

Ny undersøgelse om brug af mikrobølgeovn og antioxidanter til kød

03.06.10

Hvis man ønsker at opnå den bedste smag og saftighed i svinekød, kan det IKKE anbefales at forbehandle kødet i mikrobølgeovnen. Til gengæld er det en god ide at tilsætte antioxidanter i form af en marinade inden tilberedningen, for eksempel hvidløg eller æbler, fremgår det af en ny undersøgelse fra Danish Meat Research Institute, Teknologisk Institut.

Det er velkendt, at der under stegning af kød dannes stegemutagener, de såkaldte HCA (heterocycliske aminer). Først og fremmest er temperatur og tid meget vigtige faktorer i denne proces.

Derudover findes en hypotese om, at man kan fjerne nogle af de stoffer, som danner stegemutagener, hvis man lige giver kødet lidt tid i mikrobølgeovn før den egentlige tilberedning.

Baggrunden for hypotesen er forestillingen om, at behandlingen i mikrobølgeovnen giver et væsketab og dermed reducerer indholdet af stoffet kreatin/kreatinin i kødet. Dannelsen af stegemutagener sker nemlig ved en kemisk reaktion, hvori kreatin indgår.

Antioxidanter hæmmer dannelse af stegemutagener

Det er endvidere vist, at antioxidanter kan hæmme dannelsen af stegemutagener, men undersøgelserne er især foretaget på oksekød og kyllingekød, og det vides ikke, i hvor høj grad det også er tilfældet i svinekød.

- Derfor er det interessant at undersøge, hvilken effekt alle disse forhold har på såvel svinekødetets spisekvalitet samt indhold af stegemutagener, forklarer seniorforsker Margit Dall Aaslyng nu undersøgt.

Forbehandling i mikroovn giver tørt kød

- Vores undersøgelse viste, at der ingen effekt er af at behandle kød i mikrobølgeovn, hvad angår dannelsen af stegemutagener. Da behandling i mikrobølgeovn samtidig reducerer saftigheden af kødet, kan det derfor ikke anbefales at gøre det, understreger Margit Dall Aaslyng.

- Til gengæld viste det sig, at marinerings eller tilsætning af en antioxidant - her æblepure og hvidløg - er meget effektivt, når man vil reducere dannelsen af stegemutagenet, men det påvirker samtidig den sensoriske kvalitet. Brugen af antioxidanter skal derfor altid ske under hensyn til den samlede spisekvalitet.

- Effekten af antioxidant var størst ved høje tilberedningstemperaturer - især ved brug af æblepure, der var den mest effektive antioxidant i dette forsøg, men også hvidløg havde en signifikant effekt. Marinerings i antioxidative marinader kan derfor bruges til at reducere forekomsten af stegemutagener, for eksempel når man griller eller udsætter kød for andre kraftige varmpåvirkninger.

- Generelt kan det anbefales at brune kødet ved en høj pandetemperatur og stege det færdigt ved en lavere temperatur, da det tilsyneladende reducerer dannelsen af stegemutagener og samtidig optimerer spisekvaliteten, fordi kødsaften bedst bibeholdes i kødet på denne måde, siger Margit Dall Aaslyng.

Billedtekst: Tender Pork-marineret kød indeholder antioxidanter, hvilket reducerer dannelse af stegemutagener.

Kilde: Danish Crown, 31. maj 2010.

