

Bedre lys i dit foto

Med HDR-foto kan du indfange lyset på helt unikke måder. Modlys, skygger og nuancer. Se hvordan i bogen 'High Dynamic Range-fotografering' af John Nyberg. Du kan få de første fire kapitler til en særlig PLUS-pris.

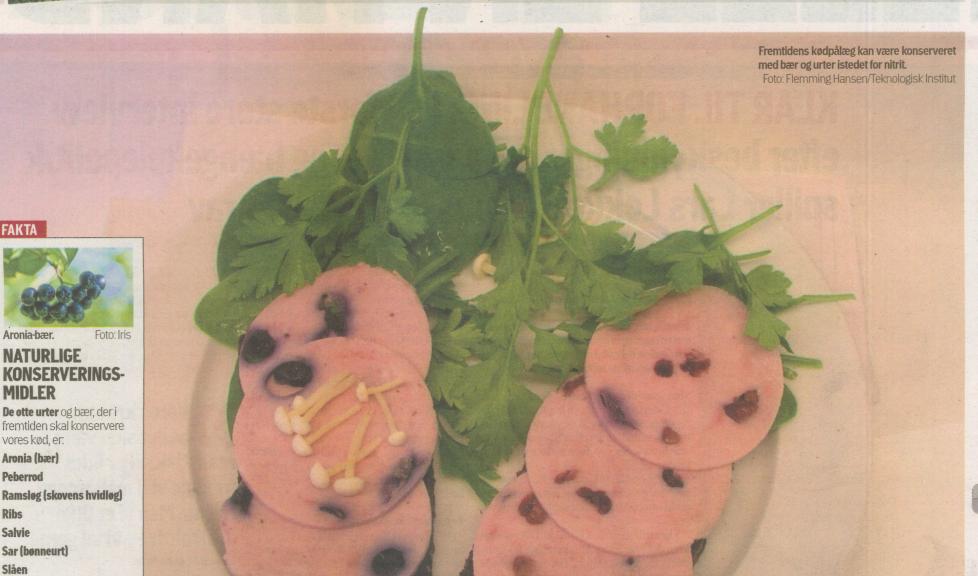


AEG Lavamat LN7967

Kapacitet på 7 kg, 1600 omdrejninger, Energiklasse A++.

WhiteAway.com Skousen wupti.com LavprisKoekken.dk **EL24**

kr. 3.995 kr. 3.995 kr. 4.395 kr. 4.395 kr. 4.716



Urter kan konservere madpakkens pålæg

Naturligt konserveret kødpålæg kan ligge i kølediskene om få år

Af LYKKE WIBORG CHRISTENSEN kræftfremkaldende og må slet search Institute (DMRI) ved

Tyttebær

ullepølse, rullet med bær og urter som slåen, ribs, ramsløg og salvie. Eller en kødpølse med aroniabær og peberrod. Det kan blive fremtidens kødpålæg

Et forskningsprojekt er nemlig ved at finde frem til, hvordan man kan konservere kød og kødpålæg med økologiske urter og bær i stedet for at bruge de traditionelle former for konservering som f.eks. nitrit. Det skriver Videnskab.dk.

Nitrit er i store mængder

ikke bruges i økologiske produkter i Danmark.

Antibakterielle

Derfor forsøger forskere fra Teknologisk Institut og Aarhus Universitet at finde nye veje til at konservere kød.

Forskergruppen har fundet frem til otte bær og urter, som virker antibakterielle og dermed konserverende, og som også kan produceres i store mængder, fortæller lederen BERRYMEAT-projektet seniorkonsulent Flemming Hansen fra Danish Meat ReTeknologisk Institut.

Bevarer den lyserøde farve

De otte bær og urter er aroniabær, peberrod, ramsløg, ribs, salvie, sar, slåen og tyttebær.

- Vi ville finde nogle bær og urter, som kan dyrkes i Danmark, og som både virker antibakterielt og får kødet til at se indbydende ud. Nitrit har den egenskab, at det både konserverer og bevarer kødets røde farve. Brugte man ikke nitrit, ville pålægget få en kedelig, grålig farve, siger Flemming Hansen.

- Det kan nemlig ikke undgås, at det påvirker smagen, når man bruger bær og urter, så det vil blive nogle nye kødprodukter, forbrugerne skal vænne sig til, siger Flemming Hansen til B.T.

Derfor har man også inddraget forbrugerne, da man skulle finde de bedst egnede bær og urter.

Kødpølse med pebermynte?

MAPP – Centre for Research on Customer Relations in the Food Sector har answaret for

Men urterne og bærrene denne del af projektet. De er af, hvordan bærrene og urterskal også give en god smag. specialiseret i at undersøge ne kan bruges forbrugeres holdninger til fødevarer, og de har blandt andet spurgt en gruppe forbrugere, om de kunne forestille sig at spise en kødpølse, som smagte af pebermynte. Men det kunne de ikke, og så røg pebermynten ud.

I alt har man testet 37 forskellige slags bær og urter, og er nu nået frem til otte egnede.

Også havtorn blev diskvalificeret, fordi den vil være for besværlig at dyrke og dermed for dvr.

Forskerne skal nu finde ud

 Det bliver nok ikke som hele bær som på billedet. Vi skal nok have lavet en juice eller et koncentrat eller et frysetørret pulver, så vi kan få det ind i alt kødet. Vi skal også finde en metode, så vi kan langtidsmarinere kødet med bærrene og urterne, så vi kan konservere hele kødstykker som i skinke og hamburgerryg, siger Flemming Hansen.

De første produkter ventes

klar i 2013.

wib@bt.dk