

Kan "smarta" förpackningar minska matsvinnet? En mikrobiologisk och sensorisk utvärdering av ny sensoretikett för livsmedelsförpackningar

Sofia Boqvist

Idag slängs mycket mat för att utgångsdatum har passerats för att vi är oroliga att matens kvalitet har försämrats eller för att vi ska bli sjuka när vi äter. Utgångsdatum på livsmedel är ofta standardiserade för olika produkter. Därmed tar man inte hänsyn till att kvalitet och hållbarhet kan variera mellan förpackningar. För att förlänga utgångsdatum utan att kompromissa med säkerhet eller kvalitet skulle man kunna använda dynamisk datummärkning. En sådan märkning tar hänsyn till livsmedlets mikrobiologiska kvalitet. Denna studie bidrar till att utvärdera om utgångsdatum för kycklingfilé kan förlängas. Vi undersökte halter av förskämningsbakterier på kycklingfilé som förvarats vid 4° och 8°C vid utgångsdatum och vid 2 och 4 dagar efter utgångsdatum. Studien undersökte även om förlängd förvaringstid påverkar produktens smak, lukt och konsistens, och om det finns en brytpunkt i halter av bakterier som kan kopplas till dess egenskaper. I studien ingick totalantal bakterier (TAC), mjölksyrabakterier och Enterobacteriaceae, vilka är vanliga kvalitetsindikatorer. Den högsta halten av TAC (8.1 log CFU/g) uppmättes i kycklingfiléer förvarade i 8°C 4 dagar efter utgångsdatum. Kycklingfiléer som förvarats i 4°C och analyserades vid utgångsdatum hade den lägsta uppmätta halten TAC (5.9 log CFU/g).

Även om bakteriehalten i det råa köttet var hög redan vid sista förbrukningsdag, och ännu högre efter ytterligare några dagar, uppfattade varken konsumenterna eller smakpanelen någon skillnad i smak och doft mellan kycklingfiléer som tillagats vid sista förbrukningsdag jämfört med några dagar senare. Fler studier behövs dock för att avgöra vilken hållbarhetstid som är optimal för att undvika att fullt ätlig kycklingfilé kastas enbart på grund av att ett fastställt datum har passerats. Notera att kyckling kan innehålla smittämnen som t.ex. *Campylobacter* och att livsmedlet alltid ska genomstekas innan konsumtion.

Projektet har resulterat i ett examensarbete och en vetenskaplig artikel. Se länkar nedan.

[Presence of bacteria in modified atmosphere packed raw chicken meat and their effect on shelf life and sensory characteristics - Epsilon Archive for Student Projects](#)

[A Microbiological and Sensory Evaluation of Modified Atmosphere-Packed \(MAP\) Chicken at Use-By Date and Beyond](#)