

OPSAMLING

Projektmøde *Mættende og velsmagende fødevarer med kød*

DMRI, Roskilde

Tirsdag d.28.februar 2012



Deltagere

Heidi Nilsson (Stryhns)
Jan Steffensen (Tulip)
Verner Elmstrøm (DLG)
Ronni Isvik (Madkulturen)
Mette Kristensen (Institut for Human Ernæring)
Thomas Rode (Kong Hans, Palæo)
Susanne Støier (DMRI)
Lise Nersting (DMRI)
Lars Kristensen (DMRI)
Ursula Kehlet (DMRI)



Formålet med mødet

- At fortælle om DMRI's projekt *Sunde, velsmagende og mættende kødprodukter* og foreløbig resultater

- At få inspiration og idéer til fremadrettede projektaktiviteter

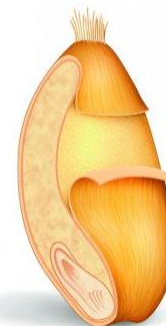
- At samle aktører fra fødevarer- og ernæringsområdet til diskussion om, hvorledes nye sunde fødevarer med kød kan fremstilles

- Netværk

Deltagernes idéer til Kød og kødprodukter med mæthed og velsmag



Skaller af
korn uden
stivelse i
pølser



Tang til
kødprodukter

*Stivelsesfrie,
kornberigede
pølser*

Øget opmærksomhed og
profilering af kostfibres
mæthedseffekt



Deltagernes idéer til Kød og kødprodukter med mæthed og velsmag



Holdbarhed/sikkerhed
(stuetemperatur)



Tørret kød som
granulat i en base af
frugt, nødder og bær

*Kød snack som
erstatning til
chokolade*

Andre smagsnuancer til
kødsnack fx stærk smag
(hvidløg, chili, koriander)
fremfor velkendte søde
smag fra chokolade



Nyt og anderledes
udseende



Deltagernes idéer til Kød og kødprodukter med mæthed og velsmag



Peberrod som smagsgiver

Forretter med kød
(tørret kød rullet
om grøntsager

Kød sushi

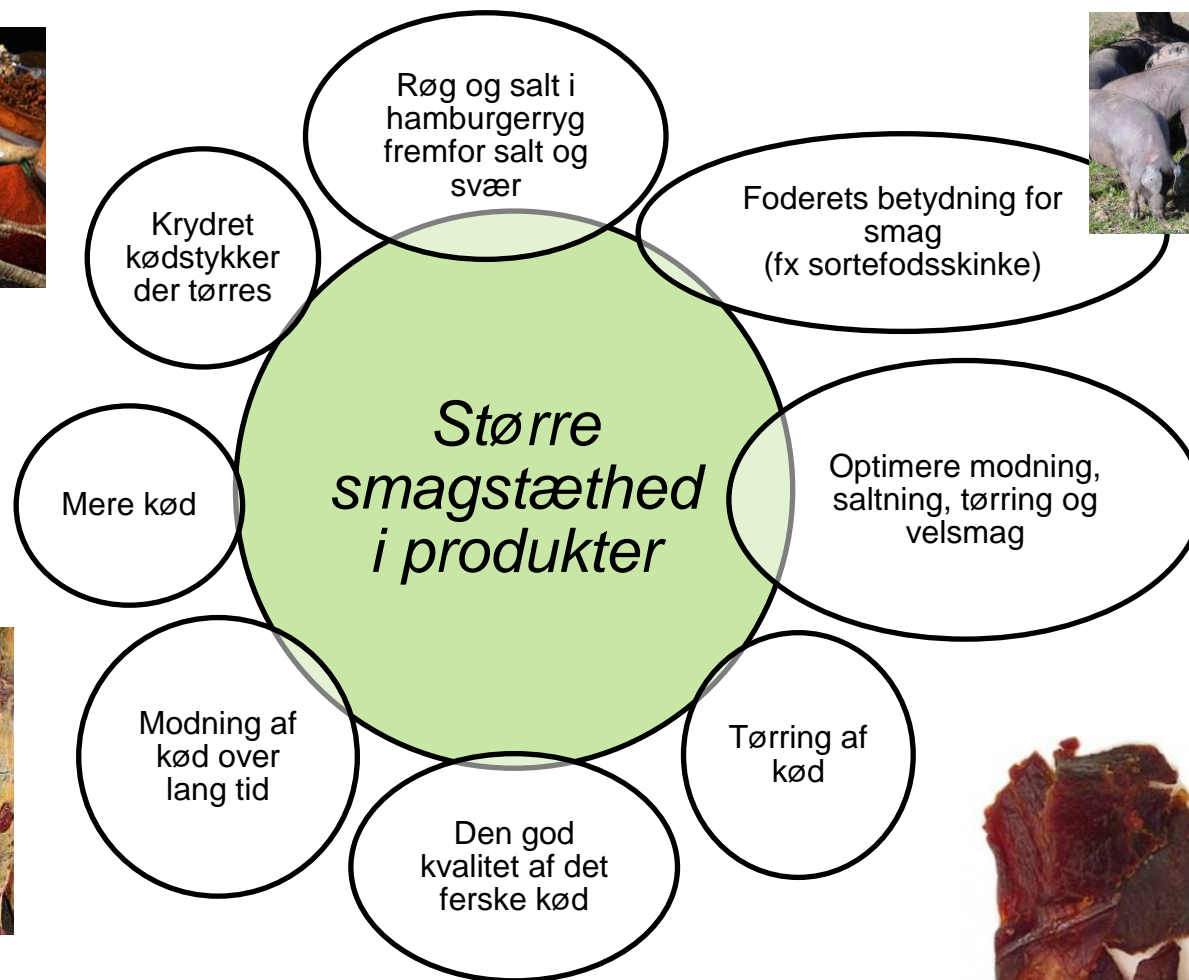
Grønt rullet om rå kød
(fx glaskål) eller bitre
salater om marineret
eller saltet oksekød



