

Bær og urter er gode for kødpølsen



Den traditionelle, røde spegepølsefarve stammer ofte fra konserveringsmidlet nitrit, men forskere fra Aarhus Universitet vil erstatte nitriten med bær og urter. (Foto: Colourbox)

28. feb 2012 kl. 09:43 af [Simon Cantor](#)

Der er god mening i at tilsætte urter og bær, når man vil fremstille en pølse. De virker nemlig konserverende, og samtidig giver de en bedre smag. Det er gode nyheder for de økologiske producenter, der ikke må bruge konserveringsmidlet nitrit.

En økologisk pøsemager kan med fordel bruge løs af krydderurter og bær, når han laver sine pølser. Urter og bær som salvie, ramsløg og tyttebær er ikke kun velsmagende, men hæmmer også bakterievækst og forlænger pølsens levetid. Forskere fra Aarhus Universitet er sammen med Teknologisk Institut, DMRI i gang med at undersøge hvilke bær og urter, der har gode egenskaber for spege- og kogepølser.

”Vi har udvalgt otte interessante bær og urter, som vi vil arbejde videre med. Alle otte indeholder én eller flere aktive stoffer, der hæmmer væksten af bakterier som f.eks. salmonella og listeria. Vi arbejder med et bredt udvalg af planter for at kunne kombinere de forskellige stoffer, så de kan forstærke hinandens effekt – og smag,” siger seniorforsker Martin Jensen fra AU’s Institut for Fødevarer.

Læs også: [Dansker laver økologiens bedste nye produkt](#)

Normalt bruges konserveringsmidlet nitrit i kødprodukter, da stoffet hæmmer bakterievækst og samtidig giver den karakteristiske røde spegepølsefarve. Selvom nitrit er tilladt i økologiske produkter i EU, så har danske

producenter indgået en brancheaftale, der forbyder brugen af nitrit i økologiske kødprodukter. Og snart kan danske øko-produkter få den konserverende effekt og røde farve fra sunde og velsmagende bær. Forskerne er nu i gang med teste, hvordan råvarer som ribs, aronia og salvie kan bruges, og i hvilken form de skal tilsættes for at virke bedst. Det gør nemlig en stor forskel, om de er blevet blendet, frysetørret eller pulveriseret.

”Vi har fastslået, at urterne virker i rå form, men af sikkerhedsårsager skal råvarerne pasteuriseres, hvis de skal bruges kommercielt. Derfor tester vi nu, hvor effektive de pasteuriserede råvarer er i blendet og frysetørret form, og hvor store mængder der skal tilsættes for at få den ønskede antibakterielle effekt,” siger seniorforskeren.

Smagen er afgørende

Om det bliver til en spegepølse med salvie, ribs og slåen eller en frankfurter med peberrod og ramsløg vides endnu ikke, men hos den økologiske pølseproducent Hanegal, der er med i projektet, venter de spændt på forskernes resultater.

”Vi producerer økologiske produkter og bruger ingen konserveringsmidler, så det ville være meget spændende, hvis vi kan bruge bær og urter til at forlænge holdbarheden. Vi vil gerne være innovative og hvis både smag, sundhed og holdbarhed går op i en højere enhed, så ville det være en stor succes,” siger Fie Graugaard, medejer af Hanegal.

Se også: [Tulip hædres af Domino's](#)

Projektet, som er støttet af GUDP, løber til 2013, og inden de urteholdige pølser ender på danskernes rugbrød, skal de testes af et smagspanel.

”Der er godt, hvis holdbarheden forbedres, men i sidste ende er det jo smagen, der tæller,” siger Fie Graugaard.

Dette print er foretaget fra http://www.foodculture.dk/Aktuelt/2012/Uge_09/Baer_og_urter_er_gode_for_koedpolsen.aspx d. 28/2-2012 klokken 02:11.