



Projektstatus for 2022

16. februar 2023

Proj.nr. 2010427

Version 1

Init. EMMP/mt

Holdbarhed af plucksdele til humant konsum

Emma Bildsted Petersen

Formål

Det er projektets formål at gøre det let for kvalitetsafdelingen at fastsætte og optimere holdbarheden af plucksdele til humant konsum.

Projektstatus

Projektet er inddelt i tre spor:

- Holdbarhed af plucksdele på køl.
- Holdbarhed af plucksdele på frost.
- Holdbarhed af hakkede plucksdele.

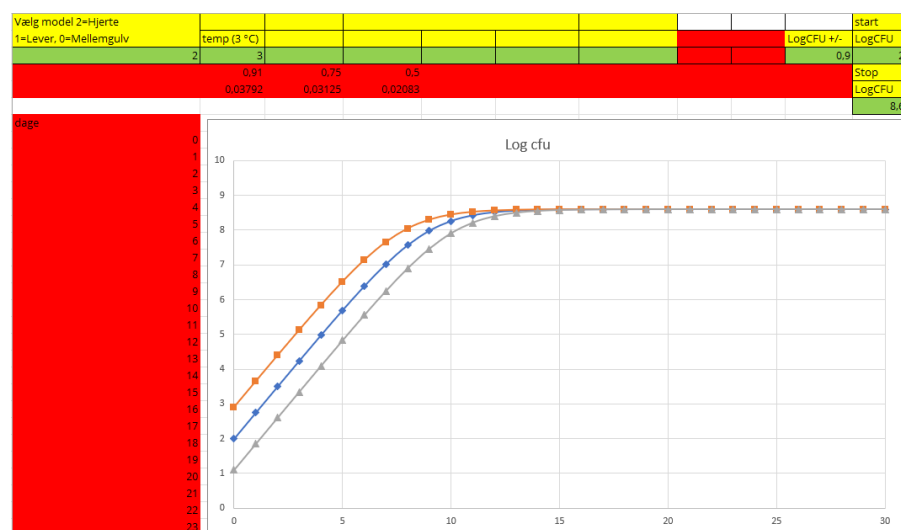
Status for de enkelte projektspor gives nedenfor:

Formidling

Projektets foreløbige data blev præsenteret på konferencen EuroSense i september 2022 med posteren 'Development of shelf life models for organ meats using a sensory panel'.

Holdbarhed på køl

Det er blevet prioriteret, at der skal udvikles modeller for hjerte, mellemgulv samt lever. Der måles varierende holdbarhed for de tre produkttyper, og der er derfor udviklet særskilte modeller. Første version af de tre modeller er udviklet og afprøves på nuværende tidspunkt af projektets følgegruppe. Et udsnit af modellen ses af figur 1, hvoraf det ses, at det er muligt at variere produkttype og startkintal.



Figur 1. Udsnit af plucksmodel. Af figuren fremgår vækstkurver for hjerte lagret ved 3°C.

Valideringsforsøg forventes at blive gennemført i Q2-Q3, 2023.

Holdbarhed på frost

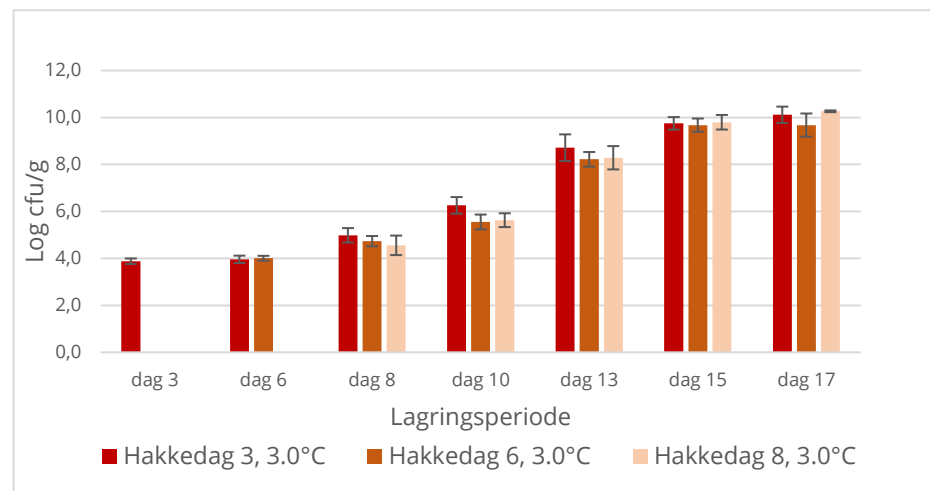
Frostmodeller (-18°C) for hjerter, mellemgulv samt lever er blevet prioriteret af følgegruppen, og de sensoriske analyser til modellerne udføres løbende gennem en lagringsperiode på 2 år.

