

KØDKVALITET

TEMADAG – FOKUS PÅ KØDKVALITET

MARGRETHE THERKILDSSEN
INSTITUT FOR FØDEVARER



midt
regionmidtjylland

Derudover har projektet fået støtte fra Kvæg-
afgiftsfonden, Region Midtjylland samt kom-
munerne Ringkøbing-Skjern, Skive, Holstebro
og Randers.

Kødkvalitet

- Husdyr velfærd
- **Sundhed**
- **God spisekvalitet**

Superb and Marketabel Meat from Efficient and Robust Animals – **SUMMER** (støttet af Grønt Udviklings og Demonstrations Program, Fødevareministeriet)



Kødkvalitet

EU projektet "ProSafeBeef" har undersøgt de europæiske forbrugeres holdning til oksekød

Forbrugerne

- lægger stor vægt på **egen sundhed**
- forbinder sundt kød med dyr der er **produceret udendørs**, har **lavt fedtindhold** og i øvrigt indeholder **stoffer** der kan påvirke **human sundhed** i positiv retning



Kødkvalitet

Europæiske forbrugere foretrækker ofte kød fra dyr der er helt eller delvist fodret med **kraftfoder**

- det er det, de er **vant til**
- de finder, at kød fra græsfodrede dyr kan have **afvigende smag**

Font i Furnols et al. 2009



Sundhed

Dyr slagtet direkte fra græs

- Lavt fedtindhold
- Sundere fedt (mere PUFA, flere n-3 fedtsyrer og lavere n-6/n-3 ratio)
- Flere vitaminer (A og E-vitamin – antioxidanter)



Spisekvalitet

Dyr slagtet direkte fra græs

- Smag og aroma karakteristika
- Tekstur (mørhed og saftighed)



Betydningen af de forskellige spisekvalitets egenskaber

Prædiktiv model:

$$MQ4^* = 0.31 \text{ tn} + 0.07 \text{ ju} + 0.15 \text{ fl} + 0.47 \text{ ov}$$

