

PØLSER MED RUGKLID OG LAVT FEDTINDHOLD KAN BLIVE ET HIT

Projekt på Teknologisk Institut viser, at wienerpølser med kostfibre i form af rugklid smager lige så godt som sædvanlige pølser

Både børn og forældre synes lige så godt om wienerpølser tilsat rugklid som sædvanlige pølser. Det åbner mulighed for udvikling af pølser med en forbedret ernæringsprofil, som kan indgå i sunde måltider.

Det er DMRI på Teknologisk Institut, der har undersøgt den sensoriske kvalitet og forbrugeraccepten af sunde pølser med ekstra kostfibre i et projekt, der er finansieret af Svineafgiftsfonden samt Landbrug & Fødevarer.

”Vi har udviklet pølser med forbedret ernæringskvalitet ved at tilsætte kostfibre i form af rugklid eller hve-

deklid, og hvor fedtindholdet er lavt på omkring 10 procent. Dernæst har vores smagsdommerpanel karakteriseret pølserne, og vi har udført en forbrugerundersøgelse med børn på 6-9 år og deres forældre”, fortæller konsulent Ursula Kehlet.

Resultatet var, at pølser med rugklid – og kun 10 procent fedt – smagte både børn og voksne lige så godt som en



kommerciel pølse. Pølser med hvedeklid var derimod ingen succes, idet forbrugerne bedre kunne lide såvel pølser med rugklid som de kommercielle pølser.

”Det resultat harmonerer godt med den karakterisering, som de trænede smagsdommere udførte. Dommerne fandt, at pølserne med rugklid var mere saftige og havde en god mundfornemmelse og fasthed som sædvanlige pølser. Pølserne med hvedeklid blev bedømt som mindre saftige og med en højere intensitet af kornlugt og -smag”, siger Ursula Kehlet.

Begge fiberpølser adskilte sig fra almindelige pølser med hensyn til udseendet, idet de var brunere, havde flere ”prikker” og en grovere indre struktur. Men altså ikke på en måde, der afholdt prøvesmagerne fra at synes godt om de ernæringsrigtige pølser med rugklid.

Ursula Kehlet, unk@teknologisk.dk

VIDENSKABELIG TEST AF DESIGN

Teknologisk Institut er nu klar med et nyt tilbud til fødevarerindustriens marketingfolk og designere af emballage til fødevarer. Center for Fødevareteknologi i Aarhus har installeret observationslaboratorium med Eye Tracking udstyr for at lave observationer på forbrugeres respons og adfærd i forbindelse med produkters design og kommunikation. Udstyret registrerer øjenbevægelser, når testpersonen præsenteres for fx en emballage, en annonce eller et logo på skærmen.

”Vi ønsker at gå i projektsamarbejde for at udvikle analyse til at måle effekten af billeder og tekst, så vi kan bidrage til at gøre Eye Tracking til et endnu stærkere værktøj. Vi vil især have fokus på tekstdelen, hukommelse og kognitive processer. Vi arbejder også sammen med den virksomhed, der har udviklet softwaren, og skal blandt andet være vært for et brugermøde”, siger sektionsleder Gerner Hansen.



Gerner Hansen, geh@teknologisk.dk

PARTNERSKAB SKAL GØRE DET NEMMERE AT SPISE SUNDT S. 2

NETVÆRK SOM VÆRKTØJ TIL UDVIKLING S. 3

NYE TEKNOLOGIER SKAL OPTIMERE... S. 4

PARTNERSKAB SKAL GØRE DET NEMMERE AT SPISE SUNDT

Alle danskere skal have let ved og lyst til at spise sundere. Det er visionen for Måltidspartnerskabet, som med deltagelse af DMRI Teknologisk Institut arbejder for let tilgængelig og troværdig viden om sunde og konkurrencedygtige fødevarer.

”Opgaven for Måltidspartnerskabet er at fremme udvikling af konkurrencedygtige og sunde måltidsløsninger, at øge udbud og efterspørgsel af sunde og attraktive måltidsløsninger på markedet og at arbejde for gode rammebetingelser, der øger tilgængeligheden af sundere måltider”, siger konsulent Ursula Kehlet fra Teknologisk Institut.

DMRI fokuserer i Måltidspartnerskabet på:

- Sikring af sundere fødevarevalg og udvikling af sundere produkter, hvori kød indgår
- Viden om kødets ernæringssegenskaber inkl. kødets mæthedspotentiale
- Sensorisk kvalitet af sunde måltider.

