

Mejeriforeningen

Cholesterol oxidation i mejeriprodukter

Periode: 1992 til 1995
Budget: Kr. 4390.000
Intern finansiering: Mælkeafgiftsfonden
Ekstern finansiering: FØTEK 1
Afslutningsrapport: September 1995
Projektleder: Leif H. Skibsted
Institution: KVL - Mejeri- og Levnedsmiddelinstitutet
Deltagere:
Offentliggørelse:
Link til projekt:
Publikationer: Publikationsliste findes i Slutrapport September 1995.

Formål: At dokumentere, hvorledes udvalgte procesparametre og lagringsbetingelser for de færdige produkter påvirke oxidation i forskellige produkttyper.

Beskrivelse: Det var forud for projektets iværksættelse kendt, at kolesterol oxiderer under forarbejdning og lagring af mejeriprodukter. Det nye i undersøgelsen var at dokumentere, hvorledes udvalgte procesparametre og lagringsbetingelser for de færdige produkter påvirker oxidationen i forskellige produkttyper baseret på en forståelse af kemiske reaktionsmekanismer.

Projektet komplementerer Mejeribrugets ForskningsFond's projekt "Lipidoxidation i mejeriprodukter" og har vist, hvordan en række produktions- og lagringsparametre påvirker kolesteroloxidation i mejeriprodukter.

Der er udviklet en følsom og specifik metode, som er velegnet til at beskrive mejeriprodukters specifikke oxidative stabilitet og status.

Forsøgsresultaterne og en gennemgang af litteraturen på området har konkluderet, at de koncentrationer af oxysteroler, der kan måles i danske mejeriprodukter, ikke udgør et sundhedsmæssigt problem.