tn – tenderness/mørhed

Ju – juiciness/saftighed

Fl – flavour/smag

Ov – overall liking/samlet præference

Watson et al. 2008



Udfordring – at forene

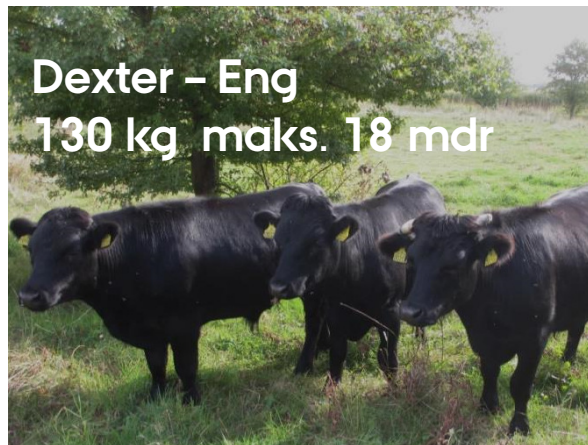


- Sundhed
- Spisekvalitet
- Samt slagtekvalitet
- - med **Naturafgræsning**



SMAG PÅ LANDSKABET





Dexter – Eng
130 kg maks. 18 mdr



Dexter – Stald
114 kg maks. 18 mdr

FOKUS PÅ KØDKVALITET
TEMADAG FEBRUAR 2015
MARGRETHE THERKILDSEN



Dexter – Strand eng 110
kg maks. 18 mdr



