



## Notat

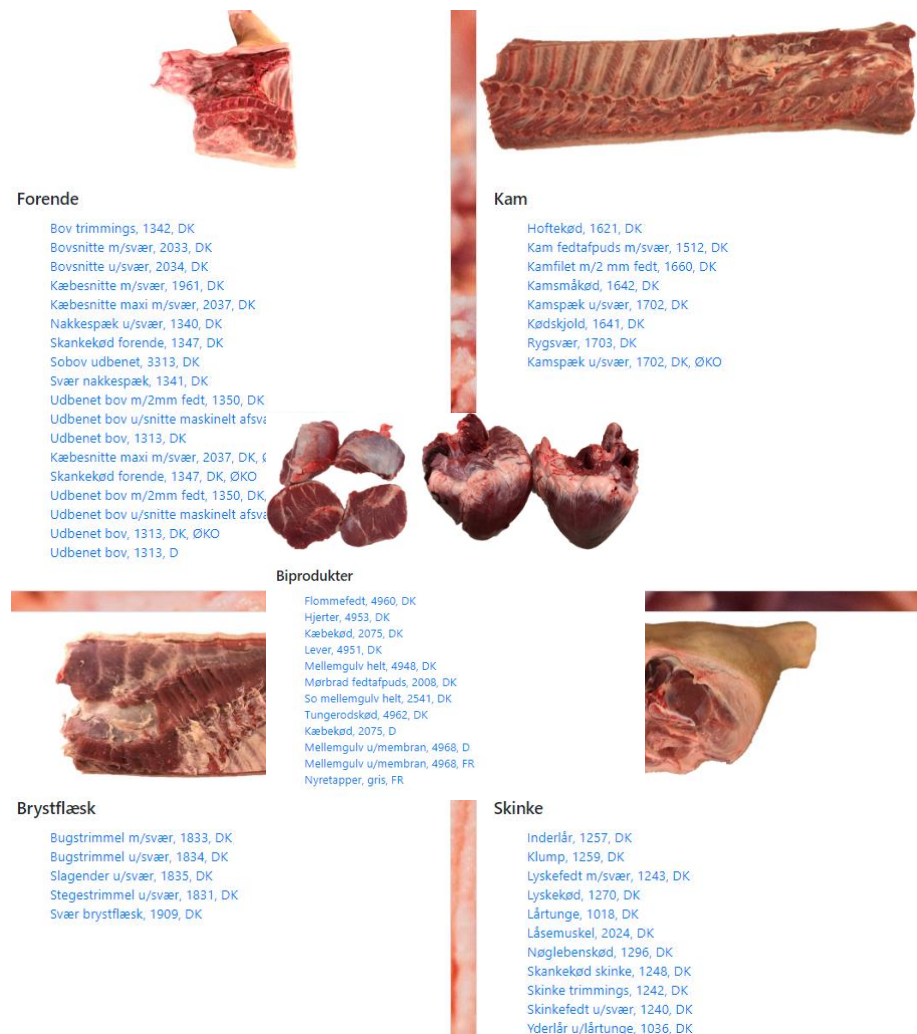
### Råvaredatabasen

### Dokumentation og brugervejledning

10. juli 2020  
Proj.nr.200787  
Version 1  
MAHD/MT/MTDE

Råvaredatabasen blev udviklet i perioden 2000-2002. I den første udgave, version 0, blev der indsamlet og analyseret ca. 48 råvarer. I version 1, fra ca. 2006, blev der indsamlet yderligere materiale, der bekræftede, at værdierne i databasen stadig var valide. Databasen blev i 2018 og 2019 udvidet med økologisk kød og yderligere analyser på konventionelle skæringer. Desuden indgik enkelte skæringer af tysk og fransk oprindelse.

Råvaretyper  
Klippet fra råvaredatabasens hjemmeside



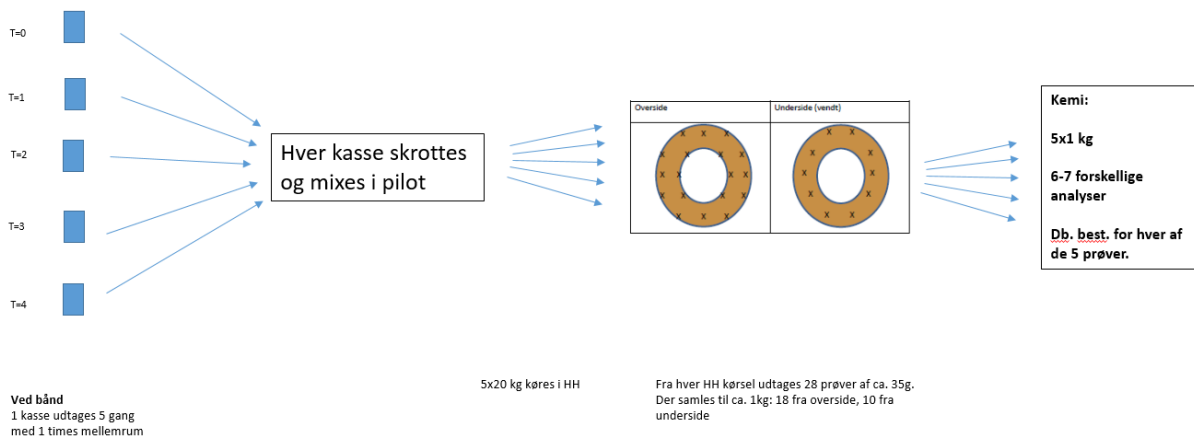
Figur 1. Råvarer i råvaredatabasen.