Optimering af
tørreproces i forhold
til tekstur



Deltagernes idéer til Kød og kødprodukter med mæthed og velsmag



Deltagernes idéer til Kød og kødprodukter med mæthed og velsmag



Fermenteret produkt, der kan spises koldt med meget smag



Strimlet skinke eller kylling, evt. kogt (samme tilberedningstid som kogt æg)

Kødprodukt til morgenmad (hurtig tilberedning)

Pølsehorn/farsbrød



Portionsstørrelse og pakning af kødprodukt

For-tilberedte, kolde udkæringer eller plukket som rilette. Noget der ikke kræver tilberedning eller arbejde



Deltagernes idéer til Kød og kødprodukter med mæthed og velsmag



Krydderurter og
grøntsager



*Det rene
måltid*

Den "rene"
tilberedning og
forarbejdning

Produktionskoncept
hvor dyrevelfærd er i
højsædet



Deltagernes idéer til Kød og kødprodukter med mæthed og velsmag



Kombineres med brød, müsli
eller morgenmadsprodukter

Teksturdanner i
pølser

Bælgfrugter fx
kikærter som mel



*Marinade eller
"spread" af
hørfrø til fersk
kød eller
skinke*

Til tørret krydret kød
som smagsforstærker
i marinade eller til
"ribs"

Kan bruges til at få
krispy sprød
overflade

Alternativ til
barbeque-
dressinger

Sous-vide
kogt oksekød



Deltagernes idéer til Kød og kødprodukter med mæthed og velsmag



Pemmikan
(blanding af tørret, fintmalet
kød, smeltet fedt sammen
med bær og nødder)

Madpakkekoncept i
butikken, hvor
virksomheder
bidrager med idéer

Markedsmuligheder?
Målgruppe?
Smagsvarianter?
Holdbarhed?

*En moderne
spiselig version
af den perfekte
madpakke*

"Pick and mix" for at
undgå spild.
Samspil med drikkevarer

Inddragelse af
supermarkeder



Deltagernes idéer til Kød og kødprodukter med mæthed og velsmag



Bruge proteiner fra
kornprodukter og
bælgfrugter



*Kødprodukter
med højere
indhold af fibre
og proteiner*

Smag og konsistens
er vigtig.
Afprøve alternative
fibrer

Korn eller grøntsags
produkter hvori kød
indgår



Deltagernes idéer til Kød og kødprodukter med mæthed og velsmag

