

## Urter og bær kan konservere kød

Af: Mathias Hedegaard Nielsen  
26. februar 2012 kl. 05:56

**Naturligt konserverede kødprodukter er på vej til køledisken. Forskere har fundet frem til otte krydderurter og bær, der kan konservere kød og byde på spændende nye økologiske smagsoplevelser.**

Et stykke kødpølse med ribs, slåen og peberrod på rugbrødet. Kan det friste? Eller hvad med medister med salvie, aronia og tyttebær?

Ikke alene vil det være en ny smagsoplevelse – ifølge ny forskning kan urter og bær også fungere som naturlige konserveringsmidler, så produktet bliver hundrede procent økologisk.

»Vi vil lave nye kødprodukter, hvor vi bruger gode nordiske urter og bær som konserveringsmidler,« siger seniorkonsulent Flemming Hansen fra Danish Meat Research Institute (DMRI) ved Teknologisk Institut, som er leder af BERRYMEAT-projektet (se boksen til højre længere nede i artiklen).

### Urter og bær kan give kødprodukter uden nitrit

Projektet er rettet mod at skabe et nyt økologisk produkt, men resultatet kan også overføres til almindelige kødprodukter og dermed erstatte nitrit som konserveringsmiddel.

»Nitrit har den positive effekt, at det bekæmper en række bakterier, samtidigt med at det bevarer kødets røde farve og forhindrer, at kødet smager harsk og gammelt efter nogle dage i køleskabet,« forklarer Flemming Hansen.

Et stykke skinke ville f.eks. miste den røde farve og blive mere gråligt, hvis ikke der var tilsat nitrit.

»På den negative side så er for store mængder nitrit blevet kædet sammen med udviklingen af forskellige former for kræft.«

### Den rette kombination af beskyttelse og smag

Sammen med forskere fra Aarhus Universitet har Fleming Hansen nu fundet frem til 8 kandidater med gode antibakterielle egenskaber ud af 37 urter og bær – nemlig aronia, peberrod, ramsløg, ribs, salvie, sar, slåen og tyttebær.

»Den høje kvalitet og fødevarer sikkerhed skal bevares, så urterne og bærrerne skal kunne konservere kødprodukterne på en sikker og forsvarlig måde. Lige nu tester vi de otte urter og bær i vores laboratorier,« fortæller Flemming Hansen.

»Vi leder efter en god cocktail-effekt,« siger en anden deltager i projektet, seniorforsker Martin Jensen fra Institut for Fødevarer ved Aarhus Universitet.

Hver for sig kan det kræve store koncentrationer af en type urt eller bær for effektivt at beskytte kødet mod de sygdomsfremkaldende bakterier, som fordærver kødet. Men ved at kombinere flere urter og bær forstærkes de antibakterielle egenskaber, i det man populært kan kalde en cocktail-effekt, uden at smagen bliver for kraftig.

»I princippet kan vi blande alle otte krydderurter og bær sammen, så længe det virker og smager godt,« forklarer Martin Jensen.

## **Forbrugere spurgt til råds om urter og bær**

Smagen er vigtig, så forbrugerne bliver inddraget i forskningen.

Vil du f.eks. spise en kødpølse, der smager af tandpasta? Det gad en række forbrugere i hvert fald ikke, da MAPP – Centre for Research on Customer Relations in the Food Sector serverede en kødpølse med pebermynte for dem.

»Det nytter ikke noget, at vi finder urter eller bær, som har den ønskede konserverende effekt, men som smager forfærdeligt,« understreger Martin Jensen fra Aarhus Universitet.

MAPP er specialiseret i at undersøge forbrugeres holdninger til fødevarer, og de sørger for at teste produkterne fra DMRI for at sikre, at nye kødprodukter rent faktisk kan markedsføres.

## **Økologiske konserveringsmidler**

Andre faktorer end smag spillede også ind. Urterne og bærrerne skal kunne dyrkes økologisk til kommercielt brug, så 28 andre urter og bær måtte sammen med pebermynte lade livet i den første del af projektet.

Efter den første grovsortering var der 15 kandidater tilbage, men de er nu blevet til 8. Porse var eksempelvis en af de urter, der blev fravalgt, fordi den ville være for dyr at dyrke.

Projektet har kørt siden 2011 og er nu en tredjedel inde i forløbet. Først i 2013, når projektet afsluttes, vil de nye produkter være klar.

Du må altså vente lidt endnu med at sætte tænderne i det grønne kødpålæg.

---

URL: <http://videnskab.dk/miljo-naturvidenskab/urter-og-baer-kan-konservere-kod>

© Ophavsretten tilhører Videnskab.dk