De foreløbige resultater har vist, at mellemgulv har den laveste frysestabilitet, og allerede efter 5,5 måneder på frost bedømmes mellemgulvet som værende mere misfarvet og harsk end et frisk produkt. Der er blevet fremstillet wienerpølser med varierende mængder mellemgulv efter 16 måneder på frost for at undersøge, om den endelige produktkvalitet forringes. Resultaterne har vist, at produktkvaliteten forringes signifikant, hvis der anvendes mellemgulv fra frost i pølser med og uden krydderi (pepperonikrydderi).

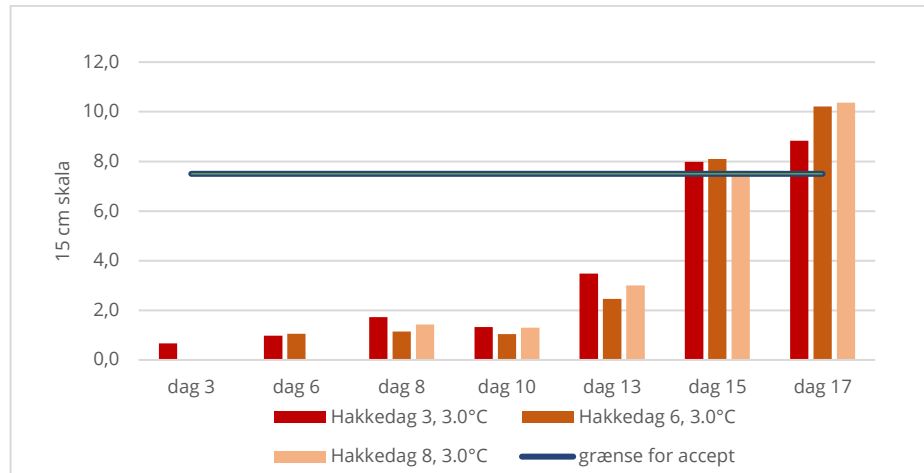
Holdbarhed af hakkede plucksdele

Der er gennemført lagringsforsøg med hakket mellemgulv lagret på køl ved 0,5°C og 3°C. Mellemgulvet blev indsamlet på udvalgt slagteri og transporteret til Teknologisk Institut. Produkterne blev hakket 3, 6 og 8 dage efter slagtning, hvorefter produkternes holdbarhed løbende blev vurderet på baggrund af mikrobiologisk vækst og sensorisk udvikling.

Udvalgte resultater ses af graf 1 og 2. Med de foreløbige resultater tyder det ikke på, at det gør nogen forskel for væksthastigheden og den sensoriske udvikling, om mellemgulvet hakkes 3, 6 eller 8 dage efter slagtning. Samme tendens er set, når produkterne lagres ved 0,5°C. Forsøget er blevet gentaget i januar 2023, og resultaterne afventes.



Graf 1. Psykrotroft kimtal (log cfu/g) af hakket mellemgulv lageret ved 3°C. Mellemgulvet er hakket ved forskellige hakketider: 3, 6 og 8 dage efter slagtning.



Graf 2. Sensoriske bedømmelser med fokus på fordærv af mellemgulvet ved de forskellige hakketider.

Tilsvarende forsøg med hakkede hjerter opstartes i Q2-Q3, 2023.