

## **Forebyggelse af uønsket proteolyse i langtidsholdbare mejeriprodukter og mælkebaserede ingredienser gennem inaktivering af enzymer**

Periode:  
Budget: dkr. 4.919.046  
Finansiering: Mejerirationaliseringsfonden  
Afslutningsrapport:  
Projektleder: Lotte Bach Larsen  
Institution: Aarhus Universitet, Institut for Fødevarekvalitet  
Deltagere: Marianne Hammershøj, Aarhus Universitet, Institut for Fødevarekvalitet; John Sørensen, Arla Foods amba, Global Ingrediens R&D  
Link til projekt:

### **Formål:**

Formålet med projektet er identificere årsagen til uønsket proteinnedbrydning forårsaget af enzymer i flydende og pulverbaserede UHT-produkter og komme med løsningsforslag til, hvorledes man gennem skånsomme procestiltag kan undgå dette.

### **Beskrivelse:**

Projektet omhandler hvordan et essentielt problem indenfor UHT-behandlede mejeriprodukter, nemlig forekomsten af uønsket proteolyse i forskellige typer af langtidsholdbare flydende eller tørrede produkter og ingredienser kan løses. Ændringerne under lagring og videre anvendelse medfører jævnligt problemer med produkternes funktionelle egenskaber i løbet af holdbarhedsperioden. Årsagerne hertil undersøges i dette projekt gennem karakterisering af de proteolytiske processer og identifikation af de ansvarlige enzymer, for derigennem at kunne foreslå og implementere procestiltag til at forebygge disse uønskede ændringer i produkterne efter deres fremstilling.