



## NYE MARKEDSMULIGHEDER MED URTER OG BÆR I ØKOLOGISKE KØDPRODUKTER



### KONSERVERING EFTER GAMLE PRINCIPPER

Pålægsvarer og pølser er let fordævelige, og hvis de ikke konserveres, sker der en hurtig forringelse af kvaliteten, og der er risiko for vækst af sygdomsfremkaldende bakterier. Normalt bruges en kombination af salt, nitrit og andre kemiske konserveringsmidler til at sikre produkterne.



I økologiske produkter anvendes ikke nitrit og kemiske konserveringsmidler. Vi vil undersøge, om man i stedet kan anvende bær og urter og samtidig opnå nye spændende produkter.

“Målet i projektet er at bruge bær og urter i stedet for kemiske konserveringsmidler i pålægsvarer og pølser.

Vi forventer, at vi med bær og urter både kan opnå nye og spændende produkter og samtidig sikre, at produkterne ikke fordærver og ikke kan forårsage sygdom, selvom der ikke anvendes kemiske konserveringsmidler”.



■ Projektleder Flemming Hansen, DMRI Teknologisk Institut



NYE MARKEDSMULIGHEDER MED URTER OG BÆR I ØKOLOGISKE KØDPRODUKTER

## Forbrugerne får nye produkter med spændende smag

En af tidens tendenser er, at forbrugerne ønsker nye spændende såvel som sunde produkter. Projektet opfylder dette ønske ved at udvikle nye kødprodukter med et minimum af kemiske konserveringsmidler, herunder et mindre indhold af salt og med ny smag og et anderledes udseende. Vi benytter naturens egne konserveringskilder i form af økologisk dyrkede bær og urter. Herved opnår vi et udvalg af spændende kødprodukter med helt nye smagsvariationer, som tilgodeser den nysgerrige forbruger, der gerne vil have ekstra variation på frokostbordet.



## Bær og urter har naturligt indhold af konserverende forbindelser

For 5000 år siden brugte kineserne urter og krydderier som folkemedicin. Også de gamle ægyptere omkring 1500 før Kristus anvendte urter som kanel, spidskommen og timian både til konservering af deres føde og til balsameringsprocessen. Det er derfor ældgammel viden, som kommer til sin ret igen. Også i gamle husråd fra vores bedsteforældre og oldeforældre udnyttes forskellige planter til konservering. Mange bær indeholder store mængder af anthocyaniner, som er naturlige antioxidanter, og som også kan hæmme vækst af bakterier.



## Virksomheder får nye produktserier

Producenterne af pålæg og pølser får mulighed for at fremstille nye smagsvarianter af kendte produkter og måske helt nye produkttyper. Forbrugernes ønske om kvalitetsprodukter med et mindre indhold af salt og med et minimum af E-numre kan derved imødekommes uden, at der gives køb på sikkerhed og kvalitet.

For at de nye kødprodukter kan produceres året rundt, skal der leveres bær og urter i en ensartet kvalitet både sommer og vinter. Det stiller krav om at de valgte bær og urter kan forarbejdes, så de kan opbevares i mindst et år uden at kvaliteten og den konserverende effekt forringes. I projektet forventer vi, at de valgte bær og urter anvendes som saftkoncentrater, frosne eller som frysetørrede produkter.

## Bæravlere får nye afsætningsmuligheder

I Danmark har vi stor erfaring med dyrkning af økologiske afgrøder. Når projektet har vist, hvordan urter og bær kan anvendes til konservering, vil producenterne af pålæg og pølser efterspørge en sikker levering af økologiske bær og urter.

Det vil øge de danske bæravlere afsætningsmuligheder og måske åbne mulighed for produktion af de virksomme bær og urter, som i dag kun findes vildtvoksende i naturen.

Tabel 1. Eksempler på bær og urter, som projektet arbejder med.

Blåbær	Rabarber	Porse
Solbær	Hvidløg	Oregano
Aronia	Ramsløg	Salvie
Havtorn	Peberrod	Vintersar
Hyben	Humle	Mynte
Hyldebær	Slåen	Chili



## Aktiviteter i projektet

Vi vil i projektet

- identificere vildtvoksende og dyrkede danske bær og urter som bedst hindrer vækst af uønskede bakterier
- tage udgangspunkt i forbrugernes holdninger og ønsker til hvilke bær og urter der kan bruges til konservering af pålæg og pølser
- udvælge 3 – 5 kombinationer af bær og urter som bedst opfylder forbrugernes krav til god smag og samtidig giver produktet en god holdbarhed
- undersøge hvordan de valgte bær og urter kan tilsættes, så der opnås et indbydende og velsmagende produkt, som er sikret mod vækst af uønskede bakterier
- finde ud af hvordan bærrerne og urterne skal dyrkes og hvornår de skal høstes for at opnå bedst effekt
- beskrive hvordan de høstede bær og urter skal behandles og opbevares så virksomhederne har en stabil og ensartet forsyning af bær og urter af høj kvalitet og konserverende effekt året rundt
- vise at produkterne kan fremstilles i en storskala produktion så de er indbydende, velsmagende, sikre og af en høj kvalitet også på sidste holdbarhedsdag

## Projektleder

Flemming Hansen  
DMRI Teknologisk Institut  
[fh@teknologisk.dk](mailto:fh@teknologisk.dk)

### PROJEKTETS DELTAGERE

DMRI Teknologisk Institut  
MAPP, Århus Universitet  
Institut for Fødevarer – Årslev, Århus Universitet  
Tulip Food Company  
Hanegal

### OM ORGANIC RDD

Organic RDD er det Økologiske Forsknings-, Udviklings- og Demonstrationsprogram, som er sat i gang under GUDP. Der er i alt 11 projekter med tre hovedtemaer: Vækst, Robuste Systemer og Troværdighed.

Organic RDD-programmet finansieres af Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri og koordineres af ICROFS.

