



+ Bedre lys i dit foto

Med HDR-foto kan du indfange lyset på helt unikke måder. Modlys, skygger og nuancer. Se hvordan i bogen 'High Dynamic Range-fotografering' af John Nyberg. Du kan få de første fire kapitler til en særlig PLUS-pris.



AEG Lavamat LN79670A

Kapacitet på 7 kg, 1600 omdrejninger, Energi-klasse A++.

WhiteAway.com	kr. 3.995
Skousen	kr. 3.995
wupti.com	kr. 4.395
LavprisKoekken.dk	kr. 4.395
EL24	kr. 4.716

Fremtidens kødpålæg kan være konserveret med bær og urter istedet for nitrit.
Foto: Flemming Hansen/Teknologisk Institut

FAKTA



Aronia-bær. Foto: Iris

NATURLIGE KONSERVERINGS-MIDLER

De otte urter og bær, der i fremtiden skal konservere vores kød, er:

- Aronia (bær)
- Peberrod
- Ramsløg (skovens hvidløg)
- Ribs
- Salvie
- Sar (bønneurt)
- Slåen
- Tyttebær



Urter kan konservere madpakkens pålæg

Naturligt konserveret kødpålæg kan ligge i kølediskene om få år

Af **LYKKE WIBORG CHRISTENSEN**

Rullepølse, rullet med bær og urter som slåen, ribs, ramsløg og salvie. Eller en kødpølse med aroniabær og peberrod. Det kan blive fremtidens kødpålæg.

Et forskningsprojekt er nemlig ved at finde frem til, hvordan man kan konservere kød og kødpålæg med økologiske urter og bær i stedet for at bruge de traditionelle former for konservering som f.eks. nitrit. Det skriver Videnskab.dk.

Nitrit er i store mængder

kræftfremkaldende og må slet ikke bruges i økologiske produkter i Danmark.

Antibakterielle

Derfor forsøger forskere fra Teknologisk Institut og Aarhus Universitet at finde nye veje til at konservere kød.

Forskergruppen har fundet frem til otte bær og urter, som virker antibakterielle og dermed konserverende, og som også kan produceres i store mængder, fortæller lederen af BERRYMEAT-projektet seniorkonsulent Flemming Hansen fra Danish Meat Re-

search Institute (DMRI) ved Teknologisk Institut.

Bevarer den lyserøde farve

De otte bær og urter er aroniabær, peberrod, ramsløg, ribs, salvie, sar, slåen og tyttebær.

– Vi ville finde nogle bær og urter, som kan dyrkes i Danmark, og som både virker antibakterielt og får kødet til at se indbydende ud. Nitrit har den egenskab, at det både konserverer og bevarer kødets røde farve. Brugte man ikke nitrit, ville pålægget få en kedelig, grålig farve, siger Flemming Hansen.

Men urterne og bærrerne skal også give en god smag.

– Det kan nemlig ikke undgås, at det påvirker smagen, når man bruger bær og urter, så det vil blive nogle nye kødprodukter, forbrugerne skal vænne sig til, siger Flemming Hansen til B.T.

Derfor har man også inddraget forbrugerne, da man skulle finde de bedst egnede bær og urter.

Kødpølse med pebermynte?

MAPP – Centre for Research on Customer Relations in the Food Sector har ansvaret for

denne del af projektet. De er specialiseret i at undersøge forbrugerens holdninger til fødevarer, og de har blandt andet spurgt en gruppe forbrugere, om de kunne forestille sig at spise en kødpølse, som smagte af pebermynte. Men det kunne de ikke, og så røg pebermynten ud.

I alt har man testet 37 forskellige slags bær og urter, og er nu nået frem til otte egnede.

Også havtorn blev diskvalificeret, fordi den vil være for besværlig at dyrke og dermed for dyr.

Forskerne skal nu finde ud

af, hvordan bærrerne og urterne kan bruges.

– Det bliver nok ikke som hele bær som på billedet. Vi skal nok have lavet en juice eller et koncentrat eller et frysetørret pulver, så vi kan få det ind i alt kødet. Vi skal også finde en metode, så vi kan langtidsmarinere kødet med bærrerne og urterne, så vi kan konservere hele kødstykker som i skinke og hamburgerryg, siger Flemming Hansen.

De første produkter ventes klar i 2013.