



Nyhedsbrev - april 2016 -

”Mættende svinekødsprodukter til forebyggelse af overvægt”

Status for projektet

Erhvervs PhD projektet er nu halvvejs i projektperioden. Der er gennemført tre mæthedsforsøg til at undersøge 1) tilberedningsmetoder, 2) dosis-respons af rugklid og ærtefiber i frikadeller og 3) kombinationen af fibre og protein i forhold til appetit. Data for alle mæthedsforsøg er i gang med at blive analyseret, og den første artikel bliver indsendt til et videnskabeligt tidsskrift ultimo april.

Mængden af fiber tilsat frikadeller påvirker den sensoriske kvalitet, men ikke mæthedseffekten

DMRI's trænet sensoriske panel har vurderet rugklids- og ærtefiberfrikadeller i forhold til udseende, lugt, tekstur og smag. I forsøget indgik frikadeller tilsat hhv. rugklid og ærtefiber i forskellige fiberkoncentrationer fra 3,0 til 6,0 gram fiber per 100 gram. Bedømmelserne viste, at de sensoriske egenskaber blev ændret med stigende mængde af fibre. Frikadeller med rugklid havde en højere intensitet af kornlugt, -tekstur og – smag, jo mere rugklid der blev tilsat. Saftigheden var bevaret i frikadeller med både 3 og 6 g fibre fra rugklid. For ærtefiber var det især teksturegenskaberne der ændredes, da frikadellerne blev vurderet som mere smuldrende, grynet og faste med stigende mængde ærtefiber.

Med fibertilsetning er det muligt at ernæringsanprise frikadeller som ”Kilde til kostfiber” eller ”Højt indhold af kostfiber”, hvis kostfiberindholdet er minimum hhv. 3 og 6 gram per 100 gram.

Et måltidsforsøg med 27 forsøgspersoner blev efterfølgende gennemført til at undersøge om mængden af rugklid og ærtefiber påvirkede mæthedsfølelsen. Resultaterne viste, at hverken tilsetning af rugklid eller ærtefiber gav øget mæthedsfølelse sammenlignet med frikadeller uden fiber.





Nyhedsbrev

- april 2016 -

”Mættende svinekødsprodukter til forebyggelse af overvægt”

Fysiologiske markører for mæthed

En af de fysiologiske mekanismer for mæthed skyldes tarmhormoner, som udskilles fra tarmens celler, når maden passerer gennem tyndtarmen. Derudover kan blodets indhold af glukose og insulin også relateres til mæthed.

I samarbejde med Institut for Idræt og Ernæring på Københavns Universitet er der gennemført et måltidsforsøg som undersøgte interaktionen mellem kostfibre og protein, når det gives som en del af et måltid. Foruden gængse spørgeskema-metoder til at måle mæthed, er der udtaget blodprøver til at undersøge biologiske markører. I forsøget har 38 forsøgspersoner gennemført fire forsøgsg dage. 14 personer har også afgivet blodprøver.

Dataanalysen er i gang, og resultaterne vil blive publiceret i et videnskabeligt tidsskrift. Resultaterne vil vise om tilsætning af fibre til frikadeller øger mæthedsfølelsen og hvilke fysiologiske mekanismer, der ligger bag. Desuden vil betydningen af proteinkilden (vegetabilsk sammenlignet animalsk) samt fødevarer-matrice (fiber tilsat til brød vs. frikadeller) blive undersøgt.

Deltagelse ved ernæringskonferencer

PhD studerende, Ursula Kehlet, deltog ved den europæiske ernæringskonference, FENS, i Berlin i oktober 2015 med posteren ”Sausages with 10% fat and added dietary fibre have market potential” (er vedlagt i mail). Konferencen dækkede bredt fagområder indenfor ernæring. Ursula planlægger endvidere at deltage ved den nordiske ernæringskonference i Göteborg i juni 2016. Her vil resultater fra det seneste måltidsforsøg blive præsenteret.

Projektmøde 2016

Vi har udskudt det årlige projektmøde til efter sommerferien (skulle oprindeligt være afholdt i efteråret 2015). Til den tid vil data fra de gennemførte mæthedsforsøg være opgjort og blive præsenteret.

