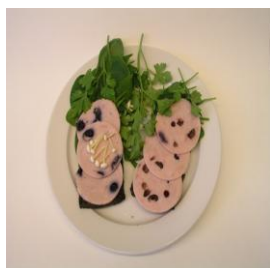
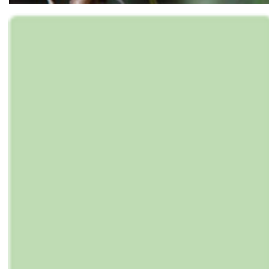


# BerryMeat



Statusmøde for Organic  
RDD og CORE Organic II

Onsdag den 16. november 2011

**Rie Sørensen**

**Centerchef**

**DMRI - Danish Meat Research Institute**

**rs@teknologisk.dk**

## BerryMeat – baggrund

Baggrund:

- Meget få nyheder indenfor pålæg og andre kødprodukter
- Begrænset udvalg indenfor økologiske kødprodukter, hvor en række hjælpestoffer ikke accepteres
- Bær og urter har tidligere været brugt til konservering
- Litteratur viser konserverende forbindelser i oprensede bær og urter
- Vi vil se bær og urterne i kødprodukterne
- Vi vil kunne smage de tilsatte bær og urter
- Vi vil få det til at virke under produktionsforhold



## BerryMeat – formål

- At bruge bær og urter til konservering af kødprodukter
  - At skabe grundlag for produktion af nye spændende kødprodukter
- 
- Deltagere:
    - DMRI Teknologisk Institut
    - MAPP, Århus Universitet
    - Institut for Fødevarer – Årsløv, Århus Universitet
    - Tulip Food Company
    - Hanegal
  
  - Interessent gruppe:
    - Coop, Tican, 3-Stjernet, Friland, Virksomheder der forarbejder krydderier og bær, Forskningsforeningen frugt, grønt og kartofler, Økologisk landsforening

