

Mejeriforeningen

Effekt af miljøfaktorer på smag og aromastofdannelse i danske skimmeloste

Periode: 1. januar 2000 til 30. september 2004
 Budget: Kr. 3.760.609
 Intern finansiering: Mælkeafgiftsfonden
 Ekstern finansiering: FØTEK 3
 Afslutningsrapport: Januar 2007
 Projektleder: Per Væggemose Nielsen
 Institution: BioCentrum-DTU, Sektion for
 Levnedsmiddelbioteknologi og Mykologi
 Deltagere: Gruppeleder Anne Maria Hansen, Bioteknologisk
 Institut
 Offentliggørelse:
 Link til projekt:
 Publikationer:

Trihaas, J., Tempel van den, T. and Nielsen, P.V. 2003. Monitoring of Danish Blue Cheese Ripening by Means of Electronic Nose System, Trained Sensory Panel and GC-MS. In Flavour Research at the Dawn of the Twenty-First Century. (Proceedings of the 10th Weurman Flavour Research Symposium). Eds, J.L. Le Quéré and P.X. Etiévant. Lavoisier, Paris, 2003, 729-732.

Trihaas, J., Tempel van den, T. and Nielsen, P.V. 2003. Quality control of Danish Blue Cheese with an Electronic nose. In Proceedings of ISOEN'02 (Proceedings of the Ninth International Symposium on Olfaction and Electronic Nose). Eds, A.D'Amico and C. Natale. Aracne, Rome, 2003, 281-284.

Trihaas, J. and Nielsen, P.V. 2002. Elektroniske næse (E-næse). Nyt værktøj for kvalitetskontrol. Mælkeritidene, 13/14, 318-322.

Nielsen, P.V. 2003. Hvad er det der giver skimmelosten sin gode smag? Mælkeritidende 2003 (17): 388-393.

Jeorgos Trihaas. 2004. "E-nose" in Danish Blue cheese production. (New tool for quality control during ripening). European Dairy Magazine, 4, 13-14.

Trihaas, J., van den Temple, T. and Nielsen, P.V. 2005. Electronic Nose Technology in Quality Assessment. Predicting the Volatile Composition of Danish Blue Cheese. Journal of Food Science, 70(6), E392

Jeorgos Trihaas, Vognsen Lene, Per Væggemose Nielsen. 2005. Electronic Nose: New tool in modeling the ripening of Danish Blue Cheese. International Dairy Journal, 15(6-9), 679-691.

Trihaas, J. and Nielsen, P.V. 2005. Electronic Nose Technology in Quality Assessment. Monitoring the Ripening Process of Danish Blue Cheese. Journal of Food Science, 70(1): E44-E49.

Formål: Projektets formål har været at undersøge effekten af miljøforhold på den samlede sensoriske profil af danske skimmeloste, at identificere de vigtigste aromastoffer og relatere disse stoffer til modningsforløbet under indflydelse af relevante miljøfaktorer

Beskrivelse: Projektet viser med stor tydelighed, at mange forskellige faktorer har forskellige effekter afhængigt af ostens sammensætning, alder og lagringsforhold. Denne kompleksitet gør det mere relevant, at benytte modeller, som er rettet mod de enkelte produkter. Dog kan resultaterne fra dette projekt bruges som indikation på, hvordan andre produkter vil blive påvirket af tilsvarende forhold.

På baggrund af projektets gode resultater med at sammenkæde elektronisk næse-målinger med fysiske, kemiske, sensoriske og mikrobiologiske målinger på skimmeloste, vil det være relevant at se nærmere på implementering af metode på mejerierne samt udbrede metodikken til andre mejeriprodukter og fødevarergrupper.

Den samlede rapport om projektets resultater kan fås ved henvendelse til MFF.