

Mejeriforeningen

Udvikling af metodikker til rutinemæssig evaluering af smagsfejl i mælk

Periode: 1. december 2002 til 30. april 2004
Budget: Kr. 1.254.000
Intern finansiering: Mælkeafgiftsfonden
Ekstern finansiering: Stiftelsen Lantbruksforskning
Afslutningsrapport:
Projektleder: Jacob Holm Nielsen
Institution: Danmarks JordbrugsForskning, Afdeling for Råvarekvalitet
Deltagere:
Offentliggørelse:
Link til projekt:
Publikationer: Afslutningsrapport (2005).

Formål: At udvikle nye hurtigmetoder till rutinemæssig måling af smagsfejl i mælk.

Beskrivelse: Projektet tager udgangspunkt i udvikling af nye hurtigmetoder til rutinemæssig måling af smagsfejl i mælk.

Traditionelt foretages vurdering af smagsfejl med sensorik på gårdniveau (i Sverige), mens man har forladt denne kontrolparameter i Danmark. Især med implementeringen af AMS har man konstateret et forhøjet antal frie fedtsyrer i råmælken, hvilket sandsynligvis kan resultere i forøget udbredelse af smagsfejl i mælk.

Projektet skal undersøge mulighederne for harmonisering af analysemetoder for smagsfejl i Danmark og Sverige (baseret på elektronisk næse-teknologi) og fedtsyregrad (baseret på ikke-destruktiv og hurtig infrarød spektroskopi i modsætning til den gængse ensidige IDF-metode, hvor der anvendes simpel titrering). Samtidigt foretages der regionale screeninger af udbredelsen af smagsfejl i de to lande.

Projektet er et samarbejde mellem Mejeribrugets ForskningsFond via Mejeriforeningen, Steins Laboratorium i Danmark og Sverige, Danmarks JordbrugsForskning og Svensk Mjök.