



AF LOUISE HEDEDAL HOFER, KONSULENT KØD OG MARGIT DALL AASLYNG, SENIOR-PROJEKTLEDER KØDTEKNOLOGI - DMRI TEKNOLOGISK INSTITUT

Hangrise

Stop for kastration uden bedøvelse er et af de temaer, der diskuteres med henblik på at fremme dyrevelfærden for slagtesvin. Det kan betyde, at der fremover skal slagtes en større andel af ukastrerede hangrise. Blandt ukastrerede hangrise kan der forekomme slagtekroppe, der lugter og smager grimt – af urin, gødning, sved eller simpelthen af orne. Den kemiske baggrund for lugten og smagen er to stoffer: skatol og androstenon. Undersøgelser har vist, at stofferne er til stede i hele slagtekroppen, der derfor skal anvendes på en måde, hvorpå ornelugten og -smagen bliver maskeret.

Maskering af ornelugt og -smag med krydderier

Krydderier bidrager med smag og aroma til kød, hvilket gør, at krydderier kan være med til at maskere ornelugt og -smag. Der findes et utal af krydderier med varierende styrke og aroma, og det er ikke alle krydderier, som har en maskerende effekt.

DMRI Teknologisk Institut har i samarbejde med krydderivirksomheden KRYTA undersøgt en række krydderier for deres maskerende evne med henblik på at udvikle en krydderimix, som kan maskere ornelugt og -smag. Særligt krydderierne kanel, chili, oregano, rosmarin og timian har udvist en maskerende evne i deres rene form.

Rosmarin maskerer bedre end timian

Rosmarin og timian har begge en stærk egensmag, som kan ligge til grund for den maskerende effekt. Sammenlignet med timian har rosmarin i forsøg udvist en mere effektiv maskerende effekt af ornelugt og -smag.

Tilbehøret har også betydning

Også i pulled pork var det muligt at maskere ornelugt og -smag med krydderier. Pulled pork serveres ofte i en burger, som foruden kødet består af en coleslaw. Denne mere komplekse servering har vist sig yderligere at bidrage positivt til maskering af ornelugt og -smag.

Ornelugt kan maskeres

Maskering af ornelugt, ved hjælp af krydderier, er muligt selv ved højt indhold af androstenon og skatol, mens ornesmagen ikke er helt så let at maskere.





Ved middelniveauer af androstenon og skatol har det været muligt at opnå en maskering af både ornelugt og -smag.

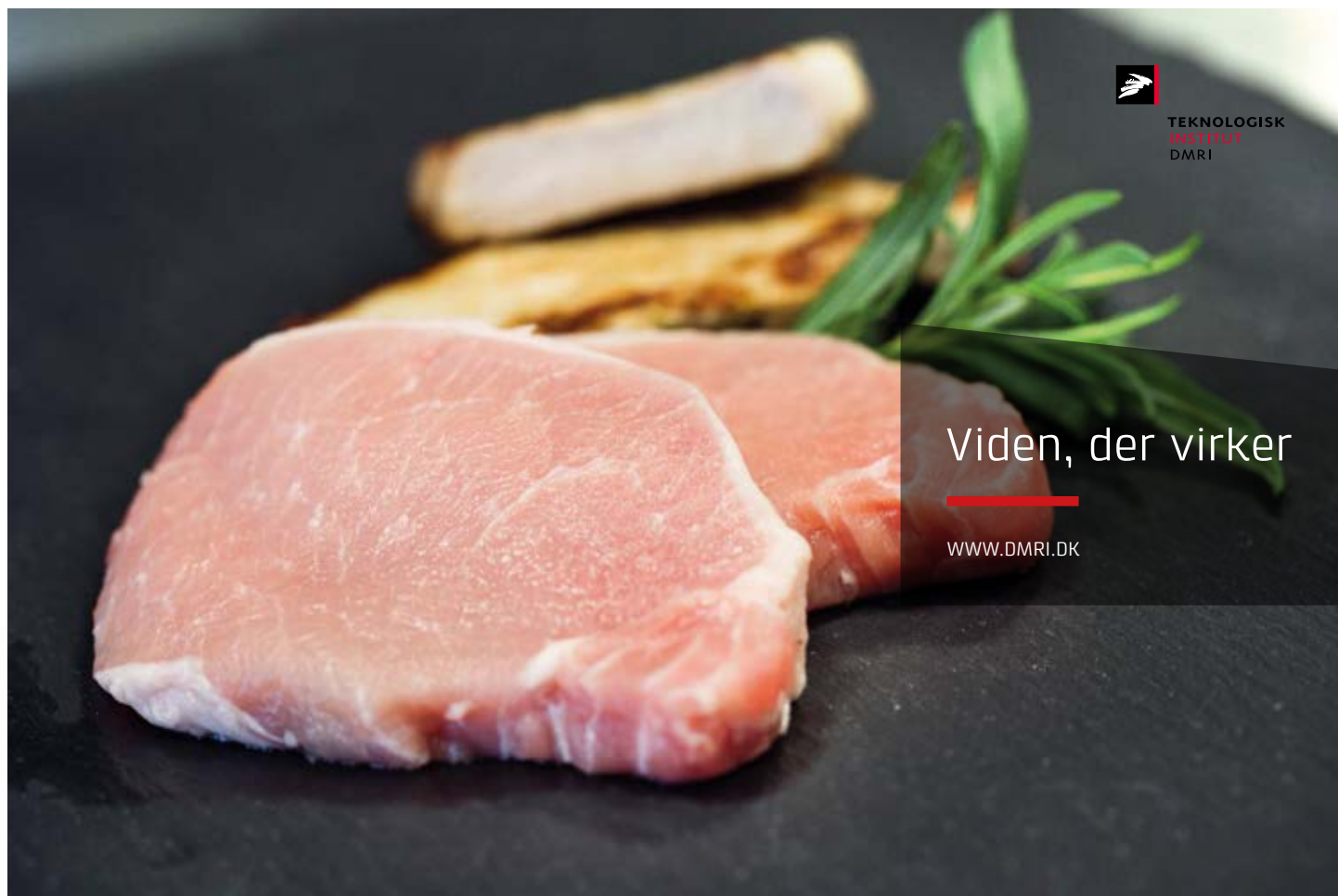
Balance i krydderierne

En maskering af ornelugt og -smag kræver en høj koncentration af krydderier, som under tilberedning får mulighed for at afgive smag til kødet. Gryderetter og pulled pork er eksempler herpå. I disse retter er kødstykkerne små. Endvidere er det retter, som kan bære en stor mængde krydderi og også nogle lidt mere atypiske krydderier som fx kanel.

Enkelte af de udviklede krydderimix til gryderet bestod af store mængder skåret krydderi (rosmarin, timian og chili), hvilket gjorde krydderierne meget synlige i retten, og samtidig fyldte de meget i munden ved smagning.

En af de udfordringer, som ligger fremadrettet, er derfor at opnå balance mellem krydderininiveauet og smagen for at sikre en forbrugeraccept af opskrifterne.

Forsøgene er gennemført af DMRI Teknologisk Institut og er finansieret af Svineafgiftsfonden samt Innovationsfonden.



TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI

Viden, der virker

WWW.DMRI.DK