



Vi skal finde de bedste sorter til havredrik



Lisbeth Ankersen

Supersmager,
InnovaConsult ApS

Interessen for havre til andre former for fødevarer end gryn vokser. Det betyder fornyet interesse for kvalitetsparametre som smag, duft og indhold af fedt og protein.

I projektet POATential har kemiker og supersmager Lisbeth Ankersen, InnovaConsult, sat tænderne i havrekerner fra 21 forskellige sorter for at beskrive duft, smag og udseende. Beskrivelserne skal bruges til at få viden om sorter, der egner sig til havredrik.

10 af de 21 sorter er i 2024 dyrket økologisk og konventionelt, og når prøverne herfra er klar, skal Lisbeth Ankersen igen smage på kernerne. Senere følger de ekstraherede havrebaser og til sidst de færdige havredrikke baseret på de enkelte sorter.

242 smags- og duftstoffer

Foran Lisbeth Ankersen ligger en stak tætskrevne ark med navne på kemiske stoffer, som ifølge litteraturen kan findes i havre. Listen rummer ikke mindre end 242 naturlige smags- og duftstoffer.

Udvalgte havresorter dyrket i 2024

Sort	Oprindelse
Scotty	Tyskland
Fatima (fedtholdig)	Sverige
Sonja	Finland
Active (betaglucan)	Sverige
Merlin	Storbritanien
Elison	Østrig
Nemesis (nematoderesistent)	Sverige
NOS Conrad (nematoderesistent)	Danmark/Tyskland
Oliehavre (fedtholdig, økologisk)	Danmark
Talkito (nøgen)	Tyskland

- Det er som at læse de sidste sider i en krimi, lyder det begejstret fra Lisbeth Ankersen, der bruger sin kemiske viden som støtte, når hun laver sensoriske analyser.

- Det er ikke en facitliste, men hvis jeg for eksempel registrerer en note af citron undervejs i testen, er det interessant at gå tilbage og se, at det kemiske stof limonen er på listen, forklarer hun.

Havre kan smage af fløde

Den oplevede smag opstår i kombinationen af mange forskellige enkeltstoffer. Eksempelvis har fløde omkring 70 forskellige smags- og duftstoffer, og 39 af disse kan også findes i havre. I havredrik kan netop flødesmag være relevant og ønskværdig, men ikke alle havresorter har flødesmag, og Lisbeth Ankersens beskrivelser kan sammen med analyser af andre kvalitetsparametre på sigt hjælpe landmænd til at dyrke de bedst egnede sorter.

Interessant for økologer

Projektet POATential har til formål at forbedre produktionen af havredrik, og økologer har en særlig interesse i projektet, fordi havre er en dyrkningssikker, økologisk afgrøde. Innovationscenter for Økologisk Landbrug deltager bl.a. i arbejdet med at finde sorter af forskellig genetisk oprindelse, så en bred vifte af egenskaber er repræsenteret. I 2024 har Teknologisk Institut dyrket og høstet mængder, der er store nok til, at Valsemøllen kan rense og afskalle partierne. DöhlerGroup laver havrebaserne, og Dragsbæk A/S fremstiller havredrikkerne. Korn, baser og færdig drik analyseres af Teknologisk Institut for kvalitetsegenskaber som skumdannelse og boblestørrelse i den færdige havredrik. Projektet ledes af SEGES Innovation.

STØTTET AF

Planteafgiftsfonden