
FAVOR DE NON DE (COREORGANIC PROJEKT)

DRYING, JUICES AND JAMS OF ORGANIC FRUIT AND VEGETABLES:
WHAT HAPPENS TO DESIRED AND NON-DESIRED COMPOUNDS?

ULLA KIDMOSE

FORMÅL

- At undersøge hvordan forskellige egnede økologiske forarbejdningsteknikker påvirker den sensoriske og den ernæringsmæssige kvalitet af frugt og grønt produkter

SAMARBEJDSPARTNERE

- Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura, Italy (CRA-IAA/CRA-ORA)
- Estonian University of Life Sciences, Estonia
- Norwegian Institute for Agricultural and Environmental Research, (Bioforsk), Norway
- Aarhus University, Department of Food, Denmark
- Technische Universität München, Germany
- Università degli Studi di Milano, Italy

PRODUKTER OG KVALITETSBESTEMMELSER

- ▶ **Produkter:**
- ▶ - Rå og tørrede tomat og pepperfrugt
- ▶ - Rå og forarbejdede frugter (blomme/jordbær)
- ▶ - Rå æble og æblejuice

- ▶ **Ønskelige komponenter:** phytochemicalier/antioxidanter og smagsstoffer
- ▶ **Uønskede komponenter:** Allergener og mycotoxiner
- ▶ **Sensorisk kvalitet**

ÆBLER OG ÆBLEJUICE 2015

- ▶ 3 estiske sorter (Krista, Krameri tuviõun, Talvenauding, Cortland)
 - > Bælte presning
 - > Rack presning
 - > Vand presning

- ▶ Sorter fra Estland, Danmark og Norge
 - > 5 sorter fra Estland
 - > 3 sorter fra Danmark (Ahrista, Rubinstein, Aroma)
 - > 3 sorter fra Norge (Discovery, Karen Schneider, Aroma)

PATULININDHOLD I ÆBLESORTER FRA 3 LANDE

Land	Sort	Patulinindhold i juice ($\mu\text{g/L}$)
Danmark	Ahrista	191 – 203
Danmark	Aroma	27 – 33
Norge	Discovery	57-64

Intet patulin i estiske æblesorter – rød er kritisk niveau



AARHUS
UNIVERSITY