

Kunskap istället för E-nummer

Är nitrit bakteriehämmande? JÜRGEN KÖRBER

TEXT: Christina Hedin
FOTO: Tommy Andersson



Jürgen Körber gick igenom några av de grupper av e-nummer som används inom charkförädling. Alla e-nummer behöver ett tillstånd för att kunna användas. I lagen står det att de skall vara ofarliga hälsomässigt. Det står också att de skall vara teknologiskt *nödvändiga*. Då kommer genast ett tolkningsproblem. Är det nödvändigt för industrin, eller är det nödvändigt för alla?

Traditioner

I södra tyskland finns det gamla traditioner med världhus som innehåller både slakteri, styckningsanläggning och charkuteri. Allt var då under ett tak och enheten var mycket liten. Utbudet var inte stort, utan varje ställe hade endast 2-5 olika sorters korvar. Företagaren slaktade på morgonen och använde slaktvarmt kött i produktionen. De lagade enkla korvar utan fjälster. En viktig ingrediens både då som nu var salt. Det är mycket viktigt med salt. Saltet används bland annat för att göra en homogen smet.

Tillsatser istället för kvalitet

I dag använder man tillsatser istället för kvalitet. Man transporterar också produkter långt och hanterar dem mycket, vilket ökar risken för bakterier, vilket gör att tillsatser används för att göra säkra och billiga produkter. Det som är viktigt att komma ihåg är att industriprodukter ofta motsvarar förväntningarna hos folk med exempelvis färg och hållbarhet.

Det behövs inte mycket tillsatser om slaktvarmt kött används, eftersom det är en annan bindning i slaktvarmt kött. Nitrit kan man dock behöva finna sig i ibland. Det går dock att jobba noggrant med temperaturer, att vara kreativ med produkterna och att använda olika muskler till olika saker då de har olika färg. Olika ålder på djur påverkar också färgen på köttet och ett äldre djur har rödare kött.

Antioxidationsmedel

Några av de tillsatser som används inom charkproduktion är antioxidationsmedel såsom askorbinsyra och askorbat. Dessa tillsatser används för att förlänga livsmedlets färskhet och bromsar härskningen av fett.

Stabilisatorer; fosfater, mono- och diglycerider

Dessa används för att förhindra skiktning, så att massan blir homogen. Fett och vatten är svårt att blanda samman och då underlättar fosfater eller citronsyror det. Fosfater är förbjudna inom ekologisk produktion, men då kan citrater användas istället. I Eldrimners kurser används inte fosfater eller citrater, utan där lär sig kursdeltagare istället att vara noga med temperatur och salthalt. Mono- och diglycerider används i bredbara produkter till exempel leverpastej och hindrar att fett sätter sig på kanterna.

Konservering; natriumnitrat och nitrit

Sjöfarare började använda dessa tillsatser för att få en längre hållbarhet för kött som togs med på sjön. I dag används det främst för färgens skull. Dessa tillsatser ger korvar en rödaktig färg. Beroende på mängd har det även en bakteriedödande effekt. Protein stabiliseras av nitrit och därför behålls färgen.

Hur mycket nitrit måste tillsättas för att få en bakteriedödande effekt?

Detta är inte en fråga det går att svara på med en exakt siffra. Det handlar om vilka produkter som tillverkas och hur mycket bakterier som finns i råvaran och under hanteringen. Nitrit är bakteriehämmande i en viss fas av mogningen om högsta tillåten halt av nitritsalt används. I värmebehandlade produkter så blir det mindre

bakterier om kärntemperaturen höjs från 72 till 74 grader. Det ger samma effekt som att tillsätta nitrit. Det gör att hållbarheten är 2 dagar längre. Hållbarheten i värmebehandlade produkter vinner således inte så mycket med nitrit. Det är viktigt att ha färiska produkter och att jobba hygieniskt. En smet som är hackad har en större yta där fler bakterier kan fastna. Om nitrit tillsätts till värmebehandlade produkter så är det således mest för den röda färgens skull. Det går att minska nitritmängden med 20 % och ändå uppnå en fin röd färg. Den tillåtna mängden är att tillsätta 80 mg nitrit/kg korv i EU.

