

Artikel i Kvægnyt – nr 12, 2.7.2021

Ingen smagsforskel på mælk fra køer fodret med rapsfrø

Mælken fra køer fodret med formalede rapsfrø adskiller sig duft- og smagsmæssigt ikke fra anden mælk. Det er et vigtigt analyseresultat på vejen mod mælk med lavere klimaaftryk.

Mælk med lavere klimaaftryk kan være ønskeligt, men hvis den ikke smager godt, så dur det ikke. Derfor har en gruppe af smageeksperter hos Arla Innovation Centre – såkaldte sensorikere – været i gang med at teste, om der er systematiske smagsforskelle på almindelig mælk og mælken fra køer, der har fået formalede rapsfrø i rationen.

Baggrunden er, at en række landmænd i øje-

blikket er i gang med at teste fodring af køer med formalede rapsfrø som led i et forsøg, som SEGES gennemfører i samarbejde med bl.a. Arla og Aarhus Universitet.

Forsøget er sat i gang, fordi rapsfrø som fedtkilde vil have et lavere klimaaftryk end det sædvanligvis anvendte importerede palmefedt. Men også fordi rapsfrø har en højere andel af umættede fedtsy-

rer. Rapsfrøene forventes derfor at påvirke mælkens fedtsyresammensætning, fordi andelen af mættet fedt vil blive reduceret.

Sammenligner med "Arla 24"

Deltagerne i smagningerne er vant til at smage på og vurdere mælkeprodukter. Og de har holdt smagen

2 | kvægNYT nr. 13/2021

af mælken fra forsøgets landmænd op mod Arlas standardmælk "Arla 24", forklarer forbrugerforsker Will Harwood fra sensorik- og forbrugerforskereteamet hos Arla Foods.

"Man ved, at forskellig fodring kan påvirke smagen, så den fx kommer til at smage af 'stald' eller mere græsagtigt. Derfor er det vigtigt at få vurderet, om der er forskelle," forklarer Will Harwood.

Deltagerne har vurderet parametrene duft, udseende, smag, afsmag og 'overordnet smagsindtryk'. Der er vurderet mælk fra otte landmænd, og der er udtaget prøver både i perioder med standardfodring og i perioder med testfor-

dring. I alt er der taget 21 prøver, og mælken er pasteuriseret inden smagningen.

Resultaterne viser, at der ikke er nogen signifikant forskel i hverken udseende, duft eller smag på hhv. test- og standardmælk. Ifølge Will Harwood er det et afgørende resultat for, at formalede rapsfrø på sigt kan indgå i foderet.

Hvordan rapsfrøene påvirker mælkens fedtsyresammensætning, går forskere ved Aarhus Universitet om kort tid i gang med at analysere.

/KIRSTEN MARSTAL, KFM@SEGES.DK



FOTO: ARLA
Arlas professionelle smagere i gang med at smage og registrere mælken fra de rapsfrøfodrede køer.