

Bær og urter skal erstatte omstridte e-numre

Ny dansk forskning skal vise vejen for fremtidens kødprodukter, der både er konserveret og får velmag fra urter og bær

■ Forskning

AF JETTE WARRER KNUDSEN

De omstridte e-numre i fødevarer står for fald. Et nyt dansk forskningsprojekt skal bevise, at urter og bær kan erstatte de upopulære og ofte usunde tilsætningsstoffer, som gemmer sig bag e-numre - f.eks. nitritsalt.

Projektet, som Teknologisk Institut gennemfører sammen med Havebrugs-Produktion og Mapp-centret - begge fra Aarhus Universitet - og kødproducentvirksomhederne Hanegal og Tulip, hedder »Nye markedsmuligheder med

krdderier og bær i økologiske kødprodukter« (BerryMeat) og får støtte fra Fødevareministeriets Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram (GUDP).

»Vi skal finde frem til, hvordan vi kan erstatte eller reducere e-numre, som f.eks. nitritsalt i kødprodukter, med sunde alternativer. Nu findes der jo ikke nitrit i danske økologiske kødprodukter, men vores projekt kan så anviser vejen til, hvordan nitrit generelt kan erstattes med sunde alternativer,« forklarer seniorkonsulent Flemming Hansen, Teknologisk Institut. Projektet skal blandt andet

arbejde med blåbær, tranebær, aronia, humle, peberrod, sennep, timian og hvidløg. Flemming Hansen forklarer, at især de mørke bær indeholder stofgrupper, som både har en antioxidant og antibakteriologisk virkning, så man så at sige slår flere »fluer med et smæk« og dermed rammer fødevarernes to store fjender - nemlig bakterievækst og oxidation (iltning/harskning, red.) på én gang.

Nye kødprodukter

Forskningsprojektet skal sideløbende arbejde med at udvikle nye kødprodukter, hvor bær og urter både sik-

rer velmag samtidig med, at de overtager e-numrenes rolle.

»Det er tiltrængt, at vi udvikler nye, innovative kødprodukter, hvor både sundhed og velmag er i top. De sidste 10-15 år er der jo ikke sket ret meget nyt inden for kødprodukter. Vi kører i den samme rille, og indholdet i vores madpakker har stort set ikke ændret sig,« siger Flemming Hansen og fortsætter:

»I projektet vil vi finde frem til kombinationer af bær og urter, der giver velmagende kødprodukter, som forbrugerne kan lide og som samtidig har en veldokumenteret evne til effektiv

konservering og god fødevareresikkerhed.«

Flemming Hansen uddyber, at deltagerne i projektet sammen med Aarslev Forsøgscenter undersøger, hvordan de udvalgte urter og bær skal dyrkes, forbehandles og lagres, sådan at danske frugt- og grøntavlere kan være med og derved få en tiltrængt styrkelse af deres produktion.

Han vurderer, at de to kommercielle deltagere, Hanegal og Tulip, vil kunne få en betydelig merværdi på eksportmarkederne med de nye produkter.