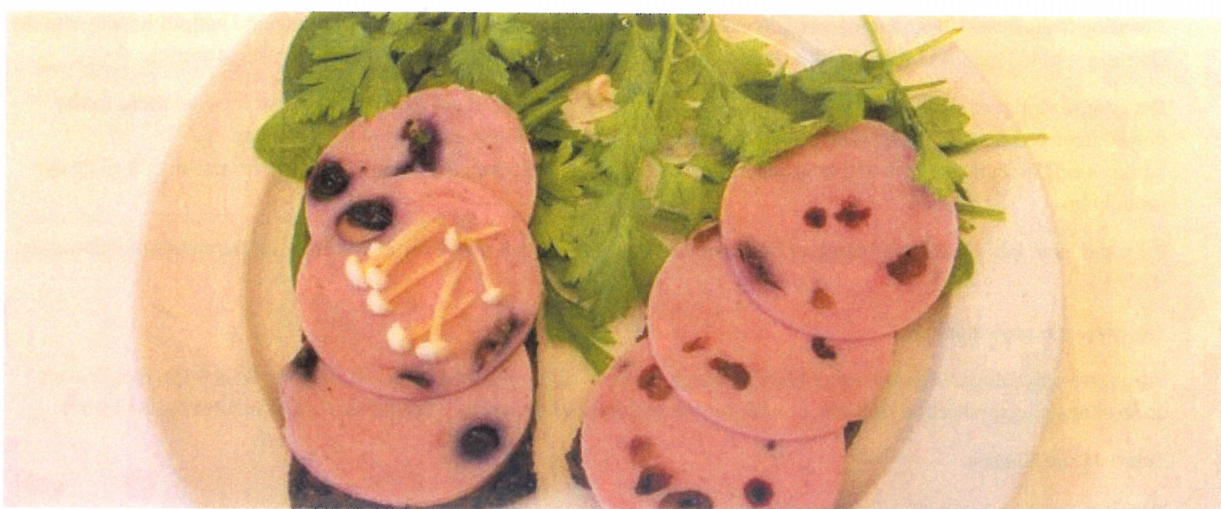




DET JORDBRUGSVIDENSKABELIGE FAKULTET  
AARHUS UNIVERSITET

## URTER OG BÆR KAN KONSERVERE KØDPRODUKTER PÅ EN NATURLIG MÅDE



Naturlig mad: Kødprodukter konserveret med bær og urter kan vise sig at være fremtidens sunde tilbud til forbrugerne. Foto: Flemming Hansen, DMRI

**Urter og bær i økologiske kødprodukter slår to fluer med ét smæk: kødet konserveres på en naturlig og sund måde, og forbrugerne får tilbudt produkter med spændende ny smag.**

09.02.2012

Var det noget med en sund og velsmagende tyttebærssalami? Eller hvad med en salviespegepølse? Spændende, nye smagskombinationer, der samtidig konserverer kødprodukter på en naturlig måde, kan blive resultatet af et projekt, som forskere fra Aarhus Universitet deltager i.

Nogle bær, blade, løg, rødder og stængler er kendt for at indeholde stoffer, som kan hæmme bakterievækst. I nogle arter er koncentrationen af disse stoffer så høj, at planteprodukterne måske kan bruges til at konservere fødevarer med. Nu skal denne viden komme til praktisk anvendelse i nye økologiske og konventionelle kødprodukter.

De nye produkter vil blive udviklet i et projekt, hvor forskere fra Aarhus Universitet samarbejder med Danish Meat Research Institute (DMRI), som er projektleder, Tulip Food Company og Hanegal om at udvikle økologiske og konventionelle kødprodukter, der konserveres ved hjælp af antibakterielle bær og urter.

