

STATUS PÅ KVALITETS- OG ERNÆRINGSMÆSSIGE FORSKELLE PÅ ØKOLOGISK OG KONVENTIONEL MÆLK

METTE KROGH LARSEN
DEPARTMENT OF FOOD SCIENCE, AARHUS UNIVERSITY

ØKOLOGISK vs KONVENTIONEL

> FODRING

- > Min. 60% grovfoder
- > Højere andel af kløver og græs
- > Afgræsning (sommer)
- > Ingen fedttilskud

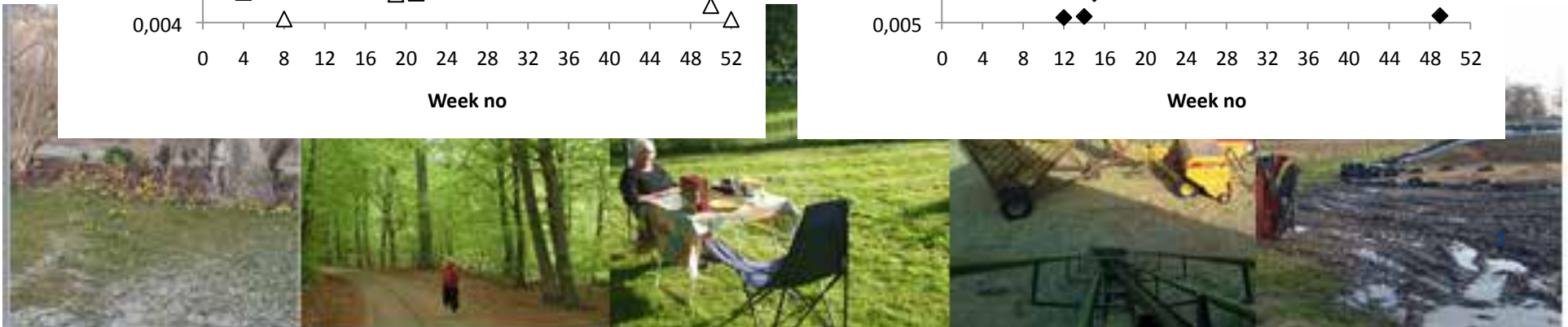
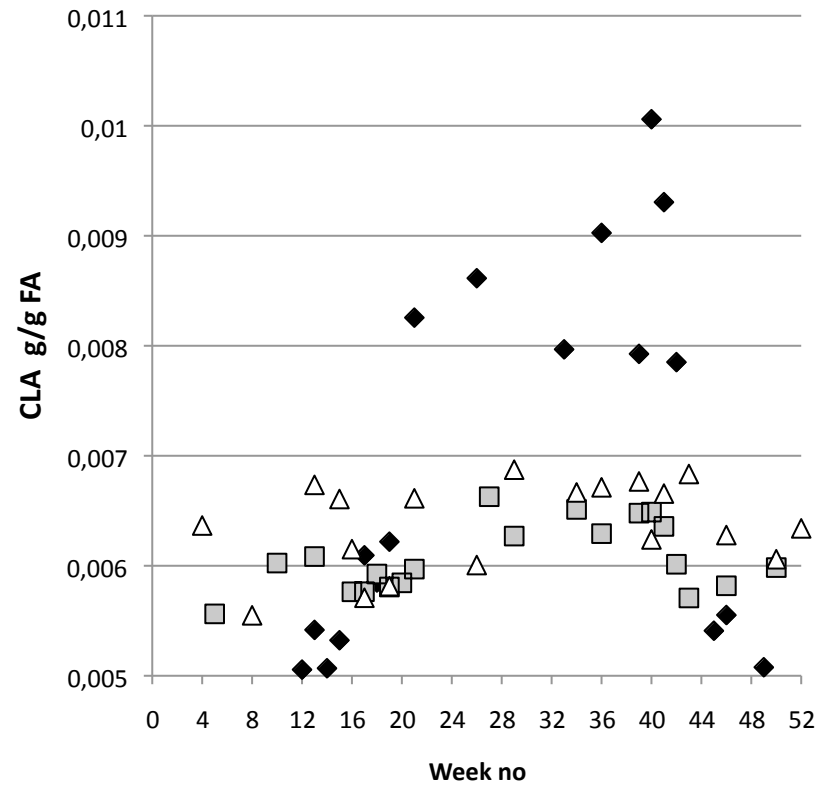
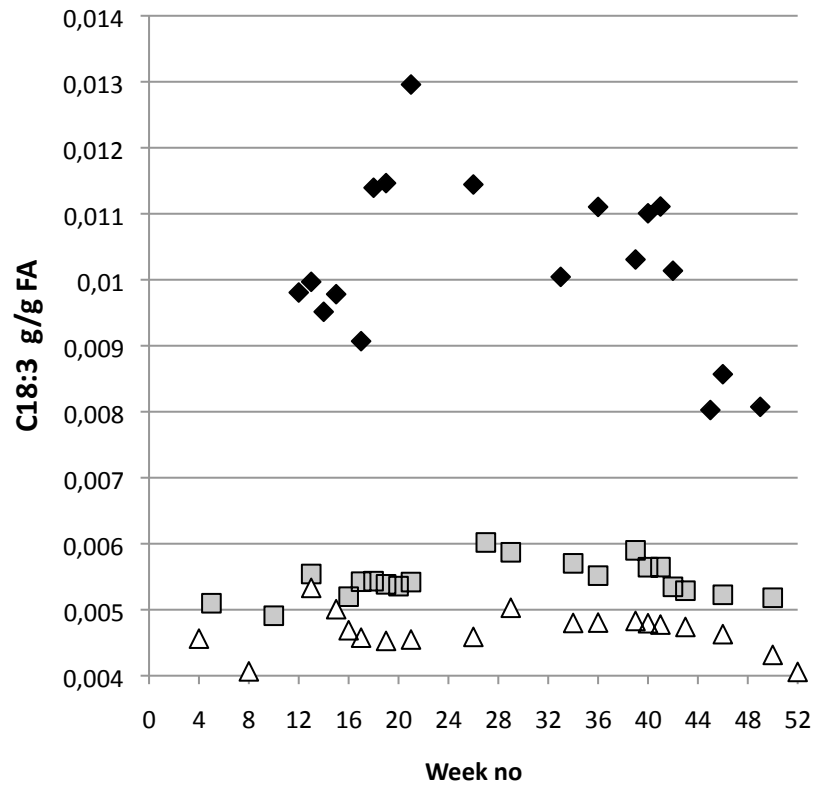


