

Ville du spise kødpølse med ribs?

Kød med ribs, rabarber og salvie kan blive en realitet, hvis ny forskning bliver en succes.

Var det noget med en ribssalami eller et stykke med tyttebærkødpølse?

Forskere fra Aarhus Universitet er gået sammen med Danish Meat Research Institute (DMRI), Tulip Food Company og Hanegal om at udvikle en række nye økologiske og konventionelle kødprodukter, der bruger bær og urter i stedet for almindelige konserveringsmidler som nitrit og salt. Det skriver Aarhus Universitet i en pressemeddelelse.

Ideen om at tilsætte bær og urter til kødprodukter kommer fra eksisterende viden, der viser, at nogle planter, rødder, bær og løg kan hæmme bakterievækst, og i nogle arter er koncentrationen så høj, at planteprodukterne måske kan bruges til at konservere fødevarer med. Det skal det nye samarbejde undersøge.

Bær og urter i stedet for nitrit

Kødprodukter får normalt tilsat salt og nitrat som konserveringsmiddel, men da der ikke må tilsættes nitrit i økologiske produkter, er de naturlige konserveringsmidler i form af bær og urter pludseligt ekstra interessante. Derfor har planteforskere fra Aarhus Universitet udarbejdet en liste over 37 arter med antibakteriel effekt. Alle planterne er herefter blevet testet af DMRI for deres antibakterielle effekt på tre gængse typer bakterier, så der til sidst stod 15 arter tilbage på listen.

Listen blev herefter yderligere indsnævret af DMRI og Aarhus Universitet, så den kun indeholdt planter, der var nemme at dyrke eller skaffe i Danmark. Tilbage på listen er otte plantearter, som er praktiske at dyrke, håndtere og levere, samt alle indeholder forskellige antibakterielle stoffer.

På den korte liste står nu aronia, salvie, sar, slåen, tyttebær, ramsløg, ribs og peberrod.

Testfasen begynder

"Vores næste skridt bliver at udvikle og teste, hvordan planterne skal forarbejdes og anvendes uden at ødelægge deres konserverende egenskaber. Skal de hakkes, moses eller fryse- eller lufttørres? Skal de blandes op i vand eller olie? Og hvordan skal de pasteuriseres?" siger seniorforsker Martin Jensen fra Aarhus Universitet i en pressemeddelelse. Han skal sammen med sin kollega seniorforsker Kai Grevsen endvidere udvikle optimale dyrknings- og lagringsmetoder, så planternes ønskede egenskaber bevares bedst muligt efter høst.

Videre forskning skal desuden påvise, hvordan planteprodukterne optimalt skal fordeles i kødprodukterne. Skal de eksempelvis blandes i som et pulver eller sprayes på som en vandig substans – og med hvilken dosering?

Projektet, som løber fra 2011 til 2013, er finansieret af Fødevareministeriets Grøn Udviklings- og Demonstrationsprogram (GUDP).

[Læs mere om projektet](#)

LÆS OGSÅ: [Forskere skal forebygge økosvindel](#)

Af MARIA HESSELVIG LANGE
Offentliggjort 10.02.12 kl. 19:39
http://fjn.dk/mad/kost_ernaering/article2691725.ece