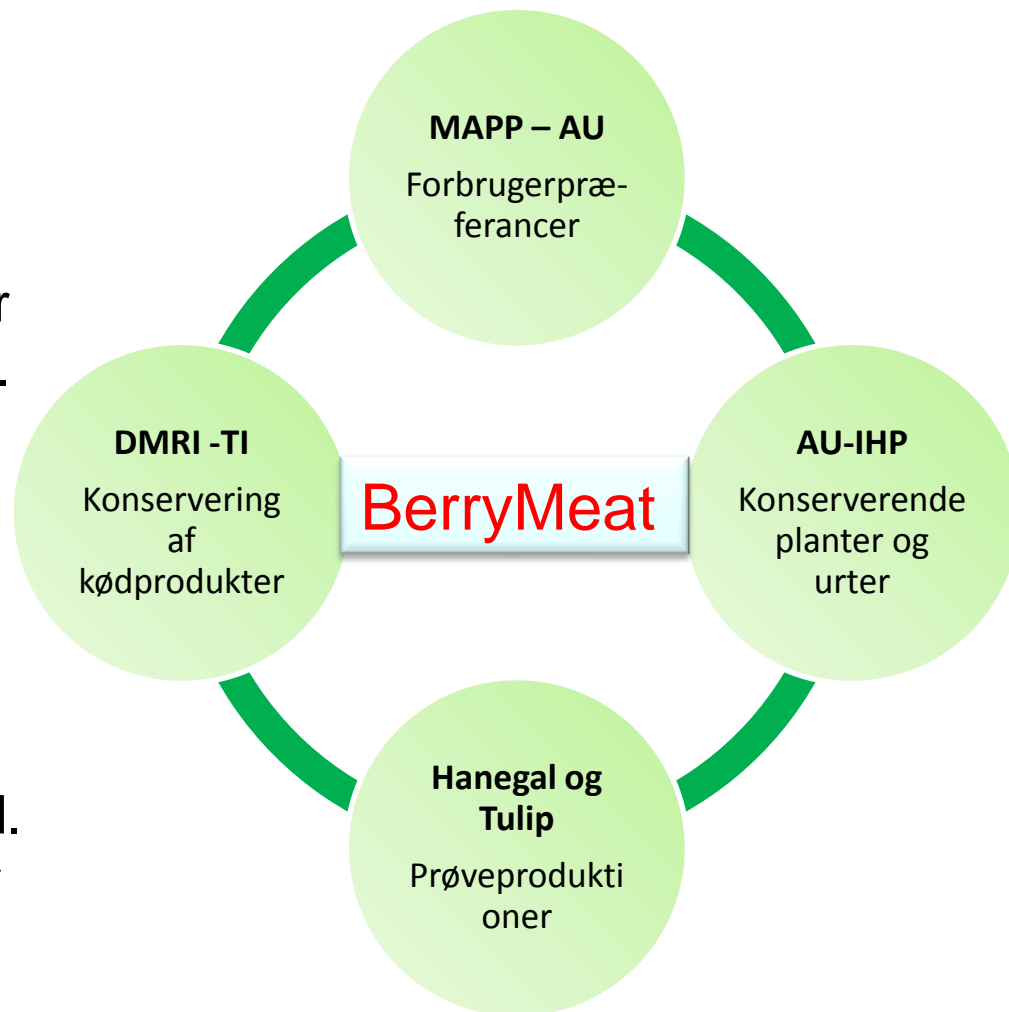


## BerryMeat - overordnet

Der tages udgangspunkt i den økologiske forbrugers holdninger og forventninger til økologiske kødprodukter.

De nye konserverende principper udvikles

Lovende konserveringsparametre afprøves under normale produktionsforhold. Økonomiske konsekvenser beregnes



## BerryMeat – planer/resultater



### WP 1 - Forbrugerpræferencer (MAPP)

- Forbruger-accept af konservering med urter og bær
- Undersøge hvilke urter og bær som økologiske forbrugere foretrækker
- Undersøge hvilke forbehandlingsmetoder af de anvendte urter og bær der kan accepteres af ”økologiske forbrugere”
  - 3 fokusgruppemøder med 21 ”medium-users” af økologiske varer
    - Generel positiv holdning
    - Havtorn og pebermynte mindst acceptable
    - Forarbejdning af bær og urter er mindre væsentlig
    - Det skal smage godt!



## BerryMeat – planer/resultater

### WP 2 – Konservering af kødprodukter (DMRI TI)

- Udvælge potentielle urter og bær til naturlig konservering (sammen med WP 1 og WP 3)
- Dokumentere urternes antimikrobielle effekt samtidig med at et velsmagende produkt opnås
- Fastlægge de(n) bedste anvendelsesmåder for de valgte urter og bær.
- Undersøge hvordan kødproduktets øvrige indholdsstoffer og fremstillingsprocessen påvirker urternes antimikrobielle effekt
  - Screening af lang række bær og urter Radial Diffusions Assay
  - Screening af bær og urter i bouillon – *Listeria monocytogenes* og *Salmonella/E. coli*

## BerryMeat – planer/resultater



### WP 3 – konserverende bær og urter (ÅU – IHP Årslev)

- Udvælge og producere/levere urter og bær fra de bedst egnede arter/sorter
- Undersøge/dokumentere de bedst egnede, økologiske dyrkningsbetingelser for disse planter
- Undersøge/dokumentere de optimale forbehandlings- og lagrings-betingelser for disse planter, så effekt bevares over året
  - Identifikation af bær og urter med potentiel antimikrobiel og interessant smagskomponent
  - Udtagning og indsamling af bær og urter
  - Litteratur bearbejdning

## BerryMeat – planer/resultater

### WP 4 – prøveproduktioner (Hanegal og Tulip)

- Demonstrere at det er muligt industrielt/kommercielt at fremstille velsmagende, økologiske (og ”clean label”) kødprodukter med god mikrobiologisk sikkerhed, konserveret med bær og urter.
- Økonomisk konsekvensberegning ved anvendelse af urter og bær til konservering.
  - Enkelte mindre afprøvninger er gennemført, for at undersøge teknologiske og sensoriske muligheder





## BerryMeat – gavn af resultater

- Forbrugere af både økologiske og traditionelle kødprodukter får nye spændende produkter
- Producenter af bær og urter får nye afsætnings muligheder
- Producenter af kødprodukter får nye sortiments muligheder
- Nye muligheder for virksomheder der ”stabiliserer” bær og urter

**Tak for opmærksomheden!**