De råvarer, som indgår i databasen, er relevante til farsproduktion og catering, og det fremgår, om en given skæring er konventionel eller økologisk.

### Sampling af prøvemateriale

For at sikre en vis variation, og at analyserne er repræsentative for råvarerne, blev der indsamlet minimum 5 kasser af en given produktgruppe over en dag. Hver kasse repræsenterede dermed en batch, hvorfra der blev udtaget prøver til kemiske analyser.

Analyserne viste, at den variation, der kan være i fedt- og proteinindhold i en given skæring, især skyldes tilskæring, afpudsning og trimning af udskæringen, fremfor årstid og udvælgelsesår, og derfor indgår alle resultater i skæringens gennemsnit.



Figur 2. Diagram over sampling af analyser.

### Analysedata

Alle prøver blev som minimum analyseret for fedt-, vand- og proteinindhold. Der blev desuden analyseret for kollagen, pigment og fedtsyresammensætning (iodtal, mættet fedt, mono- og polyumættede fedtsyrer) i de fleste skæringer. Alle data fremgår af databasen.

### Søgning i råvaredatabasen

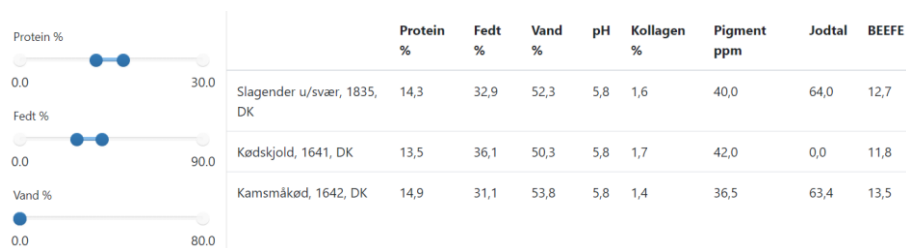
Der er to indgange til søgning i online version 2.0; enten via kriterier eller via produktnavn, og DMRI anbefaler at bruge Google Chrome eller Microsoft Edge som browser.

Databasen findes via dette link: <https://raavaredatabasen.teknologisk.dk/>, hvor det er muligt at oprette sig som bruger med login og password. Bemærk, at password skal indeholde både tal, tegn og bogstaver.

### Søgning via kriterier

Det er muligt at opsætte afgrænsning for protein%, fedt%, vand%, pH, kollagen% og iodtal. Ved søgning efter flere kriterier betragtes søgningen, som at alle kriterier skal være opfyldt.

På den liste, som søgningen genererer, vil gennemsnit af analyserne fremgå, mens min-/max-værdierne fremgår ved at holde cursor på gennemsnitstallet.



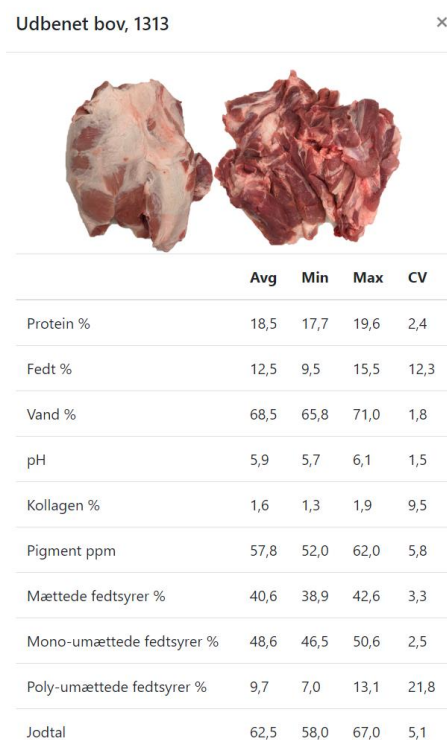
Figur 3. Eksempel på søgning via kriterier.

*Søgning via produktnavn*

Forsiden er opdelt efter delstykke, og derfra kan produktnavnet findes. Udover navn er også angivet det officielle ESS-FOOD katalognummer, som definerer tilskæring af udskæringen.

Ved søgning fremkommer dels et billede af skæringens over- og underside samt gennemsnit, min, max og CV som et udtryk for spredning.

Følgende data vil fremgå: protein%, fedt%, vand%, pH, kollagen, fedtsyre-sammensætning og iodtal.



Figur 4. Eksempel på output ved produktsøgning.

*Print*

Data fra begge typer af søgninger kan printes via højreklik med musen i datafeltet.

*Manglende data*

Hvis der angives '0' som gennemsnitsværdi for en bestemt egenskab, skyldes det, at der ikke er analyseret for den.

*Yderligere oplysninger*

Kontakt Marchen Hviid [mahd@teknologisk.dk](mailto:mahd@teknologisk.dk) eller Christian Vestergaard [cve@teknologisk.dk](mailto:cve@teknologisk.dk).