

Havsalgerna tog plats på Nobelfesten – nu ger de svensk växtbaserad mat djup och umami

Stockholm januari 2026

Svensk växtbaserad mat står inför ett nytt kapitel – där smak, hållbarhet och gastronomi möts på högsta nivå. Med förädlad sockertång (*Saccharina latissima*) från västerhavet och förankring i svensk forskning visar nya råvaror vägen mot rikare, djupare och mer minnesvärda smakupplevelser.

För livsmedelsinnovatören Pia Schönemyr har riktningen blivit allt tydligare. Sedan 2018 har hon bedrivit ett långsiktigt forsknings- och utvecklingsarbete tillsammans med bland andra Chalmers tekniska högskola, med fokus på hur brunalger från Kosteröarna kan förädlas för att på ett naturligt sätt förstärka umami – den femte grundsmaken. I centrum står glutaminsyra, en naturligt förekommande aminosyra som ger smaken dess rundhet och djup, först identifierad i alger redan 1908 av professor Kikunae Ikeda vid Tokyo Universitet.

Brunalger är naturligt rika på glutamat och lyfts idag fram som ett av de mest lovande råmaterialen för framtidens hållbara proteiner. Att dessa alger nått gastronomisk toppnivå bekräftades när de tog plats på Nobelfestens menyer både 2023 och 2025, där de bidrog i några av världens mest uppmärksammade måltider.

– Det handlar om att förstå smak på molekylär nivå och omsätta kunskapen med ett kockens handlag. När forskning och gastronomi möts uppstår något verkligt kraftfullt, säger Pia Schönemyr.

Från forskning till tallrik

Parallellt med forskningsarbetet har VegMe genomgått en omfattande utveckling. Sortimentet bygger idag uteslutande på 100 procent svenska råvaror, kombinerat med restaurangnära tillagnings- och förädlingsstekniker vilka normalt tillämpas i medvetna restaurangkök. Produkterna är styckfrysta för att minska svinn, öka flexibiliteten och möta professionella köks behov.

VegMe har även inlett samverkan med Uppsala universitet, där forskning kring hållbara proteiner och smakutveckling bedrivs tillsammans med bl.a. Axfood Foundation. Ambitionen är tydlig: forskningen skall omsättas i läcker växtbaserad mat som används, uppskattas och återkommer på tallriken.

Med starkt erkännande från professionella kök och gastronomiska sammanhang presenterar VegMe nu en ny svensk kollektion bestående av styckfrysta proteiner där svenskodlad texturerad ärt utgör bas. Varumärket omsatte 64 miljoner kronor 2022 och positionerar sig i dag i skärningspunkten mellan forskning, hållbar råvara och modern gastronomi.

Målet är fortsatt utveckling av framtidens proteiner – där svenskhet, hållbarhet och smak samverkar och förstärker varandra.