

Økologisk kvalitet – fra jord til bord

Af: Seniorforsker Hanne L. Kristensen, Institut for Havebrugsproduktion, Århus Universitet



Hvilke faktorer, i produktionskæden, har væsentlig betydning for kvaliteten af et økologisk produkt, og hvordan videreudvikler vi denne kvalitet?

De spørgsmål er der blevet arbejdet med i forskningsprojektet QACCP siden 2007 under det fælles europæiske CORE ORGANIC program. QACCP står for Quality Analysis Critical Control Points (QACCP). Idéen i projektet har været at anskue fødevarerproduktionen ud fra et helhedssyn på produktionskæden fra jord til bord og tilbage igen med det formål at forbedre fødevarer kvaliteten, -sikkerheden og sundheden.

Gulerodsbaby-mos brugt som model

I projektet blev baby-mos i form af gulerods-puré brugt som model for et økologisk og forarbejdet produkt. Det betød, at der var fokus på den industrielle forarbejdning. Til formålet blev der blevet opstillet et system, QACCP, til kvalitetsanalyse og optimering af produktionen gennem hele kæden. Europa.

Der blev identificeret punkter i produktionskæden som forventedes at være kritiske for kvaliteten af det færdige produkt af baby-mos. De udvalgte punkter blev derefter undersøgt i forhold til fødevarer-sikkerhed, ernæringsmæssig kvalitet og sundhedsfremmende aspekter med det formål at finde forbedrede produktionsmetoder. Disse metoder blev desuden testet i storskala i kommercielle anlæg hos de deltagende industripartnere.

Råvarens forbehandling har betydning

Kvalitetsanalysen af forarbejdningens betydning viste, at forbehandlingen af råvaren var et kritisk punkt med potentiale til optimering af kvaliteten af det endelige produkt. Der udførtes forsøg, hvor der blev brugt friske, lagrede (3 måneder) eller frosne gulerødder som råvare til produktion af baby-mosen.

I den videre forarbejdning blev gulerødderne desuden blancheret, moset og hældt på glas, hvorefter de alle - uanset råvaretypen - blev steriliseret i autoklave. Efterfølgende blev glassene analyseret for smagen og forskellige indholdsstoffer af betydning for sikkerhe-

den og sundheden af det endelige produkt. Disse undersøgelser viste, at der var tydelig forskel på den sensoriske kvalitet, så som den orange farve og den søde smag, samt indholdet af betacaroten, mellem baby-mos lavet af friske, lagrede eller frosne gulerødder, hvor frost havde den mest negative effekt. Det bemærkelsesværdige var, at denne forskel kunne ses på trods af, at varmebehandling i autoklaven i sig selv havde en stor påvirkning af disse egenskaber og forventedes at udviske forskellene mellem råvarekvaliteten af friske, lagrede eller frosne gulerødder.

Optimering af den økologiske kvalitet

Der var således et potentiale til at optimere kvaliteten af det endelige produkt af baby-mos ved dette kritiske punkt i produktionskæden. Alt i alt er det i det fælles europæiske projekt lykkedes at etablere et QACCP system til optimering af økologiske produkters kvalitet gennem produktionskæden.

Som en del af projektet blev der desuden analyseret gulerødder fra markforsøg i det danske FØJO III projekt VegQure ved Det Jordbrugsvidenskabelige Fakultet ved Aarhus Universitet samt fra markforsøg ved Associazione Italiana per L'Agricoltura Biologica i Italien. Resultaterne fra disse forsøg vil der blive berettet om ved en anden lejlighed.

Læs mere på projektets hjemmeside:

<http://qaccp.coreportal.org/>

Denne klumme blev bragt d. 13. august 2010 i Økologi & Erhverv nr. 460.