

6 måder at undgå WOF i svinekød:

1. Brug lyse kødstykker
2. Mariner med antioxidanter
3. Anvend skånsom varmebehandling
4. Undgå ilt
5. Lagring med sovs/mos
6. Opbevar kort tid på køl



Projektpartnere



Finansiering

Svineafgiftsfonden,
Direktoratet for Fødevarerhverv

Kontakt

Mari Ann Tørngren
Email: MATN@teknologisk.dk
Tlf: +45 7220 2682

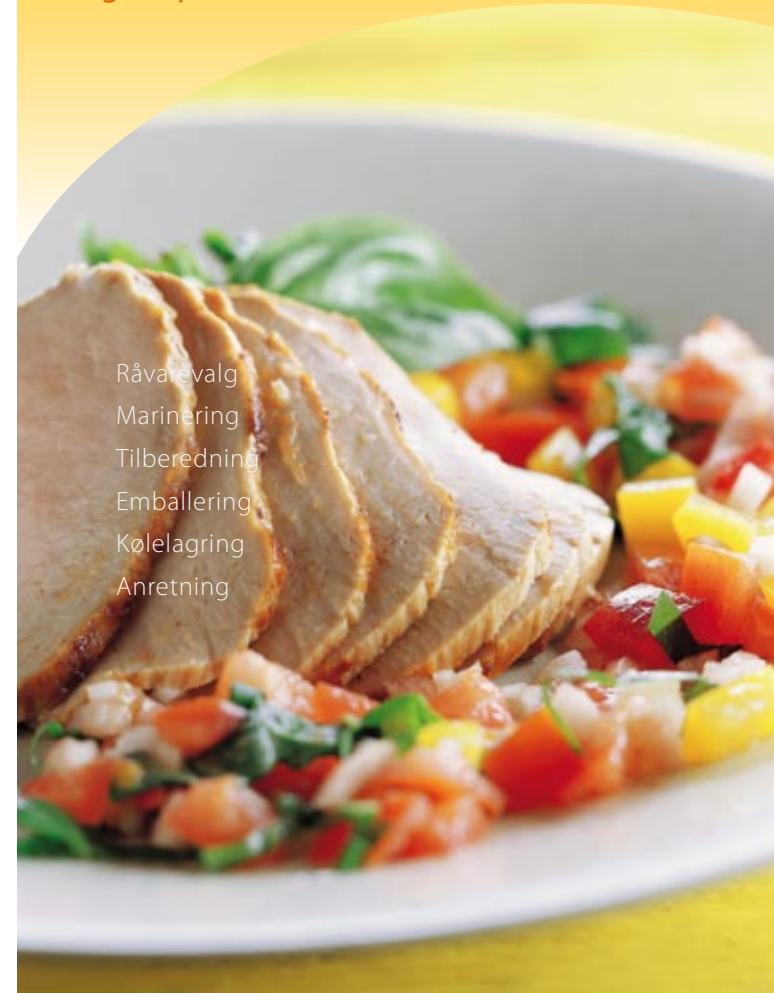
Margit Dall Aaslyng
Email: MDAG@teknologisk.dk
Tlf: +45 7220 2684

Danish Meat Research Institute

Maglegårdsvej 2
4000 Roskilde
Tlf: +45 7220 2000
DMRI@teknologisk.dk
www.teknologisk.dk

WOF

*Minimering af warmed-over flavour
i genopvarmet svinekød*



Råvarevalg
Marinering
Tilberedning
Emballering
Kølelagring
Anretning



Undgå warmed-over flavour i genopvarmet svinekød

Storkøkkendrift er i høj grad baseret på **cook & chill**: Maden tilberedes, køles, pakkes og kølelagres, for så at blive genopvarmet umiddelbart før servering.

Hvorfor WOF?

Genopvarmet smag, også kaldet WOF eller warmed-over flavour, er en kedelig sideeffekt af cook & chill, men den kan reduceres ved hjælp af nogle ganske enkle forholdsregler.

Hvad er WOF?

WOF opstår især i kød, som efter tilberedning kølelagres og derpå genopvarmes. Varmebehandling er en af de væsentligste årsager til, at der senere dannes WOF, idet kødets struktur ændres, så luftens ilt kommer i kontakt med frit jern og fedt (phospholipid) i kødet.

Regel 1: Lyse kødstykker frem for mørke

Mørkt kød har et højt indhold af farvepigment. Jo mere farve, des kraftigere WOF-smag. Hvis man anvender f.eks. kam, er WOF-smag mindre udtalt end ved øvrige muskler, selv relativt lyse muskler som f.eks. inderlår.



Regel 2: Mariner med manér

Hvis man marinerer, bliver der mindre afsmag af WOF. Man kan anvende en neutral-marinade, eller bruge en marinade, der samtidig indeholder antioxidanter.

Naturlige antioxidanter som vitaminer, terpenener og fenoler findes f.eks. i frugt, bærskaller, juice, te og krydderurter.

Regel 3: Steg ved lav temperatur

En skånsom tilberedning vil give mindre WOF. Kød, der er tilberedt til 65°C i centrum i stedet for 80°C ved normal ovnstegning 190°C, smager betydeligt mindre genopvarmet. Kombineres den lave centrumtemperatur med lavtemperaturstegning ved 95°C, er der endnu mindre WOF smag i den færdige mad.

Regel 4: Undgå ilt – køl kortest muligt

For at reducere WOF-dannelsen skal kødet efter tilberedning pakkes uden ilt og opbevares så kort tid som muligt på køl.

Kød, der er pakket i almindelig strækfilm og lagret ved 4°C, vil inden for de første to døgn udvikle en stadig kraftigere WOF smag efter genopvarmning. Maksimum nås efter to døgn.

Sous-vide stegt kød, der opbevares på køl i sous-vide pose eller pakkes i ilt-fri modifieret atmosfære, f.eks. i kul-dioxid og kvælstof, udvikler ikke WOF efter genopvarmning de første tre døgn.

Ved at dække kødet med sovs eller grønsagsmos kan WOF reduceres. Effekten afhænger af typen. F.eks. vil kartoffelmos bremse, men ikke fuldstændig stoppe udviklingen af WOF. Græskarmos, løg og krydrede sovs har der imod en stærkt hæmmende virkning på WOF, men giver samtidig afsmag til kødet.