Den röda färgen är densamma som finns i färskt kött. Det kan vara därför kunderna förväntar sig en röd färg på charkprodukterna. Det går dock att med rätt fett och kött göra fina korvar utan nitrit. Det går också att krydda med paprika och örter för att göra dem tilltalande. I några länder är nitrit inte tillåtet för ekologisk produktion, men då finns det vissa producenter som tillsätter ett grönsakspulver istället, och detta innehåller i sig också nitrit.

Produktgrupper

Charkprodukter delas in i 5 olika produktgrupper. Jürgen förklarade hur nitrit kan vara bakteriehämmande i tre av grupperna:

1. Bräwurst som betyder vämebehandlad korv, exempelvis emultionskorvar som

I lagen står det att produkter som skall stekas inte skall innehålla nitrit. Detta gäller produkter som skall stekas eller vara i ugnen i över 200 grader, där nitrit inte skall användas, eftersom nitrosaminer kan utlösas. I vissa produkter finns det ändå nitrit, exempelvis falukorv som ofta steks eller grillas.



Jürgen Körber från den ekologiska gården Herrmannsdorfer Lantwerkstätten, Bayern

falukorv, vilka innehåller 40-50 % magert kött och 30-35% fett. Fettet tillsätts för att få en bra konsistens. Även vatten tillsätts eftersom 20 % av proteinerna är vattenlösliga. Snabbhacken används för att få en bra konsistens. Produkterna värmebehandlas upp till 72 grader. Korven skall ha en bra konsistens och det innebär bland annat att det inte skall droppa ut vatten och fett om man trycker på den.

2. Hela värmebehandlade köttbitar, t.ex. skinkor. I denna grupp används nitrit som färgämne, men även som smakämne. Smaken som nitrit ger i den koka skinkan, är ofta den smaken man vill uppnå. Det går dock att minska halten nitrit och få samma effekt. Det går att halvera mängden och smaken blir då till och med bättre.

3. Lufttorkade produkter

Exempel på produkter är isterband och salami. Dessa produkter är råa, vilket gör dem till svåra produkter. I produkterna används 75 % magert kött och resten fett. Vattnet i produkten skall försvinna från produkten inifrån och ut. Det skall vara så lite vatten som möjligt i utgångsläget. Det är viktigt att välja bra råvaror. Slakten har betydelse och slakthygien är viktig för att hålla nere bakterierna. Att göra lufttorkade produkter kan jämföras med att göra ostar från opastöriserad mjölk. Produkterna kan smittas av EHEC, E-coli, listeria med mera.

Om nitrit används i lufttorkade produkter måste det tillsättas i full mängd i början av processen. Nitriten har då en hämmande effekt på härsningen. Det är viktigt att ha färskt fett, och lagra bra med en låg temperatur och en mörk lokal. Startkulturer används i början av processen och om man får igång startkulturen, så behöver inte nitrit användas.



TEXT: Inez Backlund FOTO: Tommy Andersson

Försäljning av opastöriserad konsumtionsmjölk i EU – en realitet MICHEL LEPAGE

Det var skräcken för tbc som låg bakom Pasteurs arbete med att ta fram en säker metod för att producera mjölk. Men idag har vi en helt annan nivå på hygien och djurhälsa. Intresset för att återgå till opastöriserad mjölk har därför växt. Den innehåller massor av goda mjölksyrebakterier som är nyttiga, särskilt för barn och ungdomar!

De goda mot de onda

Michel Lepage betonade i sitt föredrag att det inte handlar om religiös tro utan om väl underbyggt vetande och forskning när han talar för den obehandlade mjölken.

