

Fremtidens frø - Camelina Sativa

Periode: 31/05-31/10-2024

Formålet var at skabe 2-4 prototyper med både frø og preskagen efter oliepres af Camelina Sativa. Disse skulle være velsmagende og sunde fødevarer og tage afsæt i den bæredygtige grønne omstilling. Velsmag er afgørende for forbrugerens genkøb af fødevareprodukter og var derfor et vigtigt fokus undervejs i produktudviklingen.

Da Camelina Sativa er en ny ingrediens for forbrugerne, er det vigtigt at præsentere Camelina Sativa i en mere velkendt sammenhæng, for lettere at få forbrugerne til at forstå og acceptere den nye råvare. Dette var derfor en vigtig pointe at inddrage i produktudviklingsfasen.

Findings

Frø og olie af Camelina Sativa blev testet i tre produkter, hhv. knækbrød (olie, frø og pressekage), boller (frø) og mayonnaise (olie). Camelina Sativa var i disse produkter let at integrere og gav nogle eftertragtede smags- og tekstur nuancer til resultaterne.

BILLEDER

Preskagen af Camelina Sativa blev blendet og derefter ristet i ovnen ved 160 grader i 20 minutter. Dette gav en mere mild og afrundet smag og duft, hvilket gør den lettere at integrere i en bredere vifte af produkter.

Derefter blev melet af preskagen blandet med vand, som dannede en klistret masse, der kunne fungere som bindemiddel og give tekstur til eksempelvis plantebaserede patties.

Grundet projektets korte tidsramme og lave timetal til produktudvikling, blev der ikke udført fermenteringsforsøg. Dog kunne det være relevant for yderligere eksploration af potentialet af preskagen, både tekstur- og smagsmæssigt.

Konklusion

Olie, frø og pressekage af Camelina Sativa har et stort potentiale for at kunne blive integreret i danskernes kostvaner igennem allerede velkendte produkter som nævnt mayonnaise, knækbrød, bagværk og plantebaserede bøffer. Dog ville der med stor fordel kunne dykkes yderligere ned i dette potentiale.

Opskrifter

Mayo

2 dl CS olie (eller 1 dl neutral olie og 1 dl CS olie)

0,5 dl aquafaba

1 tsk dijon sennep

1 tsk æblecidereddike

½ tsk salt

Friskkværnet peber

Hæld alle ingredienserne i en høj beholder og stavblænd massen til homogen. Smag til med salt, peber og eddike efter behov.

Svampedeller

- 40 g. kogte ris
- 20 g. champignon
- 20 g. CS preskage mel
- 5 g. fint hakket løg
- ½ tsk salt
- ½ tsk hvidløgspulver
- ¼ tsk peber
- 40 g. vand/fond

Kog ris efter anvisning på posen. Hak svampene fint og steg dem ved høj varme. Snit løg fint og steg ved middel varme til gennemsigtige. Bland alle ingredienserne og lad massen hvile i 20-30 minutter. Steg så dellerne til gyldenbrune.

Knækbrød

1 dl havregryn

1 dl camelinafrø

1 dl solsikkerfrø

1 dl græskarkerner

1 dl sesamfrø

3,5 dl hvedemel

2,5 tsk salt

2 dl vand

1,25 dl CS olie

Bland alle ingredienser i en skål. Rul ud på bagepapir og drys med CS frø og lidt salt. Bag ved 150 grader i 20 minutter.