

## Mejeriforeningen

### Early events ved oxidation af mælk: Forbedring af holdbarheden af mælkeprodukter specielt med henblik på økologisk mælkeproduktion

Periode: 1999 til 2002  
Budget: Kr. 5.065.657  
Intern finansiering: Mælkeafgiftsfonden  
Ekstern finansiering: FØTEK 3  
Afslutningsrapport: Marts 2003  
Projektleder: Leif Skibsted  
Institution: KVL, Mejeri- og Levnedsmiddelinstitutet  
Deltagere:  
Offentliggørelse:  
Link til projekt:  
Publikationer: Journal of Agriculture and Food Chemistry (2001) 49, 6, 2998-3003.  
  
Journal of Agriculture and Food Chemistry (2000) 18, 5588-5592.  
  
Milchwissenschaft (2002) 57, 256-258.  
  
Mælkeritidende (2003) 5.  
  
Comparison of Descriptive Sensory Analysis and Chemical Analysis of Oxidative Changes in Milk (2006) 89; 495-504. J. Dairy Sci.  
  
Publikationsliste findes i Slutrapport Marts 2003.

**Formål:** At undersøge hvilke pro- og antioxidative faktorer, der har betydning for den oxidative stabilitet af mælk og forarbejdede mejeriprodukter, specielt med henblik på økologisk mælkeproduktion.

**Beskrivelse:** Projektet omfatter en undersøgelse af hvilke pro- og antioxidative faktorer, der har betydning for den oxidative stabilitet af mælk og forarbejdede mejeriprodukter, specielt med henblik på økologisk mælkeproduktion.

I projektet til dato er der udført en række modelforsøg, fem fodringsforsøg samt et proces teknologisk forsøg. Ved vurdering af den oxidative kvalitet er mælken dels undersøgt under kølelagring, dels ved belastning med opvarmning, kobbertilsetning og ved lyspåvirkning.