Berrymeat: Ny smag og bedre holdbarhed af økologiske kødprodukter

Martin Jensen
Aarhus Universitet, Institut for Fødevarer, Kirstinebjergvej 10, 5792 Årslev, Danmark.

Martin.Jensen@agrsci.dk
Tel: +45 8715 8331

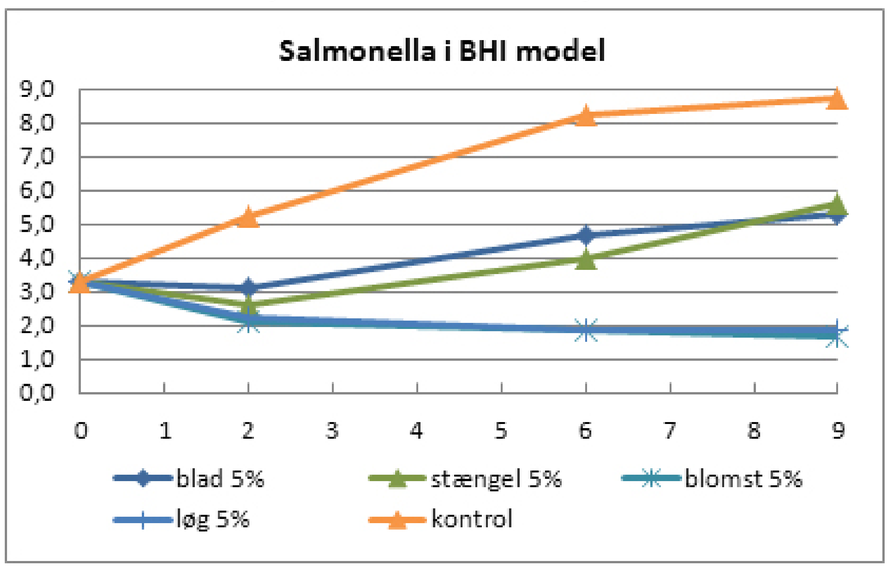
I økologiske kødprodukter må nitrit ikke anvendes til at hindre bl.a. væksten af bakterier som Listeria, Salmonella og E. coli. En række plantearter er kendt for at indeholde naturlige stoffer, som i isoleret form er antibakterielle. Stofferne kan f.eks. være forskellige fenoler, æteriske olier, syrer, isothiocyanat eller allicin. Ideen i Berrymeat projektet er, at undersøge om det er muligt at anvende urter og bær med særligt højt indhold af naturlige konserverende stoffer enten enkeltvis eller i kombination til at forbedre holdbarheden af kødprodukter, og samtidig opnå nye spændende smagsvarianter i kødprodukter.

Projektets indhold

Projektet arbejder på fire områder:

1. MAPP centret, AU - forbruger holdninger til konservering med urter og bær, herunder smag.
2. Institut for Fødevarer, AU - sikrer definerede forarbejdede råvarer til screening herunder betydning af - sorter, høsttid, forarbejdning og lagring på indhold af de antibakterielle stoffer i økologisk dyrkning.
3. DMRI -screener planteprodukternes antibakterielle effekt mod Listeria, Salmonella og E. coli, i forskellige modeller dernæst tilsat i kødprodukter
4. Firmaerne Hanegal og Tulip tester nye metoder for både økologiske og konventionelle kødprodukter

Ramsløg plantedele hæmmer Salmonella forskelligt i bouillon model. Data fra Flemming Hansen, DMRI (Teknologisk Institut, Roskilde)



Hvilke urter og bærarter hæmmer bakterier?

36 udvalgte arter blev screenet for deres evne til at hæmme bakterier i to testmodeller. 15 arter af disse havde en god hæmmende effekt mod alle tre eller enkelte af bakterierne. Der er nu udvalgt 8 arter som særligt lovende til de videre undersøgelser. Disse arter er bærrene ribs, tyttebær, slåen og sortrøn, krydderurterne salvie og sommersar samt peberrod og ramsløg. Effekten af forskellige forarbejdninger af planterne undersøges på hæmning af bakterierne: formalet pulver efter frysetørring eller ovntørring, blendning af ikke-tørrede planter med eller uden pasteurisering. Frysetørring giver det bedste resultat.

Projektet er finansieret af GUDPs økologiske forskningsprogram.

AARHUS UNIVERSITET
Future-proofing berryfruit CLIMAFRUIT
The Interreg IVB North Sea Region Programme
Investing in the future by working together for a sustainable and competitive region