




NYHEDSBREV

Nye, økologiske kødprodukter med naturlig konservering



Forbrugerne ønsker nye, spændende og gerne økologiske pålægsprodukter med et minimum af kemiske konserveringsmidler som fx nitrit. Samtidig er det vigtigt for folkesundheden, at saltet, som også har konserverende egenskaber, reduceres i vores fødevarer.

Et forskningsprojekt på DMRI Teknologisk Institut arbejder i øjeblikket på at udvikle metoder til at udnytte de konserveringsstoffer, som forekommer naturligt i bær, urter og krydderier. I samarbejde med MAPP, Institut for Fødevarer fra Århus Universitet, Tulip og Hanegal, arbejdes der på at udvikle en serie helt nye, spændende og sunde kødprodukter, som kan øge udbuddet af økologiske kødprodukter for forbrugerne og skabe alternativer til pålægget i madpakken.

Mere end 50 forskellige planter, overvejende af nordisk oprindelse, er blevet undersøgt for deres naturlige antibakterielle virkning mod *Salmonella*, *E. coli* og *Listeria monocytogenes*. Resultaterne fra disse undersøgelser har, sammen med overvejelser vedr. bl.a. pris og tilgængelighed, indsnævret feltet til otte egnede planter. Disse otte planter har i laboratorieforsøg vist sig at have en god antimikrobiel effekt mod sygdomsfremkaldende bakterier.

Sådan gjorde vi

Når først planterne er fundet og udvalgt fra naturens spisekammer, har udfordringen været at tilføre dem i produktionsprocessen for fx spegepølser og andre kødprodukter på en hensigtsmæssig måde. Det viste sig nemlig i DMRI's pilot plant, at tilsatte man dem i forbindelse med farsfremstillingen, forsvandt en stor del af den ønskede antimikrobielle virkning. Det var derfor nødvendigt at tilsætte store mængder urter, hvilket gav det færdige produkt en uacceptabel smag. Løsningen bliver at tilsætte en mindre mængde, dels direkte i produktet og dels på overfladen, og resultatet forventes at være velsmagende produkter og en effektiv bakteriehæmning.

Både Hanegal og Tulip har forsøgsvist fremstillet en række spændende og velsmagende, økologiske kødprodukter med de valgte bær og urter. Tilbage står nu at optimere processen med at tilsætte planteingredienserne, så slutresultatet er smagsfulde kødprodukter med mindre traditionel konservering.



Konservering med plantedele er ingen ny opfindelse. Allerede for 5000 år siden anvendte kineserne urter og krydderier som folkemedicin, og de gamle ægyptere brugte også krydderier til konservering og balsamering.



Disse otte planter har vist potentiale til konservering af kødprodukter:

- ARONIA** - Aronia melanocarpa
- RIBS** - Ribes rubrum
- TYTTEBÆR** - Vaccinium vitis-ideae
- SLÅEN** - Prunus spinosa
- SALVIE** - Salvia officinalis
- SOMMERSAR** - Satureja hortensis
- RAMSLØG** - Allium ursinum
- PEBERROD** - Armoracia rusticana

Det mener forbrugerne:

I forbrugerundersøgelser viste forbrugerne stor imødekommethed overfor de nye produkter:

”Det skal bare smage godt, så vil vi gerne købe det”

”God ide – hvorfor har ingen gjort det før?”

”Bær og urter er sunde derfor må konservering med bær og urter være sundt”

”Jo tættere man kan komme på en renere vare, jo bedre”

Synes du, at det lyder interessant og vil du gerne vide mere, er du velkommen til at kontakte

FLEMMING HANSEN
fh@teknologisk.dk | tlf. +45 7220 2603

