

Mejeriforeningen

Lavfedt mejeriprodukter - mikrostruktur, sensoriske egenskaber og forbrugeropfattelse

Periode: 1. januar 2003 til 31. juni 2006
Budget: Kr. 5.407.500
Intern finansiering: Mejerirationaliseringsfonden
Ekstern finansiering: SJVF
Afslutningsrapport:
Projektleder: Michael Bom Frøst
Institution: KVL, Mejeri- og Levnedsmiddelinstituttet
Deltagere:
Offentliggørelse:
Link til projekt:
Publikationer: Understanding Creaminess,
Frøst, M. B. & Janhøj, T. (2007) International Dairy Journal 17 (2007) 1298-1311.

Liking and exposure: first, second and tenth time around, Physiology & Behavior
Frøst, M.B. (2006) 89(1), 47-52
(doi:10.1016/j.physbeh.2006.01.036).

Comparison of descriptive sensory analysis and chemical analysis for oxidative changes in milk
Hedegaard, R.V.; Kristensen, D.; Nielsen, J.H.; Frøst, M.B.; Østdal, H.; Hermansen, J.E.; Kröger-Ohlsen, M & Skibsted, L.H. (2006) Journal of Dairy Science, 89(2), 495-504.

Effect of Pre-heat treatment on the functionality of microparticulated whey protein acid milk gels
Janhøj, T. & Ipsen, R. H. (2006) Milchwissenschaft 61, 131-134.

Sensory and rheological characterization of low-fat stirred yoghurt, Journal of Texture Studies
Janhøj, T.; Petersen, C.B.; Frøst, M.B. & Ipsen, R.H. (2006) 37(3), 276-299 (doi:10.1111/j.1745-4603.2006.00052.x).

Sensory measurement of dynamic flavour intensity in ice cream with different fat levels and flavourings
Frøst, M.B.; Heymann, H; Bredie, W.L.P.; Dijksterhuis, G.B. & Martens M. (2005) Food Quality and Preference, 16(4), 305-314
(doi:10.1016/j.foodqual.2004.05.009)

Fornuft eller fornøjelse? Både - og er fremtiden for lavfedtholdige mejeriprodukter.
Frøst, M.B.; Janhøj, T.; Martens, M.; Ipsen, R.H. & Qvist, K.B. (2003) Mælkeritidende, 116(18) pp. 426-432.

Formål: Projektet sigtede mod en klarlægning af, hvordan de enkelte sanser bidrager til den samlede sansning af komplekse produkter.

Beskrivelse: Formålet med projektet var at skabe sammenhængende viden om lavfedtmejeriprodukter der spænder fra det mikroskopiske niveau i produkternes sammensætning, over menneskets sansning af smag, lugt og konsistens, til forbrugernes opfattelse. Projektet er tværfagligt, og har i kraft heraf givet en indsigt i fødevarekvalitet der kan bidrage til videre udvikling af gode og sunde fødevarer.

Resultater fra projektet har ført til en bedre grundlæggende viden om hvilke proces- og produktparametre der med succes kan optimeres for at helt eller delvist erstatte fedt i forskellige produkter, samtidig med at de gode sensoriske egenskaber bevares. Analyser af relationer mellem sensoriske egenskaber og produkternes fysiske opbygning har givet en beskrivelse af underliggende fysiske egenskaber der er nødvendige for bevarelsen af cremethed i lavfedtmejeriprodukter.

I projektet har vi arbejdet mod en klarlægning af hvordan de enkelte sansers bidrager til den samlede sansning af komplekse produkter. Fokuspunktet været den meget værdsatte sensoriske egenskab cremethed. Gennem forbrugerundersøgelser har vi belyst aspekter af den enkelte forbrugers samlede spisekvalitetsopfattelse, såsom hedonisk oplevelse, dennes stabilitet og oplevelse af cremethed.

Den samlede rapport kan fås ved henvendelse til Mejeribrugets ForskningsFond.