



TEKNOLOGISK
INSTITUT

At være eller ikke at være – smagen af hangris

Margit Dall Aaslyng
mdag@teknologisk.dk



Ornelugt – hvad er det?

Skatol

Androstenon

Urin

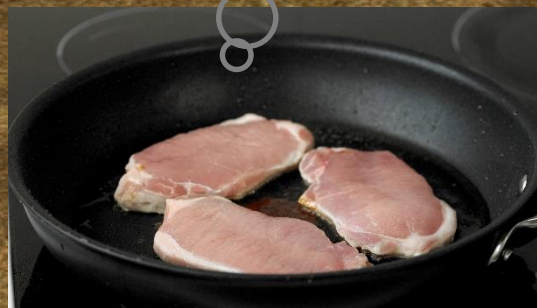


Mødding

Skarp

Sved

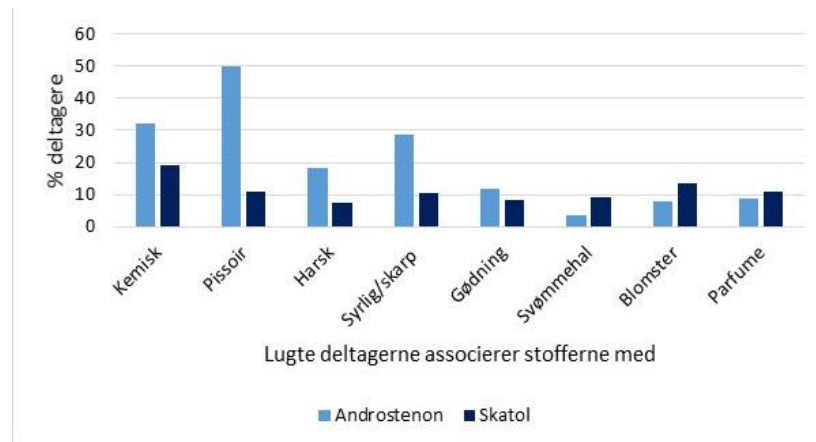
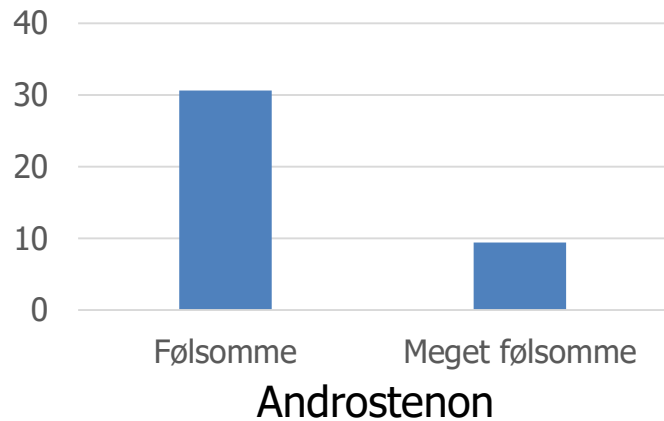
Hangris



