

Mejeriforeningen

Lipidoxidation i mejeriprodukter

Periode: 1992 til 1995
Budget: Kr. 3.230.000
Intern finansiering: Mælkeafgiftsfonden
Ekstern finansiering: FØTEK 1
Afslutningsrapport: December 1995
Projektleder: Gunhild Hølmer
Institution: BioCentrum-DTU
Deltagere:
Offentliggørelse:
Link til projekt:
Publikationer: Publikationsliste findes i Slutrapport December 1995.

Formål: Udforske mulighederne for at anvise bedre analysemetoder til at karakterisere lipidoxidation.

Beskrivelse: Det var projektets formål at udforske mulighederne for at anvise bedre analysemetoder til at karakterisere lipidoxidation, herunder at anvende metoderne i forskellige lagringsforsøg med smørprodukter og fetaost.

Projektet havde nær sammenhæng til projektet "Cholesteroxidation i mejeriprodukter", som også sigtede på udvikling af analysemetoder for oxidation, dog for andre fedtkomponenter, nemlig cholesteroler.

Der er gennem projektet udviklet følsomme analysemetoder til karakterisering af oxidationen til gavn for en forståelse af sammenhængen mellem indholdet af kemiske komponenter og smagskvaliteter. De udviklede analysemetoder, baseret på HPLC og GC/MS vil kunne erstatte de hidtidigt mest følsomme metoder, der anvender arbejdsmiljøskadelige opløsningsmidler som pyridin.