

Mindre salt - Bedre sundhed! Hvordan reduceres saltindholdet i ost?



Det er ikke nogen nyhed, at salt er livsnødvendigt, og at salt i for store doser er ødelæggende for helbredet. Der er dog mere og mere fokus på, at vi generelt indtager langt mere salt, end vi bør, og at det er en trussel mod folkesundheden. Størstedelen af det salt, vi spiser, kommer fra forarbejdede fødevarer, og mejeriprodukter er desværre ingen undtagelse. Danmark Mejeritekniske Selskab har sammensat et dagsprogram, som med udgangspunkt i sundhedsperspektiver, de politiske rammer og mærkningsreglerne belyser branchens initiativer, aktuelle teorier samt nogle af de resultater, som forskningsverdenen kan bidrage med på vejen til et reduceret saltindhold i ost.

Danmarks Mejeritekniske Selskab afholder seminar om: 'Saltindhold'

Torsdag den 1. marts 2012 kl. 10.00 – 16.00
Hotel Australia, Dæmningen 6, 7100 Vejle

Målgruppe

Seminarret retter sig til mejeriteknologer, mejeriingeniører og andre, som i deres dagligdag har arbejdsopgaver eller mejerifaglig interesse indenfor det berørte fagområde.

DGM
S



Salt og sundhed

Salt i små mængder er livsnødvendigt - men salt i lidt større mængder er skadeligt for helbredet - ja direkte livsfarligt. Indlægget vil belyse, hvordan et forhøjet saltindtag påvirker helbredet, og hvor store/små mængder salt det drejer sig om? Hvor meget salt indtager danskerne, og hvilke fødevarer bidrager til dette indtag af salt? I nogle lande er der allerede taget initiativer til begrænsning af saltindtaget og resultaterne heraf vil også blive omtalt.

Indlægsholder. Forsker, PhD Ulla Nørgaard Toft, Forskningscenter for Forebyggelse og Sundhed, Region Hovedstaden

Saltreduktionsinitiativers indflydelse på mejeriindustrien

Der er stor politisk fokus på sundhed, ikke mindst kost og sundhed. Både i EU og nationalt har man sat initiativer i gang med henblik på at give forbrugerne mulighed for at træffe et sundere valg. Befolkningens indtag af salt og mulighederne for at begrænse salt i maden er sat under lup, ikke mindst fordi der er en veldokumenteret sammenhæng mellem (for meget) salt og den enkeltes sundhed. Der gives en status for de vigtigste initiativer på området. Nøglehulsmærket, og de aktiviteter, der p.t. er i gang omkring dette, vil ligeledes blive omtalt.



Indlægsholder. Chefkonsulent Susanne Kofoed, Landbrug og Fødevarer



Overvejelser og praktiske erfaringer med reduktion af salt i ost

Arla Foods har i de senere år haft fokus på at reducere mængden af salt i ost, og i den forbindelse er der foretaget en lang række overvejelser i forhold til både image, kvalitet og økonomi. Disse overvejelser har affødt en lang række tiltag og projekter, som på ingen måde er tilendebragt på nuværende tidspunkt. Alligevel er der affødt både resultater og erfaringer, som virksomheden nu bygger sit videre arbejde på. Indlægget vil byde på en præsentation af denne proces samt give et billede af det samarbejde, branchen har i Saltpartnerskabet.

Indlægsholder. Mejerichef Per M. Olsen, Arla Foods Klovvborg Mejeri

Målemetoder for salt i ost

Når saltindhold i ost skal måles, er der to fundamentale problemstillinger, som dette indlæg belyser og giver forslag til løsning af. Den første og afgørende udfordring med saltanalyse er prøvetagning og -håndtering, idet saltet ingenlunde er jævnt fordelt i osten. Forskellige analyseteknikker stiller endvidere hver deres særlige krav til prøvepræsentation for at kunne give et retvisende resultat. Den anden udfordring er valg og korrekt anvendelse af måleteknologi som f.eks. saltelektroder og NIR.



Indlægsholder. Direktør Anders Larsen, Q-Interline A/S



Saltets rolle i ostemodning

Salt spiller en rolle for de fundamentale enzymatiske og mikrobielle aktiviteter under ostens modningsproces. Salt påvirker løbets og syrevækkerens aktiviteter i osten, og har derved en vigtig rolle i udvikling af både struktur og smag. Mindsket saltindhold påvirker typisk balancen i ostens proteolyse, sådan at der dannes flere peptider, herunder også bitre peptider, og mindre af aminosyrer og smagskomponenter som følge af begrænset autolysis.

