

Mejeriforeningen

Aroma i mælk - betydning af fodring, behandling og lagring af den rå mælk

Periode: 1. oktober 2000 til 31. december 2004
Budget: Kr. 4.695.600
Intern finansiering: Mejerirationaliseringsfonden
Ekstern finansiering: FØTEK 3
Afslutningsrapport:
Projektleder: Jacob Holm Nielsen
Institution: Danmarks JordbrugsForskning - Afdeling for Råvarekvalitet
Deltagere: Forskningslektor Garnt B. Dijksterhuis
Offentliggørelse:
Link til projekt:
Publikationer: Mælkeritidende (2002) 10

Formål: At opnå viden om hvilke faktorer i primærproduktionen, der har indflydelse på mælkens aroma og smag.

Beskrivelse: Målet med projektet er at opnå viden om hvilke faktorer i primærproduktionen, der har indflydelse på mælkens aroma og smag.

Fodring og behandling af mælken i primærproduktionen har gennem de seneste år ændret sig, og anvendelse af nye fodermidler, herunder tilpasning til økologisk mælkeproduktion, formodes at påvirke smag og aromaen af mælk.

Forskningen vil fokusere på:

Direkte overførsel af aromastoffer fra foder til mælk.
Foderkomponenter som precursors for aromakomponenter dannet i koen.
Foderkomponenter som precursors for aromakomponenter dannet under lagring af mælk.
Hvorledes mekanisk håndtering af mælk i primærproduktionen påvirker mælkens smag.

Projektet involverer udvikling af avancerede analysemetoder til bestemmelse af flygtige aromakomponenter i mælk samt sensorisk profilering af mælk fremstillet under forskellige foderstrategier og mælkebehandlingsmetoder.