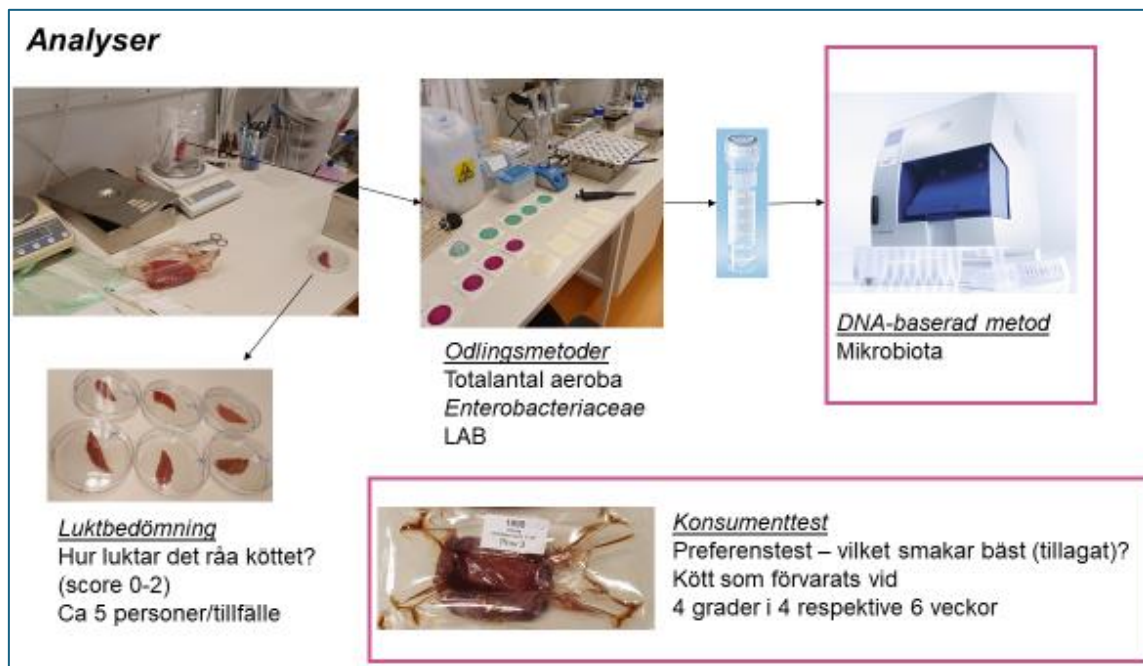


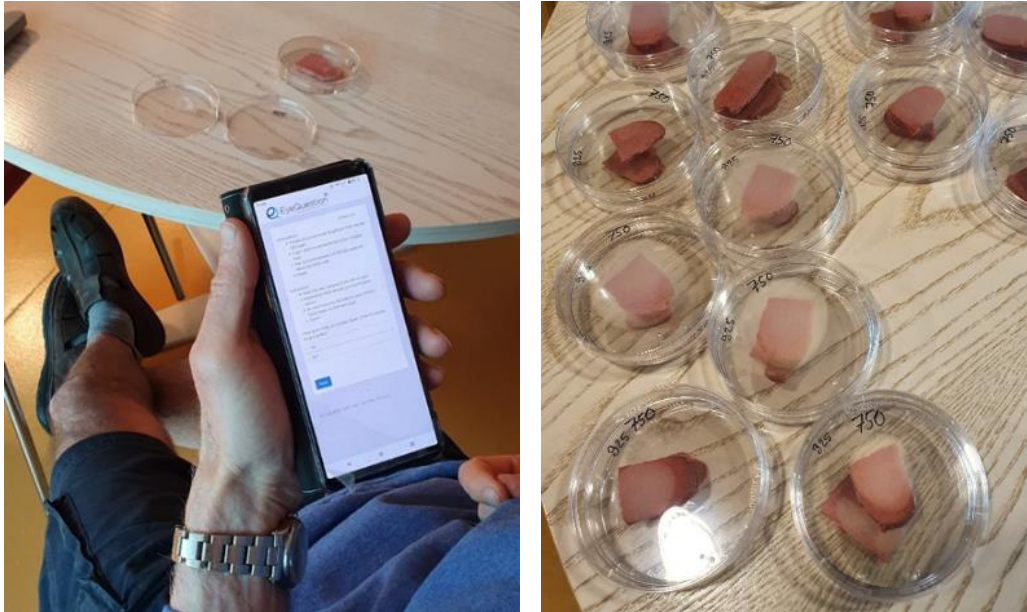
Längre hållbarhet med bibehållen kvalitet – mikrobiotans sammansättning i vakuumpförpackat nötkött

Livsmedel som passerat bäst före-datum slängs ofta i onödan, vilket leder till en negativ klimatpåverkan som är särskilt stor för kött. Hållbarhetstiden för vakuumpförpackat nötkött har en standardiserad längd som inte tar hänsyn till att kött som till exempel förvaras vid 2 till 4 grader bibehåller sin kvalitet betydligt längre än om det förvarats vid 8 grader. Denna studie syftade till att undersöka mikrobiologiska och sensoriska aspekter av vakuumpförpackat nötkött (*Musculus semitendinosus*) under normal (4 veckor) och förlängd hållbarhetstid (2 veckor efter bäst före-datum) i vanligt förekommande kylskåpstemperaturer (4 resp. 8 grader).



Figur 1. Sammanfattning av analyser som genomfördes under studien.

I köttet fanns höga halter av Lactobaciller (LAB) och totalantal aeroba mikroorganismer (TAC) redan efter 2 veckors förvaringstid vid båda förvaringstemperaturerna. Mikrobiotans sammansättning förändrades över tid och skiljde sig åt mellan de olika förvaringstemperaturerna. Under den senare delen av förvaringstiden dominerade bakterier i ordningen Lactobacillales där andelen av *Carnobacterium* var högre i kött som förvarats vid 4 grader och *Lactobacillus* högre i kött som förvarats vid 8 grader. Ett preferenstest användes för att undersöka om konsumenter föredrog det kött som lagrats till bäst före-datum eller det kött som lagrats i ytterligare 2 veckor vid 4 grader. Köttet som testades var bitar av nötrulle som tillagats och delats på ett standardiserat sätt. I testet deltog 44 konsumenter. Resultatet var tydligt, där 32 av testpersonerna föredrog köttet som förvarats till bäst före-datum och endast 12 personer föredrog köttet som förvarats i ytterligare 2 veckor. Kommentarer som gavs vittnade dock om att flera personer hade svårt att känna någon skillnad medan några kommenterade att det fanns smak av mjölksyra i det "äldre" köttet. Sammanfattningsvis behövs fler studier som knyter samman sensorik och mikrobiologi i syfte att optimera hållbarhetstiden för kött.



Figur 2. Köttprover och frågeformulär via QR-kod för testperson vid preferenstest (Foto: Karin Söderqvist).

Publikationer

Populärvetenskaplig artikel har publicerats i Livsmedel i fokus, 27 juni 2024:

<https://www.livsmedelifokus.se/forskning-i-fokus-optimal-hallbarhetstid-for-kott/>

Resultatet har presenterats vid "Grönt Möte: Jakten på det perfekta nötköttet" i Skara 12 oktober 2023.

Arbete pågår med manuskript för vetenskaplig publikation under 2025