– Många studier har visat vilka fördelar för hälsan det är att få i sig den mångfald av mjölksyrebakterier som finns i den obehandlade mjölken. Den är bra mot matsmältningsproblem och har också visat sig förebygga ändtarmscancer. Mjölksyrebakterier hjälper till att spjälka upp andra livsmedel, de kan bygga upp immunförsvaret och producera skydd mot olika sjukdomar och allergier.

– I den obehandlade mjölken pågår en biologisk kamp; de goda bakterierna dödar de dåliga. I stället för att pastörisera undgår man de patogena bakterierna genom att tillsätta positiva mjölksyrebakterier.

Intolerans och allergi

Lepage tog också upp att laktosintolerans och proteinallergi är två helt olika saker.

– Mjölakens socker (laktos) ska kunna spjäckas; klippas i bitar av enzymet laktas. Den förmågan har våra kroppar från födseln, men hos många försvinner den när vi blir äldre. I den pastöriserade mjölken finns ingen laktas. Därför finns så många laktosintoleranta i västvärlden idag. Men intoleransen behöver inte vara för evig tid. Genom att börja dricka obehandlad mjölk i små mängder kan man få igång laktasproduktionen igen.

– Det råder en stor begreppsförvirring kring allergier. Många som har utslag, andningsproblem osv., tros vara mjölkallergiker men deras symptom visar på laktosintolerans.

– Proteinallergiker har oftast problem med komjölk, men sällan med getmjölk. Tyvärr är det svårare att komma tillrätta med denna allergi eftersom det inte bara är ett enzym som fattas.

Försäljning

Ska man sälja den obehandlade mjölken för konsumtion gäller tuffare rutiner än om man ystar av den. Det är också stor skillnad på om man säljer mjölken från gården eller via butik.

– Den som åker till gården och köper mjölk har rätt att förgifta sig själv, men om mjölken finns i butik, då är det producenten och försäljaren som har ansvaret.

För all konsumtionsmjölk gäller att den ska vara fri från stafylokokker, e-koli och listeria. I den kan man inte genomföra samma bakteriell kamp mellan onda och goda, som i den man ystar av. Det blir viktigt hur man rengör mjölkmaskin och tankar, hur man förvarar mjölken och hur länge man kan bevara den:

– Tre dagar är gränsen och det ska konsumenten känna till. Mjölken ska lagras i kyltank som håller 2-4 °C. Har man den i kylskåp som håller 8 °C kan den utveckla bakterier som ger dålig smak, men det är inte så att patogena bakterier utvecklas vid den temperaturen. Kyla eller frysning är inte något som i sig dödar mikrober.

Enligt EU:s direktiv beträffande hur man behandlar opastöriserad mjölk får man maximalt lagra mjölk från två mjölkningstillfällen.

I många länder i Europa har försäljningen av obehandlad mjölk ökat. I Frankrike tjänar man bättre på att sälja obehandlad mjölk. I Sverige är det ännu inte tillåtet att sälja den, men en förändring är på väg. I Frankrike och andra europeiska länder säljs mjölken från "stälkossor" ett slags tankstationer som rymmer 200 liter och som oftast står utanför butikerna. Mjölken i dem måste vara dagsfärsk och de ska skötas mycket noggrant.

Bra idé men inga pengar?

– ett nytt sätt att finansiera projekt

FRÅN BONDE TILL KUND – RELATIONSMARKNADSFÖRING PÅ RIKTIGT MED
JÜRGEN KÖRBER

Om du har en trogen kundkrets och vill utöka din verksamhet kan du prova ett nytt koncept: låt kunderna investera pengar och få produkter i ränta. Ledorden för Herrmannsdorfer Landwerkstätens hönsuppfödningprojekt är information och delaktighet.

