

Havre kan smage af fløde

Havredrik vinder indpas som et plantebaseret alternativ til mælk. For at havredrikken kan anvendes af baristaer, kræver det en ensartet og stabil råvare af høj kvalitet med de nødvendige egenskaber bl.a. i forhold til skumning, og den skal være velsmagende.

Af Tove Mariegaard Pedersen

I projektet POATential har vi undersøgt, om sortsvalg i havre påvirker smag, kvalitet og funktionelle egenskaber.

Duft og smag: En kompliceret symfoni

Smag er en kompleks sans, der spiller en afgørende rolle i vores oplevelse af mad og drikke. Smag består af mange forskellige smagsstoffer, ligesom musik består af forskellige instrumenter og toner. Smag er ikke kun de fem grundsmage (salt, surt, sødt, bitter og umami), der opfattes af tungen. Den samlede smagsoplevelse inkluderer også lugtesansen, konsistensen og mundfølelsen – som eksempelvis den brændende fornemmelse fra chili eller den kølende effekt af mentol. I kombinationen af smag, duftindtryk og mundfølelse kan man ifølge Lisbeth Ankersen fra InnovaConsult opleve op til 10.000 forskellige smage.

Smagen af havre

Havre er et fint eksempel på, hvordan komplekse smagsprofiler kan være sammensat af mange forskellige smags- og duftstoffer. Havre har ca. 242 smags- og duftstoffer. I projektet POATential er der udført sensoriske analyser af indledningsvis 21 havresorter med forskellig oprindelse. Der er i disse analyser identificeret 30 smags- og duftnuancer. De fundne smagsnuancer omfatter beskrivelser som fed, fløde, brød, bitter, klid, korn, manna, mild, nød, skarp, grøn m.fl., og der er smagbar forskel mellem sorterne, som dog også delvist kan hænge sammen med forskellig behandling og opbevaring af udsæden. Der er i de sensoriske analyser fundet 15 beskrivelser af konsistens og mundfølelse i de 21 sorter. Beskrivelser omfatter blød, elastisk, fast, klistret, melet, sandet mv.

Kan havre virkelig smage af fløde?

Spørgsmålet kan besvares ved at forstå, hvordan smag består af mange forskellige smagsstoffer. Til sammenligning med havrens 242 smags- og duftstoffer har fløde omkring 70 smags- og duftstoffer, hvoraf de 39 komponenter er fælles med havre. Dette overlap kan forklare, hvorfor havregrød kan have en cremet, flødeagtig smag.

Yderligere information

Havresorters kvalitet til havredrik ([/planteavl/havre-nye-forsoeg-skal-finde-de-bedste-sorter-til-havredrik/](#))

I projektet POATential deltog SEGES Innovation, Teknologisk Institut, Valsemøllen A/S, DöhlerGroup, Dragsbæk A/S og InnovaConsult.



Foto: Hans Øbing-Safar



Måske er du også interesseret i



18.08.2026

Vinterhvedesorter med brødkvalitet i OrganicXseeds

I OrganicXseeds findes økologisk udsæd af både kendte og mindre kendte...



02.07.2026

Oversigt over økologiske landsforsøg 2026

Forebyggelse af bygfluer, lattergas fra organiske gødninger, sortsblandinger i...



18.05.2026

Havresorters kvalitet til havredrik

I 2024-2025 har projektet POATential undersøgt kvaliteten af havre hele vejen...



18.08.2026

Smagsdommere og køkkenprofessionelle har testet smagen af danske, økologiske bælgfrugter

Danske, økologiske bælgfrugter har potentiale til at øge mængden af grønne...



13.08.2026

Status på økologisk kartoffelproduktion

Tal fra 2024 viser, at arealet med økologiske kartofler har stabiliseret sig omkring 2.00...



09.07.2026

Vintervikke som dæksæd for kløvergræs

Dæksæd af vintervikkesorten Ostsaat Dr. Baumans øger proteinindholdet i 1. slæt...



17.08.2026

Kornfestival: Landracer og gamle sorter kan udvikle moderne korndyrkning

Økologisk planteavl kan drage nytte af egenskaber, man kan finde i fortidens korn:...



22.06.2026

Udbud af økologisk frø af vinterraps i OrganicXseeds 2026

I databasen OrganicXseeds kan du undersøge udbuddet af økologisk frø af vinterraps til...



20.05.2026

Nyt projekt tester grønspelet som økologisk konsumafgrøde

I Tyskland er 'grünkern' en delikatess, som indgår i kosten på forskellig vis. Det e...



12.05.2026

Sund havre kan blive endnu sundere

Analyser af 200 gamle sorter, landracer og moderne forædlerlinjer af havre viser...



08.06.2026

Frøblandinger til økologer

Det er vigtigt, at du som økologisk landmand er opmærksom på de regler, de...



13.04.2026

Økologer dyrker det, der fungerer bedst økologisk

Tal fra Danmarks Statistik giver indblik i, hvilke korn- og bælgsædsafgrøder økologis...

Tilmeld dig vores ugentlige nyhedsbrev

Kontakt



Tove Mariegaard Pedersen

Specialkonsulent

+45 40 25 63 33

tove@icoel.dk