

Nu skal der laves lækker fermenteret tang



Af **Maria Berg Badstue Pedersen**

Tip redaktionen om en historie

27. maj 2015 13:56



Foto: Erhvervsakademi MidtVest

Målet med projektet FermaTang er at producere fermenteret dansk tang, der kan anvendes som primær råvare i fødevarer.

I dag indeholder kun få danske produkter tang som en primær råvare, og på verdensplan er der indtil nu kun eksperimenteret meget lidt med at fermentere tang til fødevarer. Derfor har et nyt samarbejde mellem Århus Universitet – Institut for Bioscience og Erhvervsakademi MidtVest (EAMV), CIF – Center for Innovation & Fødevarer, kastet sig over den spændende udfordring, at få fermenteret tang til at smage godt.

Hvis det lykkes at finde en metode, der producerer spiselig, sundere og velsmagende fermenteret tang, skal udviklingen inddrages i undervisningen på EAMV, hvor proces teknologerne får til opgave at udvikle fødevarerprodukter på basis af denne tang.

Processen er i sit forår, og der skal analyseres mange prøver før tangen kan godkendes til fødevarerbrug.

- Målet er at skabe en ny afsætningsvej for tang i Danmark, hvor tang udgør en væsentlig del af produktet, og ikke bare er en lille smule der tilsættes for at man kan skrive det på pakken, udtaler Gunhild Brynning, der er projektleder på FermaTang.

- Det kan eksempelvis være pesto eller salsa. Det er også interessant at se, om den eftertragtede 5. grundsmag, umami, forstærkes i fermenteringsprocessen.

Første kolber er sat over

De første kolber til at forbehandle tangen er allerede nu sat over med økologisk tang fra Hjarnø Havbrug, og der eksperimenteres for fuld skrue.

Læs også: [Tang skal ind på supermarkedets hylde](#)

- De første forsøg skal hjælpe med at afklare, hvordan vi kan frigøre de sukkerarter, som bakterierne kan spise. Dette er nødvendigt for en succesfuld fermentering, udtaler Gunhild Brynning og tilføjer:

- FermaTang er også et projekt hvor metodeudvikling er i fokus.

Synergi i top

Projektet løber over 2 år, og fermenteringen foregår i Erhvervsakademiets eget laboratorium i Holstebro, hvor der også skal laves mikrobiologiske, sensoriske og kemiske analyser af bl.a. aminosyrerne i tangen. Endelig vil laboratorier hos AU i Silkeborg og Roskilde måle på indholdet af bl.a. mineraler og tungmetaller efterhånden som projektet skrider frem.

- Samarbejdet skaber en perfekt synergi, da AU Bioscience ved rigtig meget om tang, og vi på Erhvervsakademiet har tjek på fødevarerproduktion og fødevareranalyser, udtaler Gunhild Brynning.

Mere om: AU Bioscience | Center for Innovation & Fødevarer | Erhvervsakademi MidtVest
| FermaTang | tang