

Mejeriforeningen

Smør, fremstilling af et nyt smørprodukt med forbedrede ernæringsmæssige egenskaber

Periode: 1. juni 2002 til 31. december 2005
Budget: Kr. 3.866.813
Intern finansiering: Mælkeafgiftsfonden
Ekstern finansiering: Innovationsloven
Afslutningsrapport:
Projektleder: Huijing Mu
Institution: BioCentrum-DTU, Sektion for Biokemi & Ernæring
Deltagere: Forskningschef Kirsten Jakobsen, Danmarks JordbrugsForskning og Forsker Charlotte Jacobsen, Danmarks Fiskeriundersøgelser
Offentliggørelse:
Link til projekt:
Publikationer: Mælkeritidende (2003) 8.
Journal of American Oil Chemists Society, Vol. 82, no 5 (2005).

Slutrapport "Fremstilling af et nyt smørprodukt med forbedrede ernæringsmæssige egenskaber" Marts 2006.

Formål: At udvikle enzymatiske metoder til fremstilling af nye smørprodukter.

Beskrivelse: Højt indtag af fedtstoffer gennem kosten har afgørende virkning i forhold til frekvensen af hjertekarsygdomme samt diabetes.

Nogle nye typer af fedtstoffer, for eksempel diacylglyceroler, hvor hvert fedtmolekyle kun indeholder glycerol med to fedtsyrer, har vundet meget store markedsandele i Japan på grund af en række ernæringsmæssigt relevante effekter, herunder effekt på blodfedtprofil, vægttab m.m.

I projektet udvikles enzymatiske metoder til fremstilling af nye smørprodukter, som har mindre tendens til aflejring i fedtvæv efter indtagelse. Produkterne er baseret på smørfedt opblandet med diacylglyceroler.