Det er forskelligt om vi
kan lugte det og hvad vi
synes om lugten



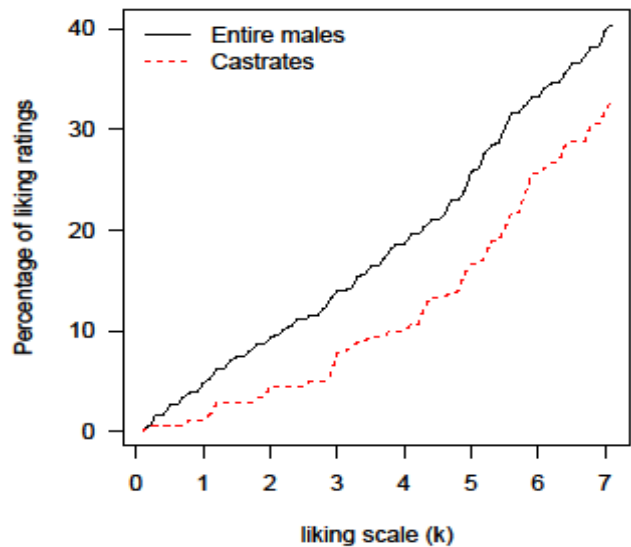
TEKNOLOGISK
INSTITUT



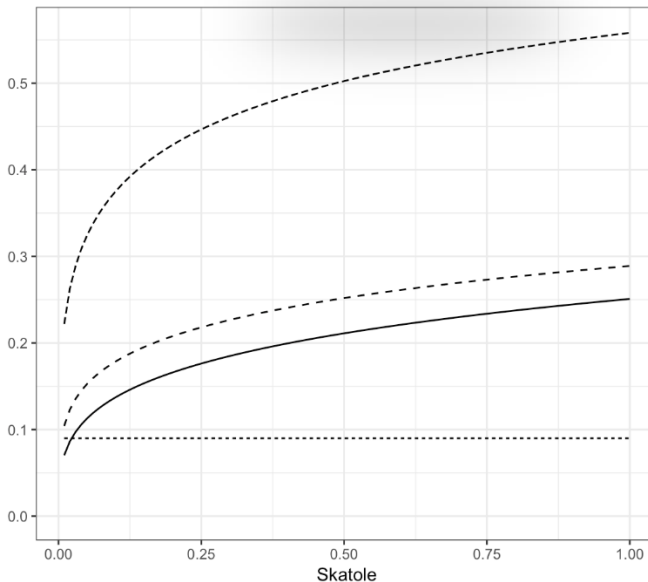
Hvordan skal sorteringsgrænserne sættes?



TEKNOLOGISK
INSTITUT



Sandsynligheden for at få en dårlig oplevelse



Kritisk forbruger

Populationsgennemsnit

Typisk forbruger



TEKNOLOGISK
INSTITUT

I Danmark slagtes ca 17.000.000 grise

HVIS halvdelen var hangrise ville der være 8.500.000 hangrise

HVIS der frasorteres 2% ville der frasorteres 170.000 hangrise

HVIS de vejede 85 kg slagtet vægt ville det svare til ca. 14.500 TONS



Røg

Saltning/tørring

Fermenting

Fortynding

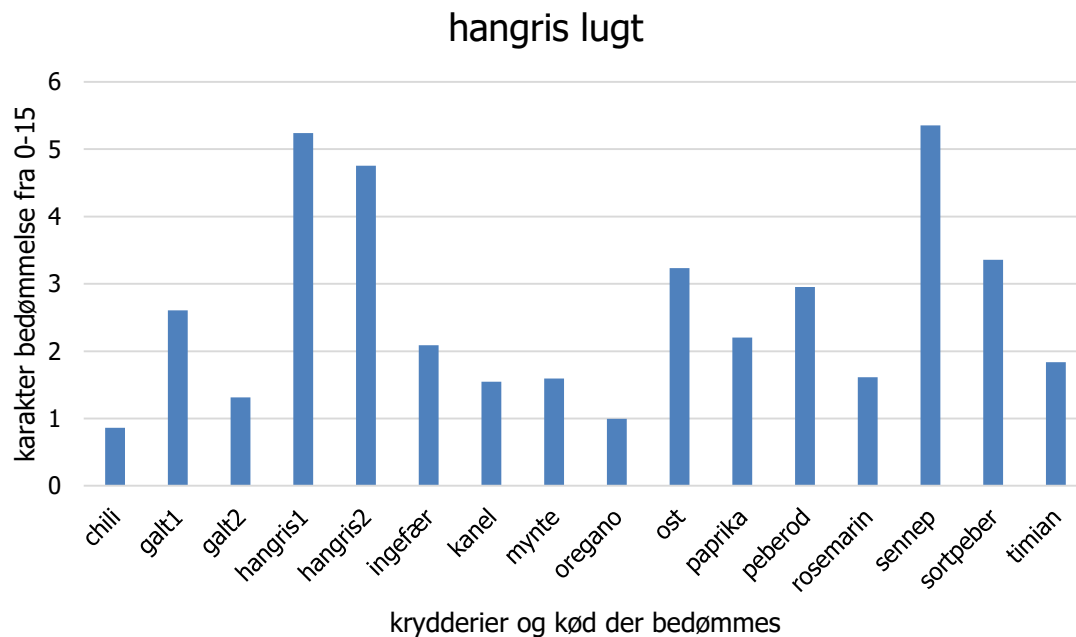
Krydderier

Sous vide

Kan vi maskere ornelugt og smag?



