

Sammenhengen mellom smak og mikrobiologisk analyse i et utvalgt pølseprodukt fra Stabburet



Monica Myhre Hagen, Ramunas Barzda, June Vibeke Bakke, Henrik Hauge og Maritha Fløystad

Det var mye som skjedde mikrobiologisk og smaksmessig 6 uker etter opptining av produktet. Målet var å analysere ett bestemt pølseprodukt for å kunne bruke resultatene til å beregne ferdigvarekvalitet, og videreutvikle de sensoriske metodene.