

Økologiske kødprodukter med urter og bær

Danske urter og bær skal både give nye smagsoplevelser og en konserverende effekt, så holdbarheden af økologiske kødprodukter forbedres

Martin Jensen, seniorforsker, Institut for Fødevarer, Aarhus Universitet

De fleste konventionelle kødprodukter konserveres via tilsætning af nitrit og salt samt sikring af et lavt pH. Dette hindrer bl.a. væksten af bakterier som *Listeria*, *Salmonella* og *E. coli*, som udgør en alvorlig trussel mod fødevarerens sikkerhed. I økologiske produkter må nitrit ikke anvendes og af sundhedsmæssige årsager ønsker EU at reducere brugen af både nitrit og salt i konventionelle produkter. Der er derfor et behov for at finde alternative konserveringsmetoder. En række plantearter er kendt for at indeholde naturlige stoffer, som i isoleret form er antibakterielle. Stofferne kan f.eks. være forskellige fenoler, æteriske olier, syrer, isothiocyanat eller allicin og kan have forskellige måder at hæmme bakterier på. Ideen i et aktuelt projekt (Organic RDD projektet Berrymeat) er at undersøge, om det er muligt at anvende sådanne urter og bær med særligt højt indhold af naturlige konserverende stoffer enten enkeltvis eller i kombination til at forbedre holdbarheden af kødprodukter, og samtidig opnå nye spændende smagsvarianter i kødprodukter.

Hvad undersøger vi?

Projektet indeholder fire indsatsområder. MAPP centret ved Aarhus Universitet undersøger forbrugernes holdninger til konservering med urter og bær, herunder smag og accept af de udvalgte plantearter. Ved afslutningen af projektet testes forbrugernes holdninger til de færdigt udviklede kødprodukter. Institut for Fødevarer ved Aarhus Universitet (IF) identificerer og leverer urter og bærearter til screening af antibakteriel effekt. IF undersøger på udvalgte arter betydningen af sorter, høsttid, forarbejdning og lagring på indhold af de antibakterielle stoffer i økologisk dyrkning. Målet er at udvikle en dansk produktion af relevante urter og bær og sikre ensartet konserverende effekt af planteprodukter. Danish Meat Research Institute, Teknologisk Institut (DMRI) leder projektet og undersøger planteprodukternes antibakterielle effekt mod *Listeria*, *Salmonella* og *E. coli*, først i forskellige screeningsmodeller og senere tilsat i kødprodukter. Stabilitet, sikkerhed og sensorisk kvalitet af kødprodukter vurderes. Målet er at udvikle og dokumentere en sikker metode til konservering af kødprodukter og anvende urter og bær til at give nye smagsoplevelser. Firmaerne Hanegal og Tulip tester de nye metoder i industriel skala for både økologiske og konventionelle kødprodukter.

Otte lovende arter er udvalgt til videre undersøgelser

Forbrugerne har en meget positiv holdning til konservering af kødprodukter med 20 udvalgte urter og bær. Kun mindre kendte plantearter scorede lidt lavere. Vigtigst for forbrugerne er, at effekten kan dokumenteres og den gode smag sikres. 36 udvalgte arter blev screenet for deres evne til at hæmme bakterier i to testmodeller. 15 arter af disse havde en god hæmmende effekt mod alle tre eller enkelte af bakterierne. Der er nu udvalgt otte arter som særligt lovende til de videre undersøgelser. Disse arter er solbær/ ribs, tyttebær, slåen, sortrøn, krydderurterne salvie og vintersar samt peberrod og ramsløg. Projektet er finansieret af GUDPs økologiske forskningsprogram. Yderligere oplysninger om projektet kan fås ved email til Martin.Jensen@agrsci.dk eller Flemming Hansen (FH@teknologisk.dk).

Læs mere om Berrymeat-projektet på www.icrofs.dk/danskforskning