

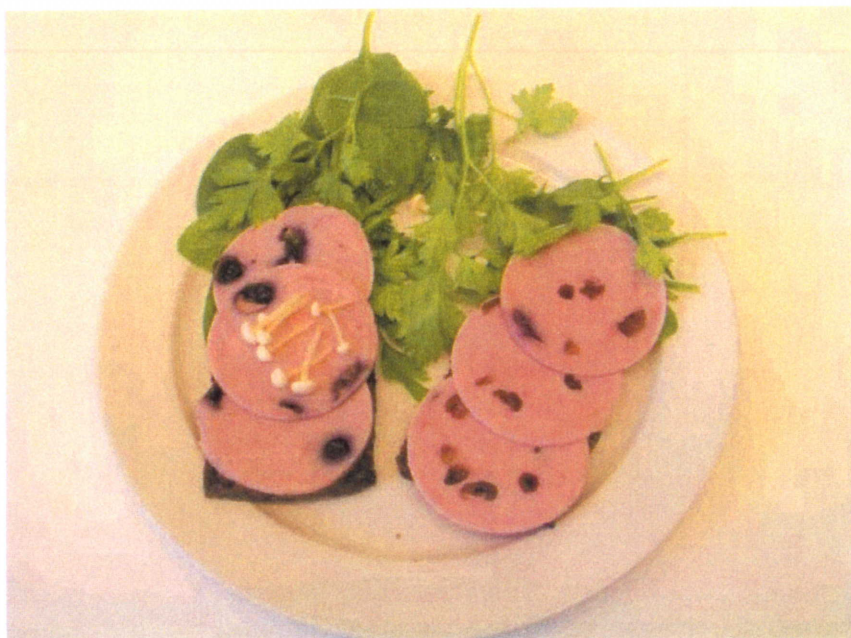
samvirke

Salt! > SE HELE TEMAET

Tyttebær og ramsløg kan forlænge spegepølsens levetid i stedet for salt – måske!

I fremtiden bliver din rugbrødsmad måske blive belagt med ribsølse. I så fald vil du kunne spise den, helt uden at skulle bekymre dig om kødpålæggets saltindhold.

Af Fie Kruse | Flemming Hansen, DMRI | 21. februar 2012



Kødpølse med slåen og tyttebær. Det er vigtigt, at også smagen bliver helt i top, når de nye pølsetyper bliver udviklet. Så mange urter og bær bliver undersøgt og afprøvet.

Salt dræber bakterier

Salt forlænger holdbarheden, fordi det dræber bakterier. Det er en af grundene til, at kødpålæg er så salt, for der kan leve uhyggelige bakterier i kød, og derfor kommer producenterne godt med salt i kødmassen.

Vand bliver desuden bundet af salt, og dermed bliver kødprodukterne billigere at fremstille for producenten. Det er en anden væsentlig grund til, at kødpålæg er så salt, der er flere penge i det.

Pølsen skal gøre saltfattig med bær og urter

Kødpålæg er en saltsynder – det ved de fleste danskere. Så for at forbrugerne ikke skal vælge kødet fra, og for at gøre kødprodukter sundere – har Århus Universitet, Danish Meat Research Institute(DMRI), Tulip og Hanegal indgået et samarbejde. De vil finde alternative måder at konservere kød på. Målet er, at udvikle økologiske og konventionelle kødprodukter, der konserveres ved hjælp af antibakterielle bær og urter.

Det grønne fyld skal dræbe bakterier

Aronia, ramsløg, ribs og peberrod. De indeholder alle en stor mængde stoffer, som kan dræbe bakterier. Kriterierne er nemlig at planterne og bærrerne, som skal i pølserne, skal kunne dræbe bakterierne Listeria, Salmonella og E. Coli, og så skal de samtidig være nemme at dyrke, opbevare og håndtere. Og selvfølgelig smage godt.