

Babybæsj kan lage sunn mat

Forskere vil lage salamipølse med bakterier fra babybæsj.

AV INE VILJA BØYSEEN VIK | PUBLISERT 5. FEB. 2016 | OPPDATERT 4. FEB. 2020

En delvis oppskåret salamipølse.

Bakterier fra babybæsj kan gjøre salamien sunnere. Illustrasjonsfoto: Shutterstock

Det høres jo litt ekkelt ut, men det er ikke så ille som man skulle tro! Forskere i Spania har eksperimentert med å lage salami på en litt annerledes måte. Målet er å lage sunne pølser. Pølsene som produseres på laboratoriet inneholder nemlig noe som kalles probiotika. Probiotika er snille bakterier.

Ikke alle bakterier er slemme

Probiotiske bakterier finnes for eksempel i yoghurt. Disse snille tarmbakteriene finnes naturlig i magen og hjelper fordøyelsen å gjøre jobben sin. Bakteriene er altså helt nødvendige.

Også når man skal lage salami, trengs bakterier. Det er nemlig slik at salamien må fermenteres. Fermentering er en slags gjæring. Vanligvis bruker man bakterier som finnes i kjøttet fra før av, men de spanske forskerne har tatt det tre steg lenger.

Probiotika i babybæsj

Forskerne har nemlig byttet ut bakterien man vanligvis bruker, med en bakterie som finnes i babybæsj. Den finnes hos voksne også, men babyer har altså mest.

Høres det fremdeles ekkelt ut? Det er bare bakterien som blir brukt. Etter at forskerne har hentet bakterien fra babybleier, dyrker de den på laboratoriet. Bakterien er ikke ekkel, og ikke farlig, og etter litt tid på laboratoriet blir den putta i pølsene. Bakterien forandrer kjøttet, gjør det mer smakfullt og holdbart.

Forskerne er fornøyde med produktet sitt. De sier at pølsene er akkurat som vanlig salami, bare litt sunnere.

Men så spørs det om noen vil kjøpe dem, da.

[Kilde: Artikkelen "Nutritionally enhanced fermented sausages as a vehicle for potential probiotic lactobacilli delivery" via ScienceDirect.com](#)

LIVET PÅ JORDA BAKTERIER OG VIRUS MAT OG HELSE MENNESKEKROPPEN MAT

Meldinger ved utskriftstidspunkt 15. april 2025, kl. 17.35 CEST

Det ble ikke vist noen globale meldinger eller andre viktige meldinger da dette dokumentet ble skrevet ut.