> MÆLK

- > Højere indhold af stoffer, der direkte stammer fra græs/kløver:
 - > Linolensyre
 - > CLA
 - > Beta-karoten
 - > E-vitamin
- > Sæsonvariation

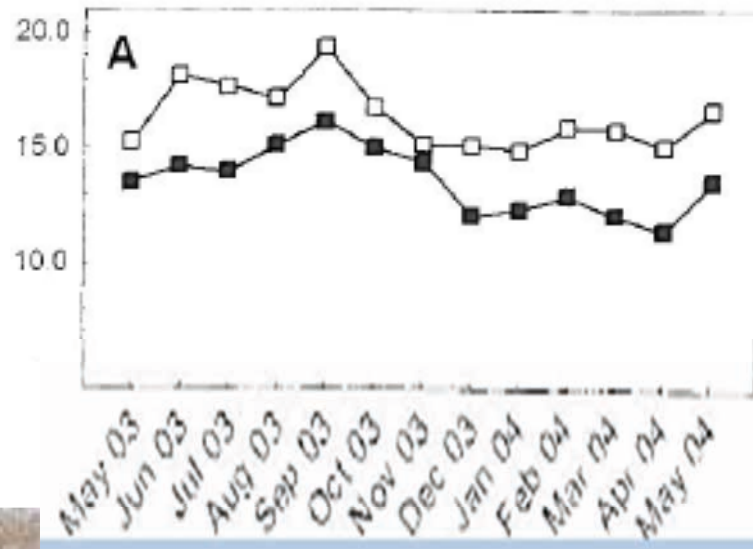


SÆSONVARIATION, FEDTSYRER

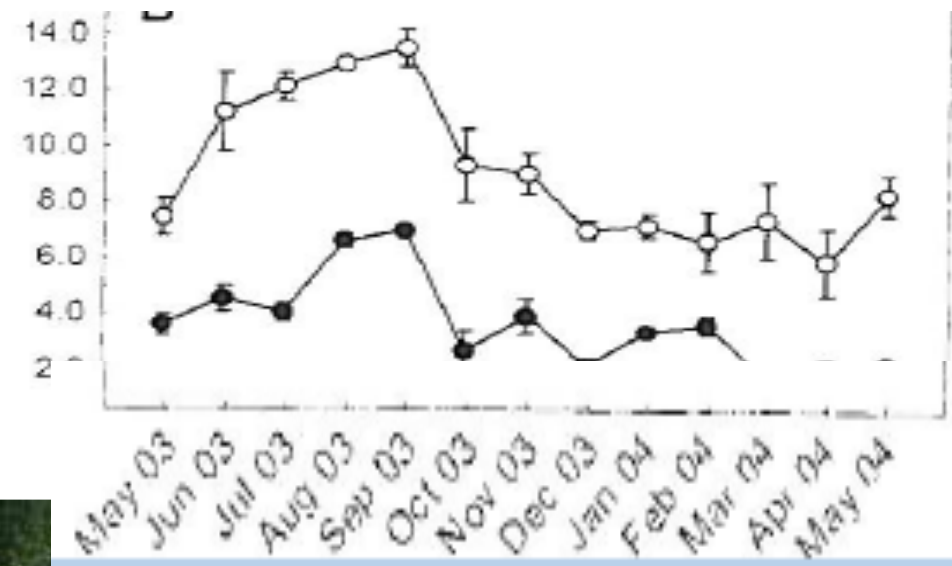


SÆSONVARIATION ANTIOXIDANTER

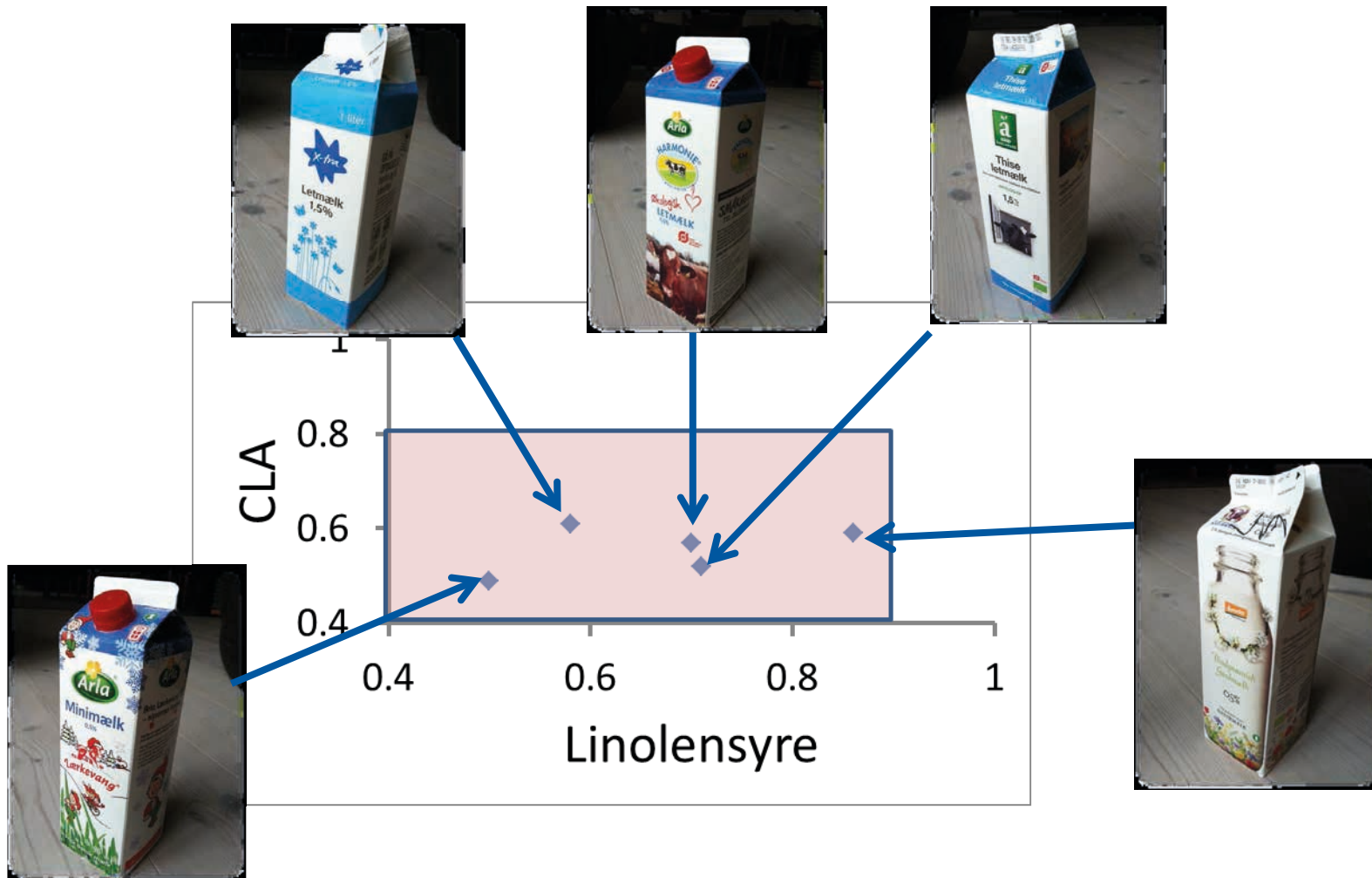
