



e31d02ae

Bær og urter giver længere holdbarhed til økologiske kødprodukter

Aarhus

Viborg Stifts Folkeblad 23. februar 2012, 1. sektion, side 16

Af Jakob Thorup Thomsen jako@bergske.dk

FOULUM: Tyttebær, surbær, sar, slåen, ramsløg, ribs og peberrod er blandt de bær, urter og planter, der kan give pålæg og andre kødprodukter en længere holdbarhed.

Forskere fra Foulum arbejder med at finde ud, hvordan de bakteriehæmmende stoffer i disse planter kan bruges til at konservere både økologiske og konventionelle fødevarer med.

Det Jordbrugsvidenskabelige Fakultets hjemmeside fortæller om det nye forskningsprojekt.

Her samarbejder forskere fra fakultetet ved Aarhus Universitet med Danish Meat Research Institute, Tulip Food Company og Hanegal om at udvikle økologiske og konventionelle produkter, der konserveres ved hjælp af de bakteriehæmmende bær og urter.

Særligt for økologiske produkter er det interessant at kunne tilsætte bær og urter, som bidrager til at forlænge holdbarheden. Almindeligvis har man anvendt nitrit og salt til konservering, men nitrit er sundhedsskadeligt og må derfor ikke bruges i økologisk produktion.

EU anbefaler også, at konventionelle producenter reducerer brugen af nitrit og salt.

Otte arter er velegnede. Planteforskere har udarbejdet en bruttoliste med 37 arter, der har potentiale for en antibakteriel effekt. Listen er i et par omgange blevet indsnævret, så den kun omfatter plantearter, der er lette at dyrke, håndtere og levere. Tilbage er otte arter. Det er aronia -også kaldet surbær -salvie, sar, slåen, tyttebær, ramsløb, ribs og peberrod.

»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 til hjemmesiden.

Billedtekst:

Tyttebær er blandt de bær og urter, som har en hæmmende effekt på bakterievækst.

Arkivfoto.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informationsgenfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling.

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.