

## Mejeriforeningen

### Lysiniteret oxidation i lavfedt-oste - betydning af aminosyre- og proteinoxidation

Periode: 1. marts 2006 til 31. august 2009  
Budget: kr. 5.713.948  
Intern finansiering: Mælkeafgiftsfonden (Budgettal 2009: 548.000 kr.)  
Ekstern finansiering: Innovationsloven  
Afslutningsrapport:  
Projektleder: John Sørensen  
Institution: Aarhus Universitet, Det Jordbrugsvidenskabelige Fakultet - Institut for Råvarekvalitet  
Deltagere: Professor Leif H. Skibsted - Københavns Universitet, Institut for Fødevarevidenskab  
Offentliggørelse:  
Link til projekt:  
Publikationer: Protein oxidation in low fat cheeses, Dalsgaard Tk. K., Nielsen J.H., Sørensen J., Poster, The 1st Arla Foods research seminar, 6 dec. 2007, Århus  
  
Photooxidation of tryptophan and histidine, Huvaere K., Skibsted L.H., Poster, The 1st Arla Foods research seminar, 6. dec. 2007, Århus  
  
Lys-initieret oxidation i lavfedtoste, Dalsgaard T.K., Sørensen J., Skibsted L., Kuvaere K., Nielsen J.H., Mælkeritidende 2008, nr. 15, s. 346-347.  
  
Light-induced oxidation of histidine & tryptophan. Reactivity of aromatic N-Heterocycles towards triplet-excited flavins., Huvaere K., Skibsted L.H., Indsendt til publicering i J.Am.Chem.Soc.  
  
Protein oxidation in low fat cheeses, Dalsgaard TK, Nielsen JH, Sørensen J, Poster til IDF symposium on cheese ripening, marts 2008 i Bern, Schweiz

**Formål:** Projektet kortlægger fysisk-kemiske faktorer bag lysinitieret proteinoxidation i lavfedtholdige ostetyper.

**Beskrivelse:** Projektet kortlægger fysisk-kemiske faktorer bag lysinitieret proteinoxidation i lavfedtholdige ostetyper, der er udbredt i transparente emballager i detailhandlen. Der udvikles nye metoder, der baseret på naturlige antioxidant kan minimere oxidative ødelæggelse af produktkvalitet og -sikkerhed.

I det strategiske projekt deltager Aral Foods og Institut for Fødevarer, Københavns Universitet.