

Slutrapport

Kødfractioner som Superkost

Sammendrag af projektets resultater

Christian Vestergaard

21. september 2010
Proj.nr. 1378376-02
Version 01
CVE/LHAN

Projektfinansiering 1 år svineafgiftsfonden

Projektets formål At kortlægge indholdet af proteiner og næringsstoffer i udvalgte kødråvarer og biprodukter og deres anvendelighed til ekstra nærende kost (diætkost), at udvikle/afprøve egnede fraktioneringsmetoder samt at fremstille prøver på en sådan 'superkost'.

Projektforløb Projektets varighed var planlagt til 3 år og opdelt i 2 faser. Efter det første år (fase 1) skulle besluttes, om fase 2 skulle igangsættes, og om der skulle søges ekstern støtte. Det blev besluttet at afslutte projektet efter fase 1.

I første fase skulle de konkrete muligheder kortlægges, relevante samarbejdspartnere skulle identificeres, og en ansøgning om ekstern finansiering skulle påbegyndes.

I samråd med virksomhedsrepræsentanterne blev det besluttet at afgrænse arbejdet til udvalgte tilgange, der vurderedes mest markeds-mæssigt relevante.

Det, der blev undersøgt, var derfor kost til

1. Hospitalsindlagte syge
2. Nødhjælp i 3. verdens lande
3. Udsendte soldater
4. Ældrebespisning

Ad 1. Hospitalsindlagte syge

Nestle, Nutricia, Toft-Care og Adosan har veletablerede produkter inden for proteindrikke til dette område. Nutricia er størst på det danske marked. En af de grundlæggende forhindringer er, at der til denne type produkter traditionelt anvendes mælkeprotein og stort set ingen andre proteiner. Dette giver ikke store problemer med allergi. Lidt ærte/soja proteinprodukter findes til de få allergikere, der ikke tåler mælk. I forhold til at anvende protein baseret på svinekød er religion (jøder og muslimer) derimod et problem, hvorfor svinebestanddele næppe har en fremtid.

Der hvor der kunne være et behov for "beriget svinekød" er i proteinberiget mad til indlagte, som spiser svinekød, og som blot skal komme sig efter en indlæggelse.

Kernekompetencer på området: Helle Rønneby (Rigshospitalet) og Jonna Jensen (Mediq).

Ad 2. Nødhjælp i 3. verdens lande

Her er de to største problemer pris og religion. Uanset at der kunne udnyttes restprodukter som råvare, vil disse efter fremstilling og transport næppe kunne konkurrere med vegetabiliske proteiner. Ernæringsfagligt er der flere argumenter for at foretrække animalsk protein. Religion spiller også en rolle, idet man ikke ønsker at byde sultne mennesker at spise noget, der går deres religion imod. Dette bekræftes af kontakt til FAO via WFP.

Kernekompetencer på området: Kim Fleischer Michelsen (Institut for Human Ernæring) og Erika Jørgensen (World Food Program).

Ad 3. Udsendte soldater

Idéen baserede sig på en nyhed, der havde floreret i pressen, om at danske soldater fik for næringsfattig kost. Efter kontakt til Forsvarets Sundhedstjeneste blev det klart, at problemet snarere er at skaffe en mere appetitlig kost end den, der p.t. tilbydes. Problemstillingen faldt derfor lidt uden for det, der var formålet med nærværende projekt.

Kernekompetencer på området: Niels Kristian Nielsen (Forsvarets Sundhedstjeneste) og Stefan Hoffman (Forsvarets Materieltjeneste).

Ad 4. Ældrebespisning

Her vurderes det, at der kunne være et potentiale.

Der er en voksende ældrebefolkning i den vestlige verden, mange ældre får næringsfattig kost, og det er for nylig vist, at mangel på visse aminosyrer kan føre til muskeldegeneration hos ældre (Sarcopenia).

Der kunne derfor med fordel fremstiles produkter til plejehjemskøkkener. Det største problem ser ud til at være identificering af, hvor indtjeningsmulighederne ligger. Hvem skal betale for den sunde mad?

Kernekompetencer på området: Erik T. Hansen (Dat-Schaub) og Grethe Andersen (Landbrug og Fødevarer).

Som det ses ovenfor, var den mest lovende anvendelse at anvende kødbestanddele til ældrebespisning. Det blev derfor besluttet at deltage i en FØSU ansøgning med bl.a. Århus Universitet, Fødevareinstituttet-DTU og Institut for Human Ernæring (OPTIMEAL) samt i FØSU ansøgningen "Novel Healthy and Natural Food Ingredients" i samarbejde med KU-LIFE, Carnad, Århus Universitet og Dat-Schaub. Ingen af disse ansøgninger er blevet accepteret.

Endelig er der i samarbejde med projektet "Bioaktive komponenter" udviklet

en analysemetode på DMRI til at måle indhold af aminosyrer idet kødfraktioner med øget indhold af ladede aminosyrer vil have større biologisk aktivitet.

Samlet konklusion

Konklusionen på projektet er, at der ikke er grundlag for at udnytte kødbestanddele som "superkost". Det, der ligger mest lige for, er derimod at forsøge at fremstille mere proteinholdige ældrekostprodukter. Det er dog ikke identificeret, hvor den kommercielle merværdi i en sådan anvendelse kunne ligge.

Det bemærkes, at en af de primære forhindringer for udvikling har været religion. Det er derfor ikke udelukket, at kødbestanddele fra andre dyreracer vil kunne anvendes på en kommercielt interessant måde.