Naturens konserveringsmidler

Når kødprodukter skal beskyttes mod bakterievækst, bliver de traditionelt tilsat konserveringsmidler som nitrit og salt. I økologiske produkter må nitrit ikke anvendes, og af sundhedsmæssige årsager anbefaler EU at reducere brugen af både nitrit og salt i konventionelle produkter. En alternativ mulighed er at ty til naturens egne produkter: antibakterielle økologiske bær og urter.

Email

Twitter

Facebook

[Synes godt om](#)

På baggrund af eksisterende viden og erfaringer har planteforskerne fra Aarhus Universitet udarbejdet en bruttoliste med 37 arter med potentiale for antibakteriel effekt, herunder rosmarin, rabarber, ramsløg, havtorn, hyben og humle. Alle disse planter er blevet testet hos DMRI for deres anti-bakterielle effekt på tre udvalgte arter af uønskede bakterier, nemlig *Listeria monocytogenes*, *Salmonella typhimurium* og *Escherichia coli*.

Tilbage på listen var herefter 15 potentielt interessante plantearter. Forskerne på Aarhus Universitet har nu sammen med DMRI yderligere indsnævret listen, så den kun indeholder planter, som er forholdsvis nemme at dyrke eller skaffe i Danmark. Et eksempel på et fravalg er porse. Selvom den var på den oprindelige liste, fordi den har vist en god effekt mod *Listeria*, er den fravalgt, fordi den ikke umiddelbart er nem at dyrke kommercielt).

#### Håndterlige bær og urter

Den anden udvælgelse efterlod otte plantearter, som er praktiske at dyrke, håndtere og levere og som indeholder forskellige antibakterielle stoffer. På den korte liste står nu *Aronia*, salvie, sar, slåen, tyttebær, ramsløg, ribs og peberrod.

- Vores næste skridt bliver at udvikle og teste, hvordan planterne skal forarbejdes og anvendes uden at ødelægge deres konserverende egenskaber. Skal de hakkes, moses eller fryse- eller lufttørres? Skal de blandes op i vand eller olie? Og hvordan skal de pasteuriseres, siger seniorforsker Martin Jensen fra Aarhus Universitet. Han skal sammen med sin kollega seniorforsker Kai Grevsen endvidere udvikle optimale dyrknings- og lagringsmetoder, så planternes ønskede egenskaber bevares bedst muligt efter høst.

DMRI og firmaerne skal også undersøge, hvordan planteprodukterne optimalt fordeles homogent i kødproduktet – om de eksempelvis skal blandes i som et pulver eller sprayes på som en vandig substans – og med hvilken dosering.

Det er også vigtigt at sikre, at forbrugerne er med på ideen. MAPP - Centre for Research on Customer Relations in the Food Sector ved Aarhus Universitet skal derfor undersøge, hvordan forbrugere forholder sig til den nye konserveringsteknologi i form af bær og urter. Centret skal også undersøge, hvordan forbrugerne forholder sig til de nye produkter.

Projektet, som løber fra 2011 til 2013, er finansieret af Fødevareministeriets Grøn Udviklings- og Demonstrationsprogram (GUDP).

Læs mere om projektet her.

Yderligere oplysninger: Seniorforsker Martin Jensen, e-mail: martin.jensen@agrsci.dk, telefon: 8715 8331, mobil: 4059 4286 eller seniorforsker Kai Grevsen, e-mail: kai.grevsen@agrsci.dk, telefon: 8715 8342, begge Institut for Fødevarer

Tekst: Janne Hansen

Nyheder, Forside, Institut for Fødevarekvalitet

---

HENVENDELSE OM DENNE SIDES INDHOLD: HELLE THOMSEN

REVIDERET 19.10.2011

---

DCA - Nationalt Center for  
Fødevarer og Jordbrug  
Aarhus Universitet  
Blichers Allé 20  
8830 Tjele

E-mail: dea@au.dk  
Tlf: 8715 6000  
Fax: 8715 6076

CVR-nr: 57607556  
P-nr: 1003407429  
Stedkode: 61498

© Henvendelser til  
webredaktør