Måltidspartnerskabet er et offentligt/privat partnerskab. Ud over Teknologisk Institut er deltagerne DI Fødevarer, Landbrug & Fødevarer, Horesta, De Samvirkende Købmænd, FDB, Hjerteforeningen, Kost og Ernæringsforbundet, FOA og Sundhedsstyrelsen.

Ursula Kehlet, unk@teknologisk.dk

Margit Dall Aaslyng, mdag@teknologisk.dk



NOROVIRUS I KØD KAN NU PÅVISES HURTIGT

Teknologisk Institut har taget PCR-metode i brug til at påvise norovirus på under 24 timer

Teknologisk Institut har nu taget en ny og hurtig metode i brug til at analysere kød og kødprodukter for norovirus, der er den hyppigste årsag til fødevarebåren infektion hos mennesker. Metoden er baseret på PCR og kan derfor gennemføres på under 24 timer.

PCR betyder Polymerase Chain Reaction. Metoden bygger på opformering af DNA eller RNA fra mikroorganismer, hvilket gør det muligt at påvise vira og bakterier langt hurtigere

re end med traditionelle dyrkningsmetoder.

”Vi tilbyder også at implementere hurtigmetoden i laboratoriet hos fødevarevirksomheder, der ønsker at overvåge norovirus i miljø og produkter. Det er en stor fordel at få et hurtigt svar, fordi virksamheden undgår at tilbagekalde produkter, der har forladt fabrikken”, siger teamleder Susanne Mansdal fra DMRI Teknologisk Institut.



Den ny analysemetode er baseret på PCR og giver svar på under 24 timer.

NETVÆRK SOM VÆRKTØJ TIL UDVIKLING



Teknologisk institut har desuden viden om forebyggelse af norovirus i fersk kød, kødprodukter og produktionsmiljø. Vigtigst er viden om kontaminationsveje og smitekildesporing.

”Vi kan tilbyde at gennemgå produktionen og kortlægge kontaminationsveje for norovirus, ligesom vi kan hjælpe med at udarbejde en HACCP-plan og risikovurdering”, siger Susanne Mansdal.

Animalske fødevarer kan være kontamineret med norovirus, som ved indtagelse kan give Roskildesyge med diarre og opkast, hvis virus ikke er inaktiveret ved fx varmebehandling.

*Susanne Mansdal,
sum@teknologisk.dk*

HACCP-erfagruppe for fiskebranchen og det nye initiativ Food-Erfa for småproducenter styrker mindre fødevarer-virksomheder gennem formidling af ny viden og erfarings-udveksling

Branchenetværk er et effektivt værktøj, når det gælder om at formidle ny viden til mindre fødevarerproducenter. Det fastslår konsulent Lotte Vittrup Krukiewicz fra Teknologisk Institut i Hirtshals, som netop har lanceret et nyt netværk: Food-Erfa, der bygger videre på erfaringerne fra en HACCP-erfagruppe, der henvender sig til fiskebranchen.

”Mindre eller nystartede virksomheder savner ofte ligestillede at dele deres udfordringer med. Desuden viser undersøgelser, at virksomheder, der er aktive i branchenetværk, har lettere adgang til ny viden og dermed øget salg og højere indtjening”, siger Lotte Vittrup Krukiewicz.

Food-Erfa

Food-Erfa henvender sig til småproducenter og forhandlere af fødevarer, herunder jordbrugere, gårdbutikker, restauranter samt producenter og forhandlere af special- og gourmetprodukter. Målet er at formidle og udveksle viden om salg, markedsføring, godkendelse, fødevarer-sikkerhed, lovgivning og alle de andre udfordringer, de små fødevarer-virksomheder ”slås” med i hverdagen.

Food-Erfa afholder 3-4 møder om året. Det er gratis at deltage i netværket, som finansieres af Fødevarersek-

torens Innovationsnetværk, FoodNetwork, og som støttes af lokale aktører som bl.a. Smagen, Nordjysk Fødevarer Netværk og Aalborg Universitet.

De konkrete emner fremover bliver udvalgt på baggrund af deltagernes ønsker, så alle kan få udbytte af at være med”, fastslår Lotte Vittrup Krukiewicz.

HACCP-erfagruppe for fiskebranchen

HACCP-erfagruppen henvender sig primært til små og mellemstore virksomheder i fiskebranchen, som i netværket får ny viden og inspiration samt mulighed for at opbygge relationer til andre virksomheder. Temaet for erfagruppen er fødevarer-sikkerhed med udgangspunkt i fastsættelse og styring af risikofaktorer, men andre emner kommer også til debat.

