



## Nyhedsbrev - juli 2015 -

### ”Mættende svinekødsprodukter til forebyggelse af overvægt”

#### Status for projektet

Erhvervs PhD projektet har nu været i gang i et år. Siden projektmødet i september 2014 har der været travlt med at gennemføre to måltidsstudier, forbrugerundersøgelser og sensorisk profil analyse på fiber-kødprodukter. Nu regnes der på data henover sommeren, og vi glæder os til at præsentere jer for resultaterne til det kommende projektmøde i efteråret 2015. PhD studerende, Ursula Kehlet, har desuden fået tildelt 3. pladsen i Erhvervs PhD foreningens kommunikationspris for artiklen ”Fibre i fremtidens kødprodukter skal gøre dig mere mæt”. Artiklen er vedlagt dette nyhedsbrev.

#### Sundere svinekød med lavere tilberedningstemperaturer

Første måltidsforsøg fokuserede på, om tilberedningstemperatur og –tid af fersk svinekød har betydning for mæthed. Når kød tilberedes sker der forskellige ændringer i kødets proteiner. Tidligere forsøg har vist, at tilberedning ved lav temperatur i lang tid (LTLT tilberedning) frigiver flere peptider og aminosyrer fra proteiner end normal tilberedning, hvilket efterfølgende kan have en gunstig effekt på mæthed.

For at undersøge dette blev der gennemført et måltidsstudie. På fire forsøgsdage fik deltagerne et måltid med svinekød tilberedt forskelligt:

- Steg af lårtunge LTLT tilberedt ved 58°C i 17 timer
- Steg af lårtunge LTLT tilberedt ved 58°C i 72 minutter
- Steg af lårtunge tilberedt i ovn ved 160°C indtil 58°C i centrum
- Krebinetter af hakket lårtunge LTLT tilberedt ved 58°C i 17 timer

Resultaterne fra måltidsforsøget er i gang med at blive analyseret og vil blive publiceret i et videnskabeligt tidsskrift.

En stor tak til DC Pork, DC Beef, Stryhns og Lakrids by Bülow for sponsor gaver til forsøgspersonerne samt Landbrug & Fødevarer for assistance i valg af tilberedningstider.





## Nyhedsbrev - juli 2015 -

### ”Mættende svinekødsprodukter til forebyggelse af overvægt”

#### Afprøvning af fibre til kødprodukter

En kombination af fibre og proteiner forventes at øge mæthed, da tidligere studier viser, at en kost rig på hhv. fibre og protein nedsætter energiindtag. Der blev gennemført et screeningsforsøg med otte forskellige fibertyper tilsat frikadeller, pølser og leverpostej. Dette viste, hvor komplekst det kan være at tilsætte fibre i kødfars og samtidig opretholde den teknologiske kvalitet. Det var især en udfordring at tilsætte fibre i en mængde, der kunne give fiberanprisning (min. 3 fibre pr. 100 g produkt) og samtidig være velsmagende og have en acceptabel tekstur. Fibrene varierer i deres fysiske og kemiske sammensætning, og dette påvirkede kødproduktets smag og tekstur. Derfor var der behov for løbende optimering.

Ud fra forsøget blev rugklid og ærtefiber udvalgt som fibre, der skal tilsættes forsøgskosten i de kommende planlagte måltidsstudier.

#### Sensorisk kvalitet og mæthedseffekt af fiberfrikadeller

Hvor meget rugklid og ærtefiber kan tilsættes frikadeller, uden at det går udover produktets sensoriske kvalitet? Det er blevet undersøgt med en sensorisk profil analyse, hvor trænede smagsdommere vurderede frikadellernes egenskaber ved stigende mængde af fibre. I forsøget indgik frikadeller tilsat hhv. rugklid og ærtefiber i forskellige fiberkoncentrationer fra 3,0 til 6,0 gram fiber per 100 gram.

Dosis-respons effekt af fiberindhold på appetit er efterfølgende undersøgt i et måltidsstudie med 28 raske mænd. Dataanalyse fra de to forsøg er i gang og vil også blive publiceret i et videnskabeligt tidsskrift.

#### Projektmøde 2015

Vi planlægger at afholde det årlige projektmøde i efteråret 2015. Invitation følger efter sommerferien. Her vil resultaterne fra de beskrevne forsøg blive fremlagt.

*Projektet ønsker alle en fortsat god sommer!*

