

En nordisk bid smager af rugbrød, tang og chokolade

Midt i Ugen nr. 150 13. oktober 2010
Af FoodDTU



En gruppe studerende fra bacheloruddannelsen i fødevidenskab deltager i efteråret i den europæiske 'Trophelia' – Les trophées étudiants de l'innovation alimentaire – med et nyudviklet bud på en sund snack: 'Nordic bite'. Snacken består af et stykke tørret rugbrød med tang, som er overtrukket med mørk chokolade. Konkurrencen løber af stabelen i forbindelse med SIAL-messen i Frankrig den 17.-21. oktober – præmierne i Trophelia uddeles den 18. oktober.

I europæisk opløb

Produktet skal konkurrere med ni andre produkter – heriblandt en række andre 'ready-to-eat'-produkter, som fx en østrigsk boghvedesnack, en fransk sandwich af 50 % grøntsager og en russisk snack af tørret kød.

Alexander Broe Hansen, som er den ene af de fem studerende, der har været med i projektgruppen, er dog fortrøstningsfuld: "Vores vejleder, Martin Gram Christensen har selv deltaget i konkurrencen, og mener at vi har gjort så meget ud af vores produkt, at vi har en god chance", siger han. "At være blandt de ti bedste i Europa er stort – men vi håber selvfølgelig at komme med i top fem eller top tre i Frankrig".

"Vi startede i december sidste år med at generere ideer til et nyt produkt", forklarer Alexander Broe Hansen. "Vi ville gerne lave et produkt, der signalerede noget nordisk, og hvor vi samtidig fik inkorporeret tang, som er både sundt og meget trendy". Udover at have et lavt indhold af fedt er snacken sund fordi den, takket være rugbrødet, har et højt indhold af kostfibre, og fordi tangen har et højt indhold af kaliumsalte, der kan erstatte natriumsalte – og så er der ikke tilsat sukker i produktet.

De fem grundsmage i en mundfuld

I de første forsøg lavede gruppen en chokoladeganache med tang – men den løsning blev forkastet af sensoriske grunde: "Når man spiste chokoladen, satte tangen sig mellem tænderne, og efterhånden som chokoladen forsvandt, gav tangen en eftersmag, der ikke var helt som vi havde tænkt os", siger Alexander Broe Hansen, som dog understreger, at det ikke er meningen at camouflere tangen fuldstændigt i rugbrød og chokolade: "Vi kombinerer det salte og umami-smagen fra tangen med syrligheden fra surdejen i rugbrødet og det søde og bitre fra chokoladen – man skal kunne smage tangen, men en ren tangeftersmag kan virke for voldsom og vil måske skræmme danske og europæiske forbrugere væk". Gruppen, der ud over Alexander Broe Hansen også består af Anja Preil Kjølner, Henriette Marie Frederiksen, Marie Louise Brink Kinze og Pernille Damgaard Jensen, har ikke lavet egentlige sensoriske test af produktet – men venner og kolleger har hjulpet med prøvesmagninger.

Tang og teknik

Fra professor Ole G. Mouritsen på SDU, som har skrevet kokebogen 'Tang – Grøntsager fra Havet', fik gruppen tilsendt forskellige tangsorter, som de eksperimenterede med. "Vi fandt frem til at bruge den tang, der optager mindst tungmetaller – i stedet for blot at vælge den, der smagte bedst", siger Alexander Broe Hansen. "Det har vi gjort for at være på den helt sikre side og undgå spørgsmål om tungmetaller under konkurrencen – og man kan ikke smage, at det ikke er den mest velsmagende tang på grund af surdejen og chokoladen".

Gruppen har til 'A Nordic Bite' valgt tangsorten Chondrus crispus. Denne tangsort har i forvejen fundet anvendelse i fødevarer, idet den anvendes til fremstilling af det konsistensregulerende middel carrageenan og til klaring af øl – under navnet 'Irish moss'. At fremstille en sprød rugbrødssnack i chokoladeovertræk bød på en rent teknisk udfordring: "På grund af fugtigheden i kernen af rugbrødet, kunne vi ikke få den sprødhed, vi gerne ville have i produktet – brødet blev for blødt under lagringen", siger Alexander Broe Hansen. "Men vi

har nu fundet ud af at man kan få en bedre sprødhed ved at riste brødet ved en lavere temperatur i længere tid”.

Konkurrence med muligheder

‘Trophelia’-konkurrencen blev første gang afholdt i 2000 og startede på fransk initiativ. Den har siden 2008 haft deltagere fra resten af Europa. Målet med konkurrencen er at stimulere studerende til at udvikle nye fødevarerprodukter, og dermed tiltrække studerende til fødevarerområdet. Samtidig er hvad? et væksthus for innovative ideer, der kan tages op af fødevarerindustrien – og industrien har vist sig villig til at ‘spille med’, idet CIAA, den europæiske paraplyorganisation for fødevarerindustriens brancheorganisationer er medarrangør af konkurrencen. Arrangørerne af konkurrencen peger på, at i konkurrencens levetid er mere end 25 af de over 100 produkter, der har deltaget, blevet lanceret kommercielt. Det spanske vinderprodukt fra 2008 – ‘Curdy Lemon’, et produkt af gedemælk og citronsaft – har således kunnet fås i spanske supermarkeder siden april 2009.