

Smagstest af forskellige mælketyper



Både foder, race og lagring har indflydelse på, hvordan mælken smager

I et fodringsforsøg ved Kvægbrugets Forsøgscenter (KFC) har man undersøgt, hvilken betydning forskellige typer fedt, i foderet til malkekøer, har for mælkens sammensætning og smag. Både Jersey og Dansk Holstein køer indgik i undersøgelsen.

Smagen af mælken fra KFC blev bedømt af dels af et trænet smagspanel og dels ved en forbrugertest.

To typer forsøgsfoder

Forsøgsfoder m. fedttilskud af mættet fedt:

Her indgik en mættet fedtkilde med højt indhold af palmitinsyre.

Forsøgsfoder m. fedttilskud af umættet fedt:

Her indgik en umættet fedtkilde i form af supplement af raps- og hørfrø.

Resultater

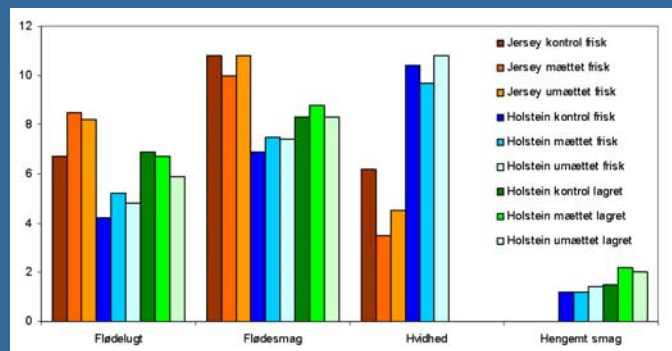
Forsøget viste, at det er muligt at øge mælkens indhold af linolensyre med op til 80% for Holstein køer ved at give tilskud af hør- og rapsfrø i foderet. Dette har en lille indflydelse på smagen, men dog ikke i negativ retning.

Største smagsforskel skyldes race

Smagspanelet fandt, at de største forskelle på smagen skyldtes racen, idet Jersey mælk, grundet det højere fedtindhold, havde en kraftigere flødelugt og – smag, ligesom denne mælk var mere cremet og havde en mindre hvid, mere gul farve (Figur). Forskellen mellem mælk fra samme race fodret med de forskellige fodertyper var mindre og oftest ikke systematisk.

Smagspanelet smagte også på lagret mælk fra Holstein fra de forskellige fodringer. Det viste sig, at mælk efter lagring havde en mere flødeagtig karakter og en smule hengemt smag.

Mælk fra raps/hørfrøfodring blev sammenlignet med mælk fra kontrolfodring ved en forbrugertest. De 200 forbrugere i et supermarked bedømte, at der var forskel på de to mælketyper.



Baggrunden for forsøget

Der er gennem de seneste år introduceret enkelte nye mælketyper, der kan afsættes til merpris. Dansk produktion af drikkemælk er under et stigende pres fra udenlandske produktioner og en stadig større andel af den mælk som forbrugerne køber udgøres af discountprodukter.

Fodring med græsmarksbaserede fodermidler kan være med til at skabe nye, sunde og unikke mælkeprodukter. Det er ønskeligt at øge mængden af n-3 fedtsyrer i mælk gennem fodring med græs eller græsmarks baserede fodermidler. Et problem ved anvendelse af afgræsning og fodring med ensilage baseret på græs og bælgplanter er, at mælken bliver mere umættet end ved fodring med majsensilage, hvilket får mælken til lettere at oxidere. Læs mere på www.kfc-foulum.dk

Projektdeltagere: Det Jordbrugsvidenskabelige Fakultet, Arla Foods og Kvægbrugets Forsøgscenter

Kontaktpersoner: Mette Krogh Larsen og Ulla Kidmose, Institut for Fødevarer, Århus Universitet