E-vitamin $\mu\text{g/g}$ mælkefedt



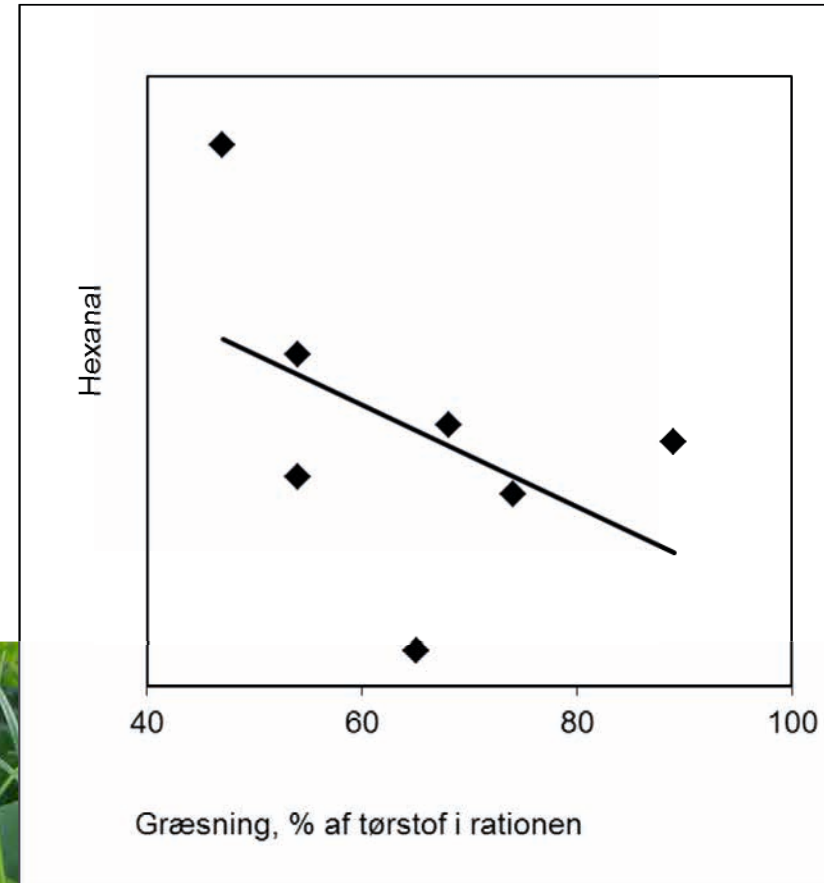
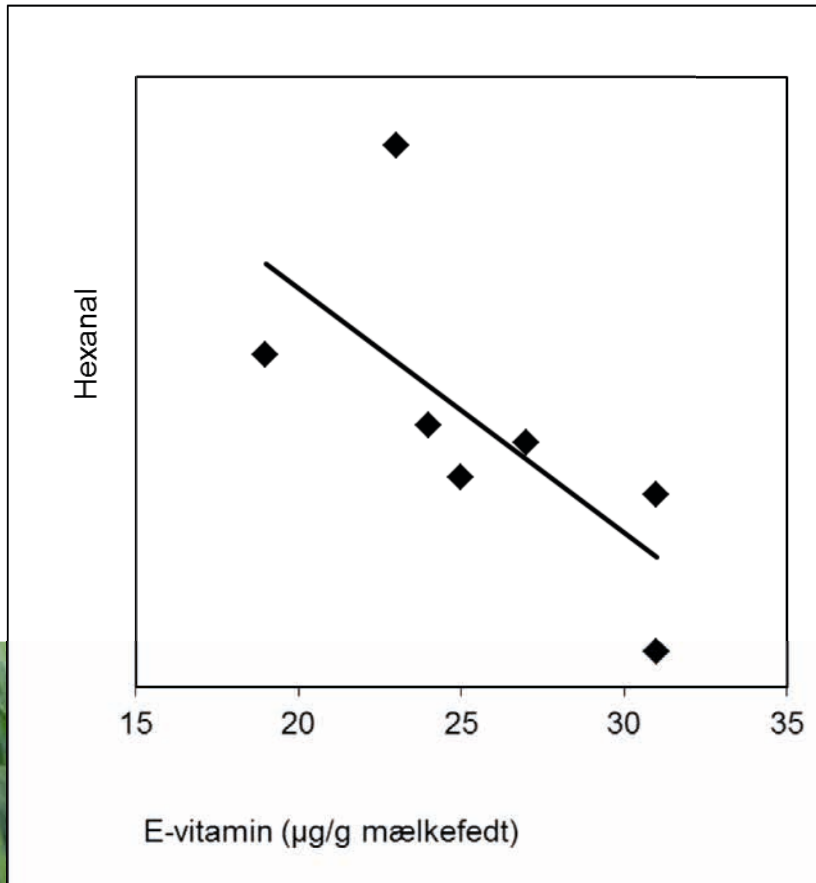
β -caroten $\mu\text{g/g}$ mælkefedt



