

LinkedIn opslag September 2024:

<https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:share:7236720078031884289/?actorCompanyId=80983247>



Innovation Centre for Organic Farming

2,744 followers

18h •



Havredrik vinder indpas som et plantebaseret alternativ til mælk - og havren kan smage af fløde

Som en del af vores fokus på afgrøder til mere planterige måltider, ser vi på, hvilken havre der egner sig bedst til havredrik, så den har en høj kvalitet og med de egenskaber i forhold til smag og skumning, som gør den bedst egnet for baristaer.

I projektet POATential deltager [SEGES Innovation](#), [Danish Technological Institute](#), [Innovation Centre for Organic Farming](#), [Valsemøllen A/S](#), [DöhlerGroup](#), [Dragsbæk A/S](#) og [InnovaConsult](#).

Her udforsker vi bl.a. i sensoriske analyser smagen af havre, der pga. sin sammensatte smagsprofil faktisk kan smage af fløde.

Projektet er støttet af Fonden for Plantebaserede Fødevarer.

Show translation



Havre kan smage af fløde

icoel.dk

Casper Laursen and 16 others

1 comment • 1 repost