TEKNOLOGISK
INSTITUT





TEKNOLOGISK
INSTITUT

JA! Vi kan maskere ornelugt og smag (til en vis grad)

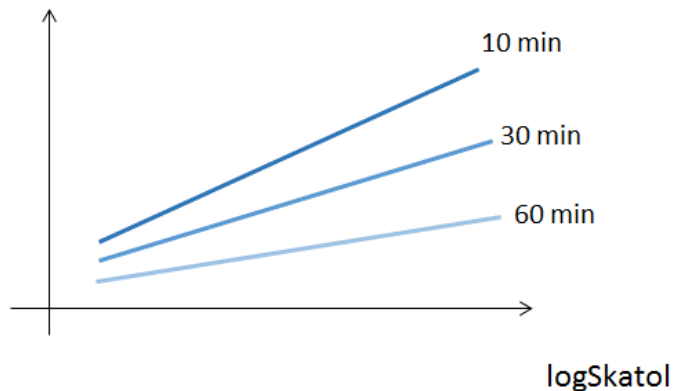
- Vælg stærkt lugtende og stærkt smagende krydderier og ingredienser
- Server det i en kompleks sammenhæng





TEKNOLOGISK
INSTITUT

Ornesmag



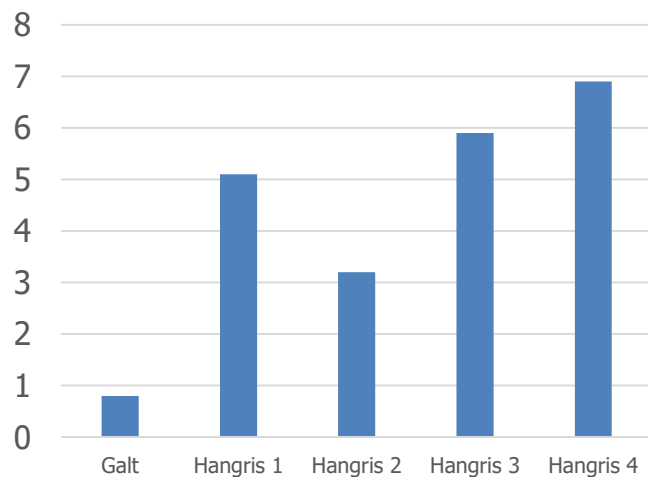
Jo mere røg desto mindre ornelugt og –smag

