



Spørgsmål vedr. melprodukt fremstillet af mask fra ølproduktion

Mejborn, Heddie

Publication date:
2019

Document Version
Også kaldet Forlagets PDF

[Link back to DTU Orbit](#)

Citation (APA):
Mejborn, H., (2019). *Spørgsmål vedr. melprodukt fremstillet af mask fra ølproduktion*, Nr. 19/1026173, 1 s., jun. 04, 2019.

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.

4. juni 2019

DTU DOCX: 19/1026173

Spørgsmål vedr. melprodukt fremstillet af mask fra ølproduktion

Fødevarestyrelsen har fået en henvendelse fra en virksomhed, der gerne vil fuldkornsmærke deres produkter. Det er et melprodukt, der er fremstillet af mask fra ølbrygning. Fødevarestyrelsen har derfor bedt DTU Fødevareinstituttet om at vurdere, om fuldkornsdefinitionen for melproduktet er overholdt.

Vurdering

Ifølge den tilsendte beskrivelse, så er der tale om et mel fremstillet af mask, der er et restprodukt fra ølbrygning.

Brygningen starter med, at man spirer/malter kornet, hvilket medfører, at kimen forsvinder. Senere i processen udtrækker man den såkaldte "urt" fra det malte korn. Urten består især af suktermolekyler (fx maltose, glucose), som er dannet ved nedbrydning af stivelsen i kornets endosperm – derved forsvinder en del af endospermen. Urten bruges i ølproduktion.

I masken er de tre fraktioner af kernen (endosperm, kim og klid) altså ikke længere til stede i samme forhold, som i de intakte kerner, sådan som de skal være ifølge definitionen på fuldkorn. Det betyder ikke, at masken ikke kan være et udmærket produkt, som bl.a. indeholder fibre fra kornet i koncentreret form, men fuldkorn er det ikke.

Afhængig af hvor meget maltmel der tilsættes brødet, kan brødet måske anprises for "højt fiberindhold", men fuldkornsmærket bør ikke bruges.