PRESSEMEDDELELSE 29. november 2023

Two men holding small objects

Description automatically generated

*Billede: Produktudvikler Simon Svendsen fra Tvedemose og FERM FOOD’s udviklingsdirektør Søren Lange er klar til at sende tre nye fermenterede svampeprodukter på markedet.*

Succesfuldt dansk fermenteringssamarbejde:

FERM FOOD og Tvedemose introducerer clean label, holdbare og smagsfyldte svampeingredienser

Fermenteringsforsøg med friske svampe har resulteret i tre nye langtidsholdbare svampeprodukter med kraftige smagsprofiler. Produkterne er clean-label, dokumenteret fødevaresikre, kan opbevares ved stuetemperatur og har stor relevans for både detail, foodservice og fødevareindustrien, såvel på det danske marked som internationalt. Fermenteringsforsøg med friske svampe har resulteret i tre nye langtidsholdbare svampeprodukter med kraftige smagsprofiler. Produkterne er clean-label, dokumenteret fødevaresikre, kan opbevares ved stuetemperatur og har stor relevans for både detail, foodservice og fødevareindustrien, såvel på det danske marked som internationalt.

### **Fermenterede svampe afgiver unikt svampekoncentrat**

Udviklingsdirektør Søren Lange fra planteingrediensvirksomheden FERM FOOD og produktudvikler Simon Lynge Svendsen fra champignonproducenten Tvedemose har gennem en længere periode eksperimenteret med at forlænge holdbarheden på friske svampe ved hjælp af FERM FOOD’s særlige fermenteringsteknologi.

“Svampe indgår som ingrediens i mange forskellige produkter, og de har samtidig en helt unik smagspalette. Så det var en spændende og meget relevant råvare at prøve vores fermenteringsteknikker af på for at afsøge, om vi kunne forlænge holdbarheden af de friske svampe uden at gå på kompromis med smag, tekstur og funktionalitet", forklarer Søren Lange fra FERM FOOD.

Eksperimentet er gået over al forventning. Under de første fermenteringsforsøg viste det sig nemlig, at svampene smed deres væske og dermed skabte et flydende svampekoncentrat med en kraftig smagsprofil rig på umami, som et kærkomment biprodukt. Slutresultatet af forsøgene blev derfor ikke bare ét men tre nye langtidsholdbare, smagsrige svampeprodukter: skiveskårne svampe med lavt væskeindhold, kort tilberedningstid og god tekstur, en cremet svampepuré og det kraftige svampekoncentrat.

### **Clean-label produkter med dokumenteret fødevaresikkerhed**

De nye fermenterede svampeprodukter er clean-label produkter, produceret udelukkende på naturlige råvarer. Svampene bliver renset, fermenteret og pasteuriseret. Processen sikrer produkter, der er dokumenterede rene og helt fri for problematiske fødevarebakterier, som listeria og salmonella. Det betyder også, at de uåbnede produkter kan opbevares ved stuetemperatur og har en holdbarhed på mindst tre måneder.

“Vi har i samarbejde med FERM FOOD formået at skabe en række langtidsholdbare clean-label svampeprodukter med en helt utrolig intens smag. De er nemme at anvende i praksis direkte fra emballagen, og så har de veldokumenteret fødevaresikkerhed, så vi er rigtig tilfredse med processen og slutresultatet”, forklarer produktionschef og fjerde generation i Tvedemose, Frederik Hansen.

### **Eksperiment skaber fælles virksomhed med internationalt perspektiv**

Samarbejdet mellem FERM FOOD og Tvedemose omkring udviklingen af de nye produkter har dannet grobund for at stifte en ny virksomhed under navnet TVM Ingredients. Virksomheden har nu afsluttet de sidste storskalatests af de nye fermenterede svampeprodukter, som i første omgang skal afsættes til Foodservice og detail i Danmark. Den lange holdbarhed og muligheden for at opbevare produkterne ved stuetemperatur betyder dog, at det nye produktsortiment kan sælges ind i det meste af verden.

“Den lange holdbarhed og det faktum, at vi ikke behøver at holde kølekæden, åbner dels for anvendelse af svampe fra nærmarkederne til produktionen samtidig med, at eksportmulighederne bliver grænseløse for vores nye fermenterede svampesortiment”, understreger Frederik Hansen fra Tvedemose.

#### **Et oplagt convenienceprodukt til foodservice og fødevareindustrien**

De nye fermenterede svampeprodukter bidrager med en kraftig smag af svampe og en ganske mild syrlighed fra fermenteringsprocessen. De kan bruges direkte fra emballagen til en lang række serveringer og færdigretter og supplere den friske svamp på varehylden. Søren Lange er især tilfreds med konsistensen på de skiveskårne svampe og smagsprofilen i koncentratet:

“De fermenterede svampeskiver får en rigtig god kødlignende struktur, og svampens egne smagsnoter træder endnu stærkere frem efter fermenteringen. Koncentratet har desuden en forrygende intens smag med masser af umami og kan anvendes som smagsgiver i en lang række produkter, lige fra plantefars til svampesuppe”, fortæller han.

Produkterne er klar til salg fra januar 2024, men kan allerede opleves ved FERM FOOD’s stand på fødevaremessen Food Ingredients Europe i Frankfurt fra den 28. til 30. november 2023 på stand 3.0J151.

**INFOBOKS**

**Skiveskårne svampe:**   
På pizza, i salater, gryderetter, risotto, wok, sauce, pastaretter, i omeletter, wraps, sandwich, svampepaté, tærtefyld m.m.

**Svampekoncentrat:**

I marinader, tapenader, færdigsaucer, kødblandinger, planteblandinger, supper, saucer, alternativ til soja, som fond eller bouillon m.m.

**Svampepuré:**

Som fyld i ravioli, saucer, supper, risotto, dressinger, spreads, tapenader, dip, på pizza, i kødblandinger, planteblandinger, bagværk og færdigmixede frosne grøntsagsblandinger m.m.

**Hvis du vil vide mere eller har opklarende spørgsmål, så kan du kontakte:**

Søren Lange, FERM FOOD, Udviklingschef, tlf.: 20 72 52 64, mail: [soren@ferm-food.com](mailto:soren@ferm-food.com)

Frederik Hansen, Tvedemose, Produktionschef, tlf.: 29 80 13 25, mail: [frederik@tvedemose.dk](mailto:frederik@tvedemose.dk)