I pølser kunne røg i 40 min eller mere totalt maskere ornelugt og -smag

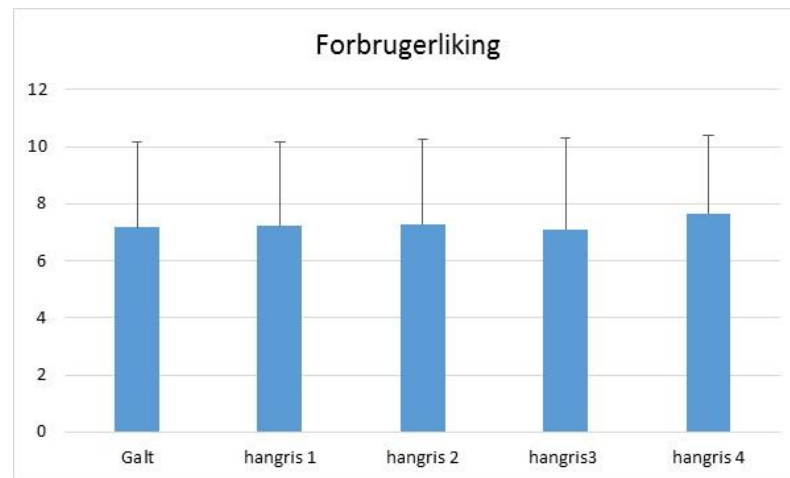


TEKNOLOGISK
INSTITUT

hangrisemag



Forbrugerliking



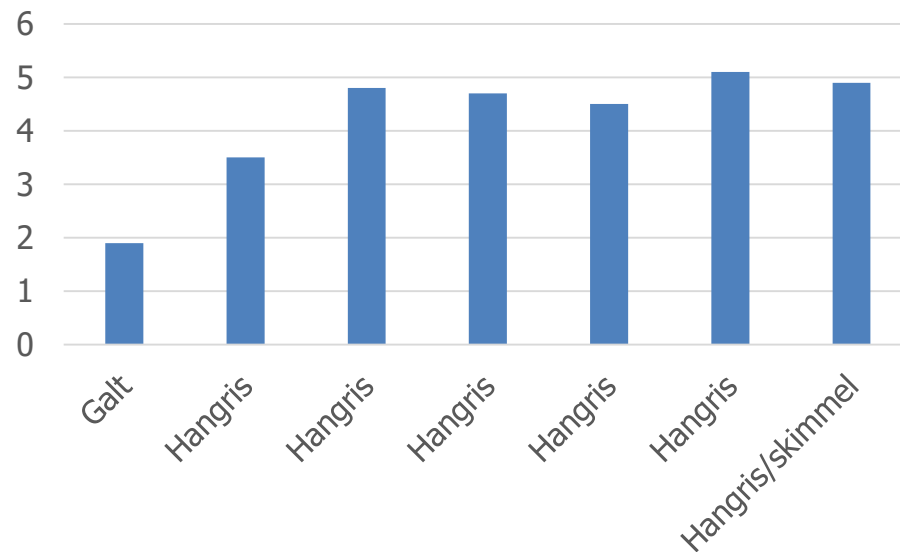
Fermentering?



TEKNOLOGISK
INSTITUT



Hangrise smag



Sous vide?

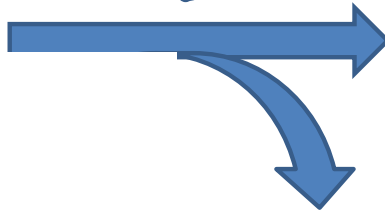


TEKNOLOGISK
INSTITUT

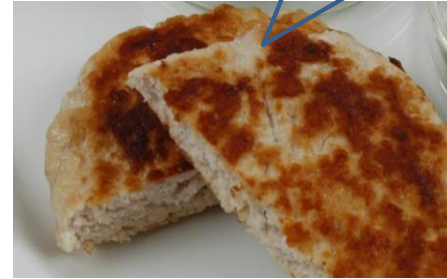
[Skatol] = 0.05 $\mu\text{g/g}$
[Androstenon] = 0.15 $\mu\text{g/g}$



Fordampning



[Skatol] = 0.05-0.07 $\mu\text{g/g}$
[Androstenon] = 0.20-0.25 $\mu\text{g/g}$



Stegesvind



TEKNOLOGISK
INSTITUT

Ravioli med jordstokker (og testikel)



Risnuddelsalat med glaseret testikel



Ristet rugbrød med testikel



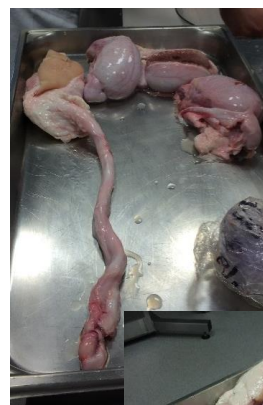
Nugget med persillehvidløgsdip



Frisk forårsrulle med sweet and sour dip



Penisflæskesvær



At være eller ikke at være – smagen af hangris

Man kan maskere, røge eller fortynde

Fermentering og sous vide er ikke effektive

Hangrisproduktion er en udfordring

www.hangris.dk