”Gruppen har fx drøftet emballage, allergener, sporbarhed, ny lovgivning, styring af risikofaktorer, fremmedlegemer, skadedyr og meget andet”, siger Poul Ole Nielsen.

Det er stadig muligt at blive medlem af de to branchenetværk.

*Poul Ole Nielsen,
pon@teknologisk.dk
Lotte Vittrup Krukiewicz,
lvk@teknologisk.dk*

Food-Erfa henvender sig til småproducenter og forhandlere af fødevarer.





TEKNOLOGISK INSTITUT, FØDEVARETEKNOLOGI OG DMRI udvikler og formidler viden til virksomheder, der arbejder med fødevarer, foderstoffer, ingredienser, bioteknologi og farmaceutiske produkter samt til virksomheder, der producerer udstyr og produktionsanlæg til disse brancher.

NYE TEKNOLOGIER SKAL OPTIMERE OPVARMNING OG AFKØLING

Et nyt innovationskonsortium med Teknologisk Institut som deltager skal i de næste tre år udvikle metoder til opvarmning og afkøling af fødevarer til forbedring af eller erstatning for traditionelle metoder som damp, overbrusning og kold luft.

Målet er at spare energi og tid og sikre ensartethed ved produktion af fødevarer – samt om muligt at opnå endnu bedre produktkvalitet. Overordnet skal indsatsen bidrage til at fastholde konkurrenceevnen i den danske landbrugs- og fødevareresektor. Resultaterne fra konsortiet skal formidles via virksomhedernes markedsføring af nye produkter og knowhow, via teknologisk rådgivning af kunder samt i regi af inSPIRe og Food Network.



Projektet skal arbejde med bl.a. sandwichskinke, flødeost og skaldyrsprodukter.

Ud over Teknologisk Institut deltager Danmarks Tekniske Universitet, University College Dublin, Arla Foods, Tulip Food Company, Royal Greenland, JBT FoodTech, BCH Ltd., Dan-Tech DK og Comsol i konsortiet, der har et samlet budget på 12,9 mio. kroner.

Jakob Søtoft-Jensen,
jsjn@teknologisk.dk



MANGE DELTAGERE I ÅBENT HUS

Med næsten 100 deltagere blev det en stor succes, da Fødevareteknologi på Teknologisk Institut holdt Åbent Hus den 30. august 2012 i Aarhus.

Eftermiddagen bød såvel på rundtur i de nyindrettede laboratorier med mange spændende faciliteter som på inspirerende indlæg om en række emner fra megatrends for fødevarer til mikrobiologiske hurtigmetoder, funktionelle emballager og fødevarer sikkerhed.

Endelig valgte mange deltagere muligheden for at høre om, hvordan man kan deltage i forskningsbaseret innovation ved deltagelse i inSPIRe-plattformen, som samler forskning og innovation på fødevarerområdet.

BESØG OS PÅ FOODTECH '12

Den 13.-15. november 2012 præsenterer Teknologisk Institut udvalgte fødevareaktiviteter på FoodTech '12 i Herning. Mød os til en snak på vores stand i Science Street i Hal L eller deltag i en af vores minikonferencer – vi afholder én hver dag. Det er gratis at deltage i minikonferencerne, men kræver tilmelding.

Tilmelding og mere info på www.teknologisk.dk – skriv "FoodTech" i søgefeltet og vælg en af de tre minikonferencer.

**FOOD
TECH**
Processing & Packaging

KALENDER

September 2012

- 20. Udvikling af HACCP-systemer (Aarhus)
- 25. Sensorik i undervisningen på HTX (Roskilde)

Oktober 2012

- 2. Viskositet og viskositetsmåling (Aarhus)
- 2.-3. Saftigt og sikkert kød til mange (Roskilde)
- 3. Køle- og fryseprocessers indflydelse på fødevarekvalitet (Aarhus)
- 10. Workshop: Påvisning af fremmedlegemer i fødevarer – det lyder let, men er reelt en svær opgave (Taastrup)
- 25. Holdbarhed af fødevarer (Aarhus)

- 30. Kødets dag (Aarhus)
- 31. Workshop: Fødevaremærkning i praksis (Fredericia)

November 2012

- 7. Hurtig og nem måde at leve sensorik på i din virksomhed (Roskilde)
- 13.-15. FoodTech '12 i Herning
- 13. Reologi – videregående (Aarhus)

December 2012

- 4. Audit af HACCP-systemer (Aarhus)

Oplysninger om kurser kan fås på www.teknologisk.dk/uddannelser eller ved henvendelse til Callcentret på telefon 72 20 30 00.