DANSK MÆLK, NOVEMBER 2012

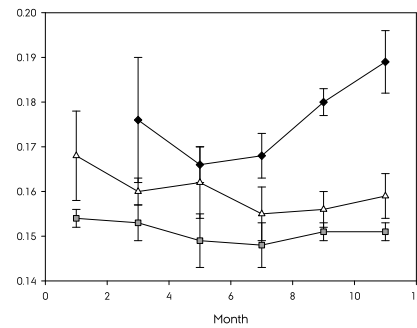


POLYUMÆTTET FEDT OG OXIDATION



VITAMIN B2

- > Mælk er en vigtig kilde
- > Dannes i vommen
- > Foderrelateret

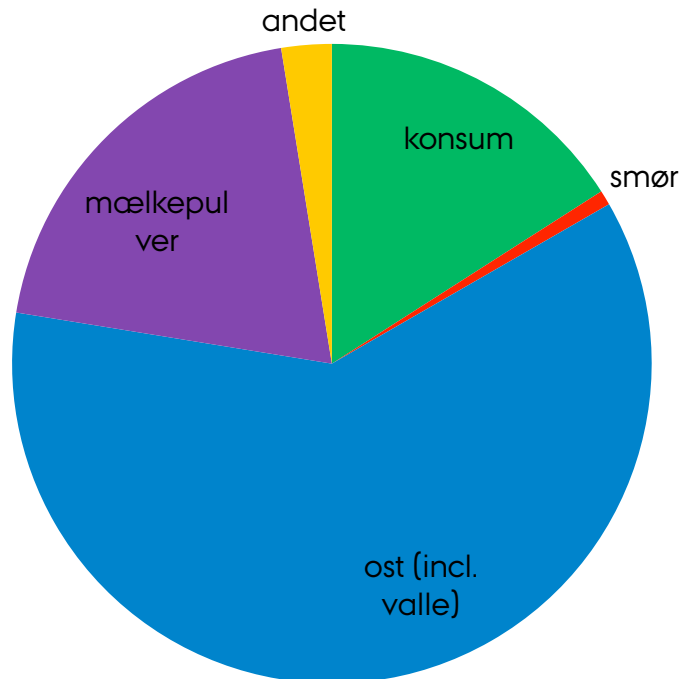


MÆLKEPRODUKTION 2012 (1000 TONS)

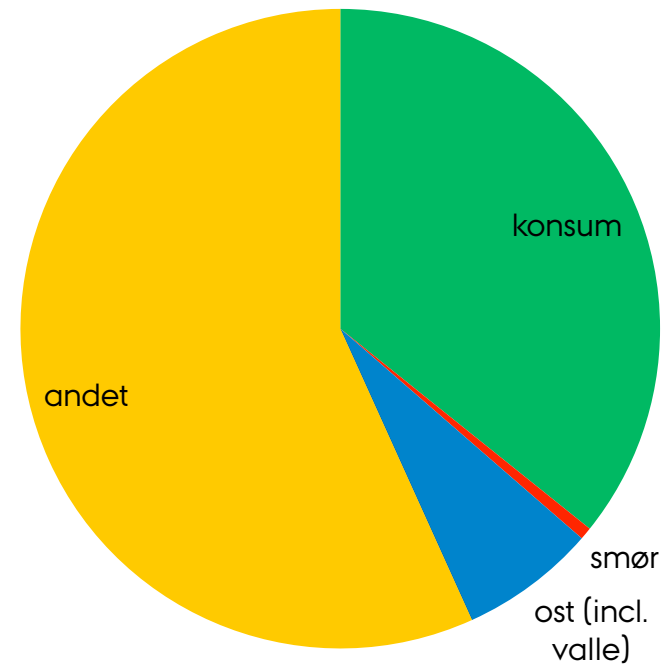
	Ialt	Deraf øko	Øko %
Indvejet mælk	4929	481	10
Konsum, drikkemælk (sød, let, mini, skm)	495	143	29
Syrnet mælk incl. Kærnemælk	126	22	17
Fløde og creme fraiche	54	5	8
Kakaomælk og lign.	112	2	2
Smør	37	3	8
Ost	300	3	1

