

## DEN SVENSKA MJÖLKKRISEN: STÖRTFLOD AV NYA PRODUKTER

- Konsumtionen av standardmjölk minskar stadigt.
- Däremot ökar ekologisk och laktosfri mjölk.
- En annan mejeriprodukt som växer explosionsartat är proteinrik kvarg.

# Trendprodukten kvarg ökar stort

**H**yllan med mejeriprodukter har i princip exploderat vad gäller antalet produkter. Detta märks tydligt bland mjölk, yoghurt och den senaste trendprodukten kvarg.

Butikschef Bengt Svensson och mejeriansvarig Torgny Blomqvist, på Citygross i Växjö visar runt i mejeriavdelningen. De kan räkna fram 37 sorters mjölk och 75 olika artiklar kvarg.

– Trenden går mot ekologisk och laktosfri mjölk, konstaterar Torgny Blomqvist.

**Annars är det** mellanmjölken som säljer bäst. Försäljningen av lättmjölk och minimmjölk är krympande.

Arla säljer mest, men här finns också mjölk från Emåmejeriet och Skåne-mejerier.

– Det är konsumenterna som till stor del styr, menar Bengt Andersson.

Vid sidan om mjölken har andra liknande produkter dykt upp, som soja och havredryck. Dessa får inte kallas mjölk och ses som ett alternativ till komjölken.

**Men den riktigt** stora ökningen sker inom segmentet kvarg. På två år har försäljningen ökat med 200 procent. Kvarg är en syrad färskost som lockar personer som är vegetarianer och de som tränar mycket,



Arlas milda vaniljkvarg innehåller 12 gram sockerarter per 100 gram.

**"Säkert är det vegetarianer som lockas allt mer att köpa kvarg, eftersom den är rik på protein."**

**BJÖRN BERNHARDSON**  
Från organisationen Äkta Vara.

och som efterfrågar proteinrika livsmedel. För två år sedan slog kvarg igenom på allvar, konstaterar Bengt Svensson.

Till en början fanns det dominerande märket Kesella och den var inte smaksatt och användes mest i matlagning. Kvarg är samma produkt. Det nya är alla smaksättningar. Kvarg har snabbt blivit populärt som ett mellanmål.

**I dag är** det Emåmejeriet i Hultsfred som producerar svensk kvarg. Även Skåne-mejerier gör en drickskvarg



Antalet artiklar med kvarg ökar ständigt. Mest handlar det om smaksatta varianter.

FOTO: FILIP SJÖFORS

och yoghurtkvarg på svensk mjölk under egna varumärket LC+. Arlas kvarg görs i Danmark och Tyskland.

En intensiv marknadsföring och stora reklamkampanjer ligger bakom framgången med kvarg-försäljningen i Sverige.

– Säkert är det vegetarianer som lockas allt mer att köpa kvarg, eftersom den är rik på protein, säger Björn Bernhardson, från organisationen Äkta Vara.

Kvarg kan smaksättas på en mängd olika sätt. Med bär, frukt, socker eller

artificiella sötningsmedel. Björn Bernhardson förstår inte riktigt poängen med all smaksättning.

– Det är så enkelt att smaksätta en naturlig produkt själv, med banan eller några frusna bär. Men livsmedelsindustrin gör en nästan omyndigförklarad och luras med alla dess smaktillsatser. Hela tider ska nya produkter uppfinnas, säger han.

**En söttad kvarg** kan innehålla lika mycket socker som Coca-Cola, det vill säga runt 10 procent socker. 500 gram kvarg med

detta socker innehåll motsvarar 14 sockerbitar.

En som är väldigt skeptisk till produkten kvarg är matforskaren Charlotte Erlanson-Albertsson, professor i medicinsk och fysiologisk kemi, vid Lunds universitet.

– Tydligt är det så att människor inte längre vill dricka mjölk, då äter man mjölk istället, som kvarg. Mjölken i kvarg är hårt processad. Dessutom behöver man inte alla dessa mjölkproteiner. För mycket proteinintag leder till högt kväve i tarmen som kan stimulera till inflam-

mationer. Kvarg är ingen särskilt bra produkt, menar hon.

Är man vegetarian och vill åt proteinrika livsmedel kan man istället för kvarg äta bönor, linser och baljväxter, påpekar Charlotte Erlanson-Albertsson. Denna mat har ätits av människor sedan urminnes tider och är betydligt nyttigare än processad kvarg med högt sockernehåll.



TEXT  
**JAN BÄRTÅS**  
jan.bartas@smp.se  
0470-77 06 16

## Vilken mjölk väljer du?

Enkät: Jan Bärtås Foto: Urban Nilsson



**MARINA PETERSSON**, Växjö:

– Jag väljer helst mjölk som inte har forslats så långt. Gärna närproducerad. I dag blev det Emåmejeriets mjölk som jag tycker är god. Annars dricker jag inte så mycket mjölk. Det blir mest till gröten.



**ERIC MALM**, Växjö:

– Denna gång blev det mellanmjölk från Coop. Coops egen mjölk är ju något billigare, man är ju smålänning. Annars brukar jag köpa Emåmejeriets mjölk också. Jag vill helst inte gynna Arla, de har ju för höga omkostnader i företaget.



**LEVENTE HODI**, Växjö:

– Det blir runt 100 liter mjölk i månaden för oss eftersom vi har tre barn. Denna gång blev det Coops egen mjölk i 1,5 liters förpackning. Åtgången är ju så stor. Vi har prövat på finare mjölk som kostar 33 kronor literen, den var väldigt god, men för dyrbar i längden.