TEXT: Linda Wirén
FOTO: Tommy Andersson



När Eldrimners slakt- och charkguru Jürgen Körber ska berätta om gårdens nya projekt är han så entusiastisk att han glömmer att berätta varifrån han kommer. Efter hans många inspirerande besök i Östersund vet de flesta i salen vem han är, men när han får en underande fråga om vad gården Herrmannsdorfer Landwerkstätten utanför München som han jobbar på egentligen producerar, drar han det gärna:

– Jo, vi har slakteri, charkuteri, rökeri, bageri, bryggeri, snapsbränneri, mejeri, gårdsbutik, restaurang och uppfödning av grisar. Gården är ekologisk och vi strävar efter en helhetsyn där vi använder resurser på ett hållbart sätt och behandlar djuren med respekt och utifrån deras naturliga behov. Vi äger också ett ökande antal butiker i München dit vi levererar våra varor.

Högre kvalitet kräver mer information

För att produkterna ska kunna hålla en topphög kvalitet krävs råvaror och metoder som gör att även priserna blir högre än genomsnittet. Då gäller det att kunna berätta för kunderna vad de betalar extra för och kunna motivera varje steg – även allt som händer hos dem som levererar råvaror till gården.

– För tio år sedan ville man inte veta hur djuren hade det eller hur slakten gick till – nu gör allt fler ett aktivt val inför vad de vill sponsra, konstaterar Jürgen och ser glad ut.

Gården har en ständigt uppdaterad hemsida om verksamheten med svar på de vanligaste frågorna och ger även ut ett nyhetsblad

varje månad. Jürgen delar ut ett snyggt layoutat A4.

– I nyhetsbladet skriver vi lite vad som händer på gården, kanske en historia om någon som jobbar här eller levererar råvaror hit, månadens produkt och bra recept. Bladen finns på gården och i alla affärer i München. Vi har också små broschyrer om utvalda produkter med innehållsförteckningar och ibland små berättelser om vad som gör korven, brödet eller vad det är till något unikt.

Alltid redo

Gården tar emot många studiebesök med både barn och vuxna och har ett lärlingsystem för unga som vill lära sig allt om kött och chark. De har också sociala projekt där de tar emot ”unga på glid” som behöver ett sabbatsår.

– Det känns bra att göra en insats för dem och dessutom ger det ”goodwill” till gården. Jürgen menar att det är oerhört viktigt med öppenhet och flexibilitet om man vill ha en stabil kundkrets som är redo att betala mer.

– Om en nyfiken kund står utanför slakteriet för att följa vårt jobb från gris till korv när vi börjar klockan fem på morgonen, är det bara att ge honom/henne skyddskläder och hälsa välkommen in.

Lånade pengar av kunderna

För tre år sedan kom idén om ett nytt projekt upp:

– Vi ville föda upp en österrikisk höna –

en gammal lantras – som ger både kött och ägg. För att få pengar till byggandet av hönsgård, kläckeri och allt annat som krävdes, provade vi ett nytt koncept: Vi använde alla våra kundkontaktkanaler för att sprida ett erbjudande om att investera hos oss. ”Om ni satsar 300 euro nu, kommer ni få 40 euro i livsmedelskuponger från oss per år - i tio år.” Vi startade en hönsprojektblogg för att kunna svara på alla frågor och informera dag för dag om hur projektet fortskred.

Idén låter kanske enkel, men det krävdes förstås lite juridisk hjälp att reda upp frågeställningar som ”vad händer om projektet går i stöpet”, ”företaget går i konkurs” och så vidare.

– Men kunderna litade på oss och det blev en succé med investeringarna – inom några månader hade vi 100 000 euro och var tvungna att säga nej till fler investerare. Vi har många kunder som uppmärksam följt bygget på bloggen med glada tillrop och nyfikna frågor. Jürgens glada konstaterande får flera av hans åhörare i salen att brista ut i fascinerade små kommentarer.

Och visst har allt gått över förväntan.

– Sedan ett år tillbaka har vi producerat ägg och för någon månad sedan kunde vi bjuda kunderna på den första hönssoipan i restaurangen. Många kommer glada med sina kuponger för att inkassera räntan av sina investerade pengar. Det är ett bra sätt att få dem att komma till gården, för naturligtvis passar de på att köpa andra produkter när de ändå är där...