FORDELING AF MÆLKEN 2012

Total



Økologisk



KONSUMMÆLK

- › Ikke syrnede produkter
- › Oxidation ?
- › Smag (græs, kløver, majs) ?
- › Smagsvarianter ?

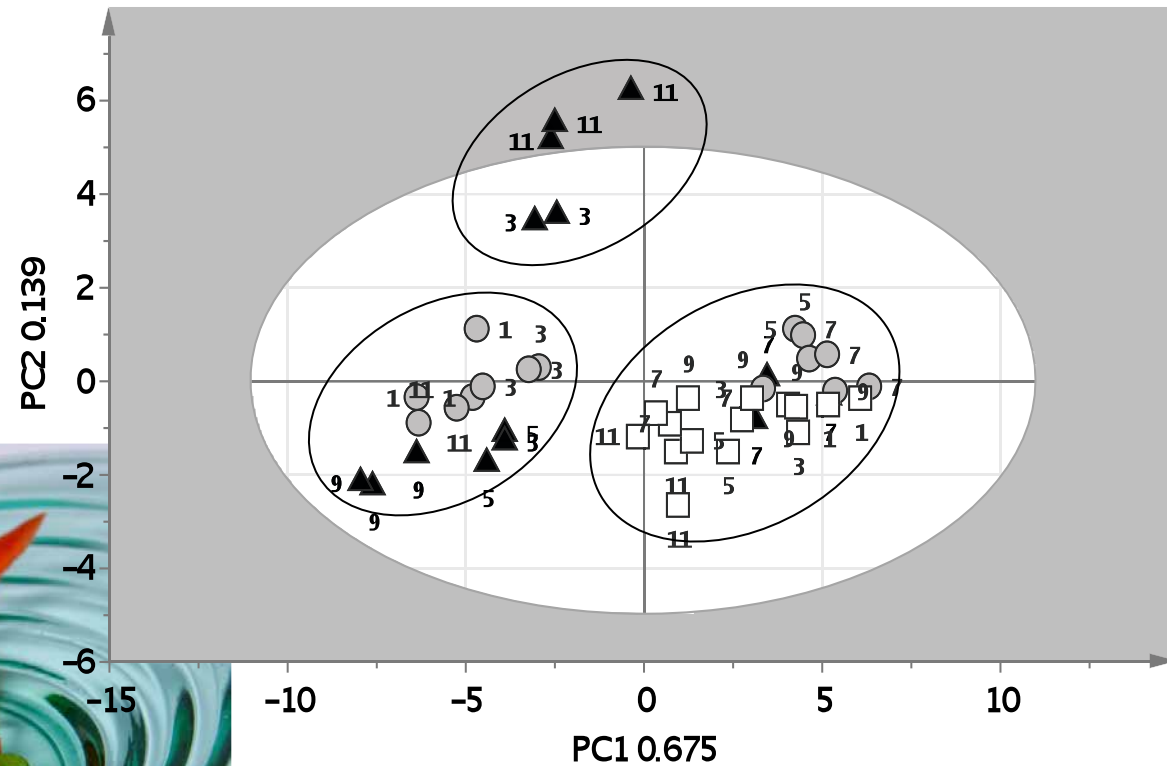


- › Syrnede produkter
- › Konsistens ?
- › Farve ?
- › Smagsvarianter ?



SMØR

- > Smelteegenskaber
- > Oxidation
- > Farve



OST

- > Mikrobiologi: Anaerobe sporer
- > Proteiner
- > Mineraler
- > Marked??



TAK FOR JERES OPMÆRKSOMHED

