

Mejeriforeningen

Optimering af smørfedt ved enzymkatalyseret omestring med planteolier

Periode: 1. januar 2003 til 31. december 2005
Budget: Kr. 3.634.880
Intern finansiering: Mælkeafgiftsfonden
Ekstern finansiering: FØTEK 4
Afslutningsrapport:
Projektleder: Xuebing Xu
Institution: BioCentrum-DTU, Sektion for Biokemi og Ernæring
Deltagere: Projektforsker Charlotte Jacobsen, Danmarks Fiskeriundersøgelser
Offentliggørelse:
Link til projekt:
Publikationer: Mælkeritidende (2004) 17.

Formål: At udvikle og implementere enzymbaserede processer til forarbejdning af smørfedt.

Beskrivelse: Smørfedt har meget attraktive sensoriske egenskaber, men dårlige smøreegenskaber ved lav temperatur, ligesom det ofte antages at være uheldigt i ernæringsmæssige henseende på grund af indholdet af mættede fedtsyrer og transfedtsyrer.

Dette projekt har til formål at udvikle og implementere enzymbaserede processer til forarbejdning af smørfedt, som bevarer smørfedtets attraktive smag og aroma, men forbedrer smørbarheden og øger indholdet af fedtsyrer, som ikke er mættede eller er transfedtsyrer