

# PRODUKTUTVIKLING AV VEGETARPØLSER

Av: Sigurd T Hallvig og Ingrid G Østrem ved MTMAT



## HOVEDMÅL

Utvikle en vegetarpølse eller et lignende produkt i samarbeid med "Hannes pølser" og "Oppdal smak og behag". Produktet skal være et alternativ til dagens produkter som produseres av Hanne Munkvold, alternativt et godt utgangspunkt for hvordan de bør produsere vegetarpølser.

## MATERIALER OG METODE

Arbeidet ble gjort på to steder

- Kjøkkenlab  
Dampbad
- Prosesslab  
Kjøttkvern (NORTECH)  
Pølsestopper  
Røykeskap (Kerres showsmoker)
- "Naturlige ingredienser"
- Kunstig vegetabilsk tarm
- Utvikle en resept  
Klientens ønsker  
Undersøke markedet  
Teste forskjellige resepter  
Smake og vurdere



## RESULTATER OG KONKLUSJON

- Kjøkkenlab

Utviklingen begynte her. Ble gjort uten tarm. Mye prøving og feiling. Endte opp med en hovedfarse som skulle testes med tarm og røyking.

- Prosesslab

Tarm ble brukt. Smak og utseende ble bra, men slet ofte med deigete konsistens etter røyking.

Resepten ble ofte justert ytterligere. Annet resultat fra kjøkkenlabben.

Problemet lå trolig i at pølsene ikke oppnådde like høy kjernetemperatur i røykeskap som under dampbad. Ved for lav temperatur fremsto pølsene som deigete, men ved riktig temperatur ble de heller litt tørre.

Til videre arbeid anbefales det å utforske andre ingredienser som f.eks. "liquid smoke", eggehvitepulver, hvetestivelse, etc. For å oppnå ønsket struktur trenger pølsene trolig bl.a. mer fiber eller andre ingredienser som kan binde vann.

Bør også tenke på sensoriske vurderinger, hvor særlig fokusgrupper anbefales som metode for å gjennomføre.



Matvitenskap, teknologi og bærekraft

Takk til Atle Hannisdal, Martin Haider, Marcin Kurek og Hanne Munkvold