



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.