

2008-10-15

Köpenhamnsbaserat smaklabb får betalt för gammal ost

Ett splittrnytt forskningslaboratorium inriktat på arom i livsmedel håller på att byggas upp vid Köpenhamns universitet. Tillsammans med en uppgraderad pilotanläggning för mejeriproduktion, uppbackad av Arla, ska forskarna försöka förbättra smak, doft och näringsegenskaper på allt från söndagsstek till grönmögelost.

I det nya multisensoriska laboratoriet kommer forskarna bland annat att använda apparatur som mäter hjärnvågor för att objektivet mäta den annars subjektiva upplevelsen av lukt och smak.

-- Vi ska bland annat titta på hur det autonoma nervsystemet reagerar på olika dofter och smaker och hur det i sin tur påverkar matsmältningen. Det är till exempel intressant att titta på vilka komponenter i en fermenterad ost som är viktiga för att få en viss smakupplevelse, säger Wender Bredie, professor i sensorik vid Köpenhamns universitets Institut for Fødevidenskab.

Det nya laboratoriet, som byggs upp under hösten, ska sysselsätta en handfull forskare och finansieras med universitetsanslag. Enligt Wender Bredie har flera industriella aktörer redan visat intresse för forskningen, däribland en tuggummifabrikant.

Även svenska industriforskningsinstitutet SIK är med på ett hörn i projektet. Det är Karin Wendin, doktor i livsmedelsteknik vid SIK:s kontor på Ideon i Lund, som genom ett Vinnovaprojekt regelbundet pendlar till Institut for Fødevidenskab.

Parallellt bygger institutionen ut sin pilotanläggning för mejeriprocesser. Där handlar det framförallt om att se till att mjölkens naturligt nyttiga egenskaper förs vidare till konsumenten.

-- Vissa proteiner och peptider i mjölk och ost underlättar exempelvis kroppens upptag av kalcium. Det gäller att de inte försvinner eller förstörs av mejeriprocesserna, säger Ylva Ardö, professor i mejeriteknologi med ost som specialområde.

Den nya anläggningen beräknas kosta cirka tolv miljoner danska kronor att bygga. Näringslivet, med mejerijätten Arla i spetsen, står sedan tidigare för en stor del av forskningen vid institutionen genom samfinansierade projekt, bland annat via Mejeribrugets ForskningsFond. Fonden är även med och stöttar den nya pilotanläggningen.

Av Erik Olausson

Denna artikel återpubliceras med tillstånd från Rapidus nyhetstjänst. Läs mer på www.rapidus.se.