Indlægsholder: Professor Ylva Ardö, IFV, KU-Life

Effekt på mikrobiologi og enzymer ved saltreduktion i cheddar ost med samme vandprocent

Der er i et samarbejde mellem Chr. Hansen A/S og KU-Life gennemført et forskningsprojekt med det formål at undersøge, hvilken effekt NaCl har på smag og konsistens under modningen af Cheddar-ost, og som et resultat heraf afdække om der synes at være muligheder for smags- og konsistensmæssigt at kompensere for det lavere saltindhold. Projektet har baseret sig på cheddar ost med forskellige/reducerede saltindhold, og resultaterne giver ny viden om, hvordan syring og smagsudvikling m.m. påvirkes, ligesom der gives bud på hvilke muligheder der kan være for at kompensere, herunder også i hvilket omfang disse muligheder kræver yderligere studier.



Indlægsholder: PhD stud. Kirsten Kastberg Møller, IFV, KU-Life samt Chr. Hansen A/S



Struktur og hydrering som funktion af saltindholdet i ost

Salt i ost virker primært som et konserveringsmiddel og bidrager til ostens salte smag. Saltindholdet i ost varierer fra 2 til 10 % i vandfasen afhængig af ostetypen. Ostens vandfase er indesluttet i ostens para-kasein netværk, og saltindholdet i vandfasen påvirker graden af hydrering af para-kasein i sig selv. Som følge heraf vil en reduktion af saltindhold i ost have den konsekvens at ostens struktur og fysiske egenskaber påvirkes. Indlægget belyser forskningsarbejdet bag dette emne.

Indlægsholder: PhD Timothy P. Guinee, Teagasc Food Research Centre Moorepark

Strategier for reduktion af salt i ost

Natriumchlorid er på grund af sine konserverende og smagsforstærkende egenskaber almindeligt anvendt som tilsætningsstof i fødevarer. Sænkning af saltindholdet i fødevarer såsom ost er ønsket ud fra en sundhedsmæssigt perspektiv, men kan have en negativ effekt på forbrugernes præference for produktet. På NIZO food research er der gennemført studier af forskellige aspekter ved at sænke saltindholdet i ost. F.eks. er vækst af uønskede mikroorganismer, anvendelse af salterstatning og dannelse af naturlig smagsbooster undersøgt og resultater af disse undersøgelser vil blive præsenteret, ligesom der vil blive gennemgået en oversigt over relevante forskningsemner og -værktøjer herunder anvendelse af olfactometer og modellerings systemer til ost.



Indlægsholder: Project Manager Flavour Wim J. M. Engels, NIZO Food Research, Holland

Program

- Kl. 09.30 – 10.00 Registrering og kaffe
- Kl. 10.00 – 10.10 Velkomst og præsentation af dagens program
- Kl. 10.10 – 10.40 Salt og sundhed
v/ Forsker, PhD *Ulla Nørgaard Toft*, Forskningscenter for Forebyggelse og Sundhed, Region Hovedstaden
- Kl. 10.40 – 11.10 Saltreduktionsinitiativers indflydelse på mejeriindustrien
v/ Chefkonsulent *Susanne Kofoed*, Landbrug og Fødevarer
- Kl. 11.10 – 11.30 Pause
- Kl. 11.30 – 12.00 Overvejelser og praktiske erfaringer med reduktion af salt i ost
v/ Mejerichef *Per M. Olsen*, Arla Foods Klovvborg Mejeri
- Kl. 12.00 – 12.30 Målemetoder for salt i ost
v/ Direktør *Anders Larsen*, Q-Interline A/S
- Kl. 12.30 – 13.30 Frokost
- Kl. 13.30 – 14.00 Saltets rolle i ostemodning
v/ Professor *Ylva Ardö*, IFV, KU-Life
- Kl. 14.00 - 14.30 Effekt på mikrobiologi og enzymer ved saltreduktion i cheddar ost med samme vandprocent
v/ PhD stud. *Kirsten Kastberg Møller*, IFV, KU-Life samt Chr. Hansen A/S
- Kl. 14.30 – 14.50 Pause
- Kl. 14.50 – 15.20 Struktur og hydrering som funktion af saltindholdet i ost
v/ PhD *Timothy P. Guinee*, Teagasc Food Research Centre Moorepark
- Kl. 15.20 – 15.50 Strategier for reduktion af salt i ost
v/ Project Manager Flavour *Wim Engel*, NIZO Food Research, Holland
- Kl. 15.50 – 16.00 Afslutning
-

Pris

Kr. 1.995,00 + moms for medlemmer af Danmarks Mejeritekniske Selskab.

Kr. 2.495,00 + moms for ikke-medlemmer. Efter ”først til mølle-princippet” er der reserveret et antal fripladser til mejeriteknolog- og mejeriingeniørstuderende.

Tilmeldingsfrist

Der er mulighed for tilmelding via selskabets hjemmeside, hvor programmet også vil være tilgængeligt. Bemærk at mindre ændringer i programmet kan forekomme. Disse ændringer ajourføres straks i programmet på hjemmesiden.

Tilmelding senest *fredag den 24. februar 2012* på www.mejeritekniskselskab.dk