

# Nye gourmet svinekødsprodukter ved brug af alternative racer og højtryksbehandling

Workshop, torsdag den 31. maj, 2012, kl. 8:30-15:30  
på Aarhus Universitet, AU Årsløv ved Odense

Afholdes af Aarhus Universitet (AU), Københavns Universitet (KU)  
og Teknologisk Institut (DMRI)



På workshoppen præsenteres resultaterne fra forskningsprojektet *Nye gourmet svinekødsprodukter opnået ved molekylær forståelse af alternative racer og højtryksbehandling*. I projektet er kød og kødprodukter blevet fremstillet og udviklet af krydsninger mellem orner fra de alternative svineracer sortfodet iberisk og ungarske uldgrise (mangalitza) og søer fra Duroc og Landrace/Yorkshire.

Kød og kødprodukter er blevet undersøgt ved avancerede sensoriske, kemiske og fysiske analysemetoder, og resultaterne herfra vil blive præsenteret. Desuden fremlægges resultater og erfaringer fra højtryksbehandling af kød, som en ny alternativ metode til fremstilling af kødprodukter.

Det er muligt at deltage enten i de enkelte emner eller hele dagen. Se program på næste side.

# Program

## Formiddag: Kan alternative svineracer bidrage med nyt til det danske kødunivers?

- 8:30 Kaffe og registrering
- 9:00 Velkomst  
Projektleder, seniorforsker Hanne Bertram, AU
- 9:10 Nye racer i en nicheproduktion af dansk svineproduktion  
Seniorforsker Margit Aaslyng, DMRI
- 9:20 Dyrene, slagte kvalitet og råvarekvalitet  
Teamleder Lars Kristensen, DMRI
- 9:40 Spisekvaliteten – er den i top?  
Seniorforsker Margit Aaslyng, DMRI og postdoc Ida Straadt, AU
- 10:20 Pause med smagsprøver og posterview
- 11:10 Har krydsninger med alternative racer en fordel ved videreforarbejdning?  
Seniorforsker Margit Aaslyng, DMRI og postdoc Ida Straadt, AU
- 11:30 Hvad bringer nutiden og hvad bringer fremtiden?  
Seniorforsker Margit Aaslyng, DMRI
- 11:40 Afrunding på formiddagens program  
Projektleder, seniorforsker Hanne Bertram, AU

## 11:45-12:45 Frokost og registrering for nye deltagere

## Eftermiddag: Højtryk – en ny teknologi til nye produkter

- 12:45 Velkomst  
Projektleder, seniorforsker Hanne Bertram, AU
- 12:50 Giver højtryk dybthavsgrise?  
Lektor Vibeke Ørlien, KU og Seniorforsker Jakob Søltøft-Jensen, DMRI
- 13:10 Mere mørkt med højtryk?  
Lektor Mette Christensen, KU og Seniorforsker Jakob Søltøft-Jensen, DMRI
- 13:30 Skærbare eller smørbare pølser med højtryk  
Lektor Karsten Olsen, KU og Seniorforsker Jakob Søltøft-Jensen, DMRI
- 13:50 Pause med smagsprøver og posterview
- 14:35 Tryk på færdigretter  
Seniorforsker Jakob Søltøft-Jensen, DMRI
- 14:50 Længere holdbarhed med højtryk  
Teamleder Anette Granly Koch, DMRI
- 15:05 Fremtidens teknologier  
Seniorforsker Jakob Søltøft-Jensen, DMRI
- 15:20 Afrunding  
Projektleder, seniorforsker Hanne Bertram, AU



## Praktiske oplysninger

Deltagelse i workshoppen inklusiv forplejning er gratis.

**Tid:** kl. 8:30-15:30.

**Sted:** Kirstinebjergvej 10, 5792 Årslev, Aarhus Universitet, Institut for Fødevarer.

**Tilmelding:** på [tinal.magaard@agrsci.dk](mailto:tinal.magaard@agrsci.dk) eller på telefon: 87 15 82 91.

Husk at angive om du ønsker at deltage hele dagen, om formiddagen eller om eftermiddagen, og om du ønsker frokost.

**Tilmeldingsfrist:** Onsdag den 16. maj.

**Arrangører:** Aarhus Universitet, Københavns Universitet og Teknologisk Institut.

**Yderligere oplysninger:** Ida Straadt, [ida.straadt@agrsci.dk](mailto:ida.straadt@agrsci.dk), telefon: 87 15 83 68. Institut for Fødevarer, Aarhus Universitet.

