



Holdbarhed af økologisk tørret kød

Andersen, Jens Kirk

Publication date:
2018

Document Version
Også kaldet Forlagets PDF

[Link back to DTU Orbit](#)

Citation (APA):
Andersen, J. K., (2018). *Holdbarhed af økologisk tørret kød*, Nr. 18/04754, 1 s., apr. 05, 2018.

General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

Holdbarhed af økologisk tørret kød

DTU Fødevareinstituttet har fået en henvendelse fra en borger, der er ved at starte en fødevarevirksomhed, som skal producere økologisk tørret kød. Det tørrede kød produceres bl.a. ved at der de første 24 timer er UV-lys tændt for at hæmme bakterievæksten.

I den forbindelse spørger borgeren DTU Fødevareinstituttet, om instituttet har kendskab til en tilsætningsstof, der kan hæmme svamp-/mugdannelse og som gerne må anvendes til økologisk produktion. I forlængelse af det, spørger borgeren om det er en nødvendighed at tilsætte midler for at hæmme svamp/mug.

Svar fra DTU Fødevareinstituttet

Det kan godt være udfordrende at skulle undvære de konserveringsmidler som anvendes i den konventionelle produktion. Om man kan undvære tilsætningsstoffer er svært at sige.

Der vil være sporer af skimmelsvampe i luften overalt, så det vil være svært/umuligt at undgå at de er tilstede på det tørrede kød.

Skimmel er særdeles robuste mikroorganismer. De kan næsten gro overalt, hvis de får tid til det. Ved at tørre kødet kan man undgå vækst af mikroorganismer, som kræver mere fugtighed end skimmelsvampe. Det medfører en længere holdbarhed, men den længere holdbarhed betyder at langsomme voksende mikroorganismer, som skimmel vil kunne vokse.

Skimmelsvampe vil blive hæmmet jo mere jo tørt produktet er. De vil også hæmmes af lavt pH og af lav temperatur. Så hvis man kunne marinere det tørrede kød med noget syre f.eks. citronsaft, og samtidig opbevare det på køl, vil det forsinke udviklingen af skimmel.

Hvor meget produktet vil være udsat for skimmelsporer vil afhænge noget af produktionsformen, og hvor udsat det er for luftbårne skimmelsporer.

Man vil kunne se om man har et problem, og hvor stort det er, uden at skulle foretage laboratorieanalyser.

Der vil givet være skimmelsporer på produktet, som vil kunne findes i et laboratorium, men sporene vil kun være et problem, hvis de vokser frem til synligt mug.

Så man kan simpelthen lave en holdbarhedsundersøgelse ved at observere om der udvikles mug på produktet som tiden går.