

# Mótun heilsustefnu hjá Myllunni

Þóunn Geirsdóttir  
Matvæladagur MNÍ  
20.Október 2006



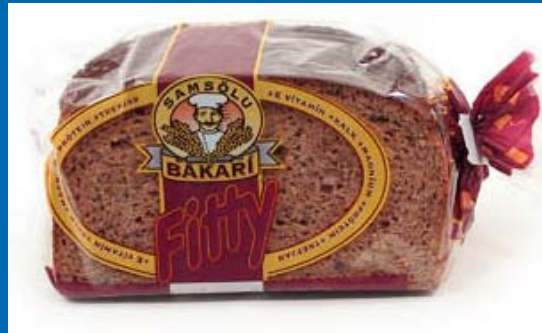
# Hvað hefur verið gert til þessa?

- Áhersla á betra val hráefna með tilliti til næringareiginleika framleiðsluvara:
  - 2003 - Skipt úr notkun smjörlíkis yfir í matarolíu í samlokubrauðum, pylsu- og hamborgarabrauðum.
  - 2005 – Skipt yfir í transfitusýrulaust smjörlíki (kökur, vínarbrauð, sætabrauð).
  - Takmörkun á notkun viðbætts sykurs.

# .....til þessa

- Aukin áhersla á fjölbreytt úrval trefjaríkra brauðvara:
  - Fitty brauð
  - Fitty nestisbollur
  - Fitty samlokubrauð
  - Minna mál Ágústu Johnsson
  - Orkubrauð
  - Rúgbrauð Myllu og Samsölu

# Trefjaríkt



# Hvert stefnir?

## ➤ HOLLT OG GOTT

## ➤ Inn með fæðutrefjarnar

- Haldið verður áfram á þeirri braut að auka á úrval trefjaríka vara með markvissum hætti.

## ➤ Út með hörðu fituna

- Leitað verður leiða til þess að lækka hlutfall hertrar feiti í kökum.
- Velja alltaf notkun á matarolíum í stað hertrar feiti þar sem því verður við komið.

## ➤ Lágmarka sykurnotkun

# Hvert stefnir

- Takmarka notkun á salti í brauðvörur
  - Unnið verður markvisst að því að minnka saltinnihald brauða. Litið verður á verkefnið sem langtímaverkefni. Skoða þarf hversu langt hægt er að ganga í þeim efnum, þannig að vinnslueiginleikar og gæði haldist. Stefnt á að lækka saltinnihald í þrepum þannig að neytandinn verði sem minnst var við breytinguna.

# Hvert stefnir?

- Fylgjumst grannt með neysluþróun og nýtum niðurstöður kannana til vörupróunar og sóknarfæra.
- Fylgjumst grannt með þróun erlendis, niðurstöðum rannsókna og nýjungum frá birgjum á sviði heilsu og næringar.
- Leggjum áherslu á fræðslu og góðar upplýsingar til neytenda um framleiðsluvörur. [www.myllan.is](http://www.myllan.is)