

Udgivet 02.09.2024

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 undersøger vi, hvordan sortsvalg og dyrkningsforhold 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 udføres 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.



Foto: Hans Øbing-Safar

Videre arbejde med at udvikle havredrik

Af de 21 havresorter i projektet er 10 af sorterne i opdyrkning under økologiske og konventionelle dyrkningsforhold, og de vil efter høst hver især blive rensset, afskallet og varmebehandlet og lavet til havrebase og herefter havredrik. I de forskellige stadier fra høst til havredrik vil der blive lavet sensoriske analyser, sideløbende med, at der analyseres for kvalitet og funktionelle egenskaber i de enkelte sorter, havrebaser og havredrikke. Resultater vil blive offentliggjort løbende.

I projektet POATential deltager SEGES Innovation, Teknologisk Institut, Innovationscenter for Økologisk Landbrug, Valsemøllen A/S, DöhlerGroup, Dragsbæk A/S og InnovaConsult.



FONDEN FOR
PLANTEBASEREDE
FØDEVARER

For mere information



Tove Mariegaard Pedersen

Specialkonsulent

Jordfrugtbarhed, korn,

OrganicXseeds

+45 40 25 63 33

tove@icoel.dk