DH – Eng 13 –
303 kg ~ 28 mdr



DH – Eng 14 ~ 28mdr



Galloway – overdrev
29 mdr



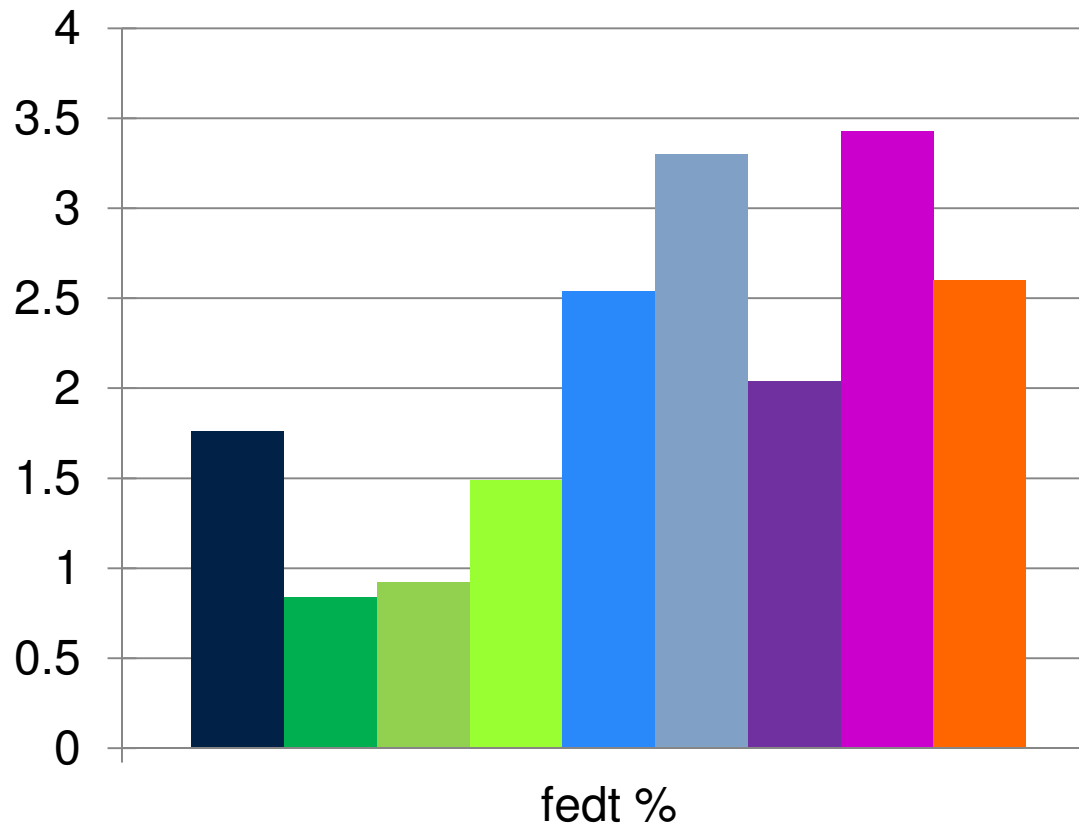
Galloway – strand eng
~18 mdr



DH – Hede
~ 32 mdr



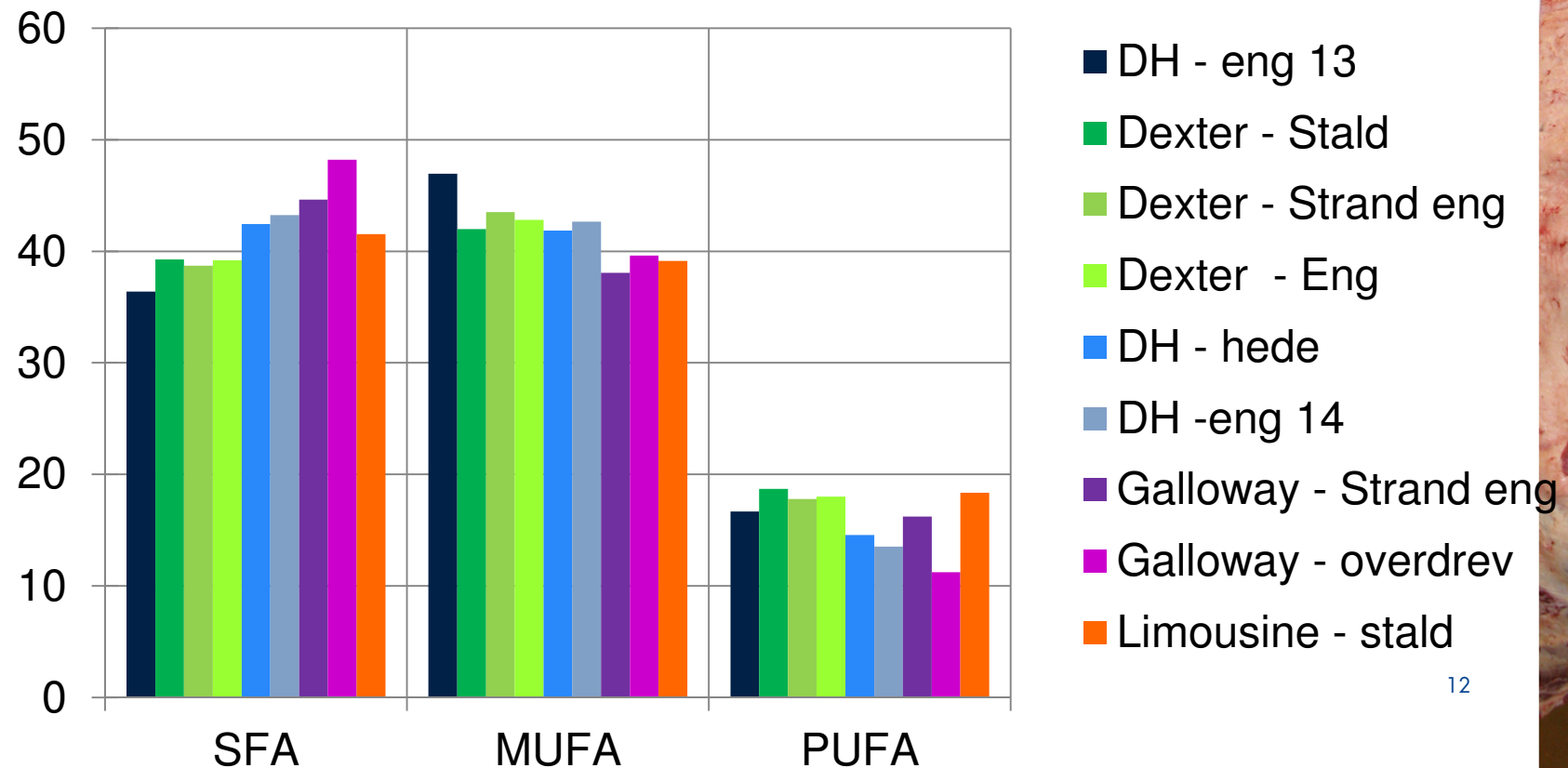
Intramuskulært fedt



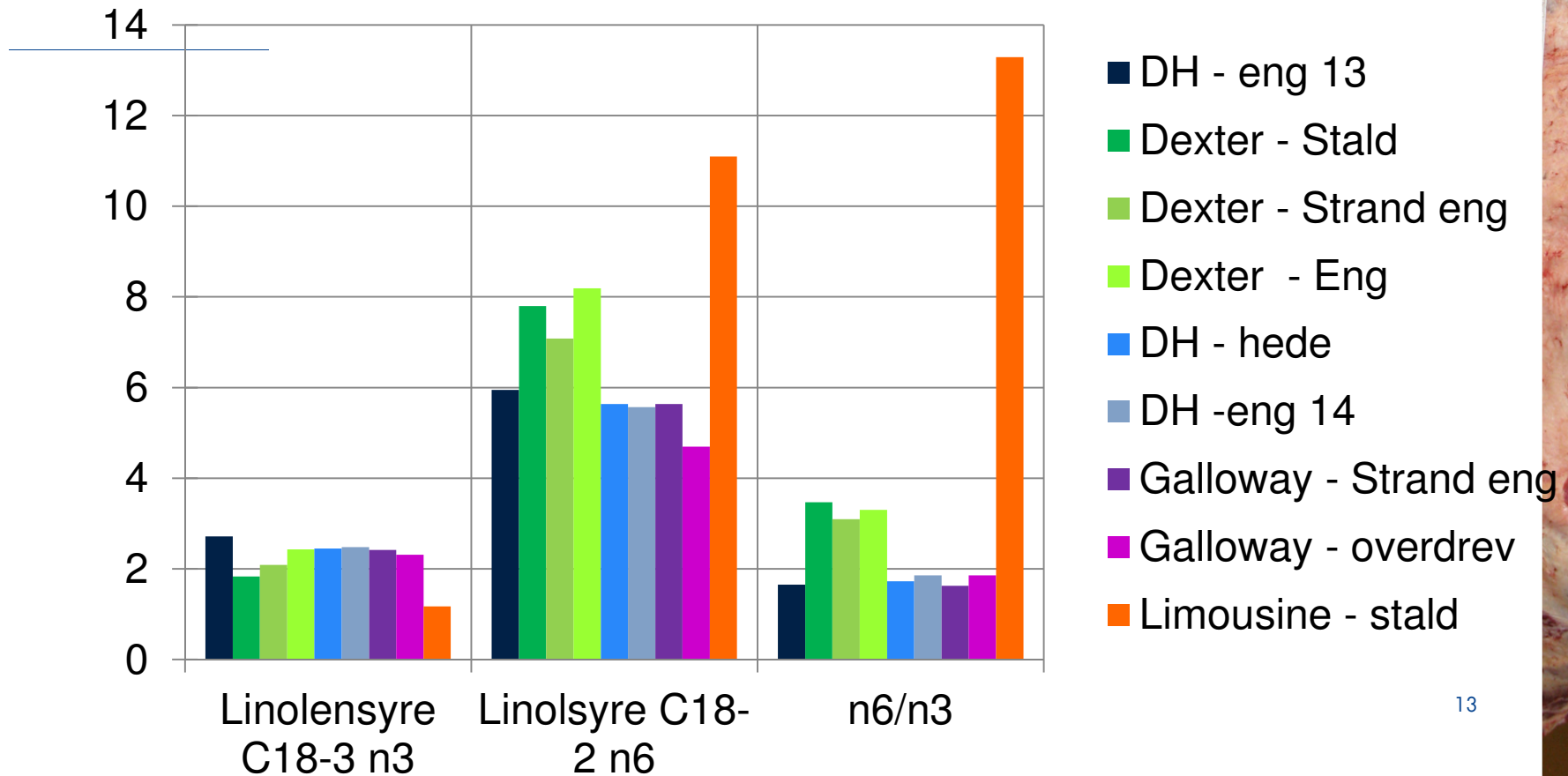
- DH - eng 13
- Dexter - Stald
- Dexter - Strand eng
- Dexter - Eng
- DH - hede
- DH -eng 14
- Galloway - Strand eng
- Galloway - overdrev
- Limousine - stald



Fedtsyre sammensætning



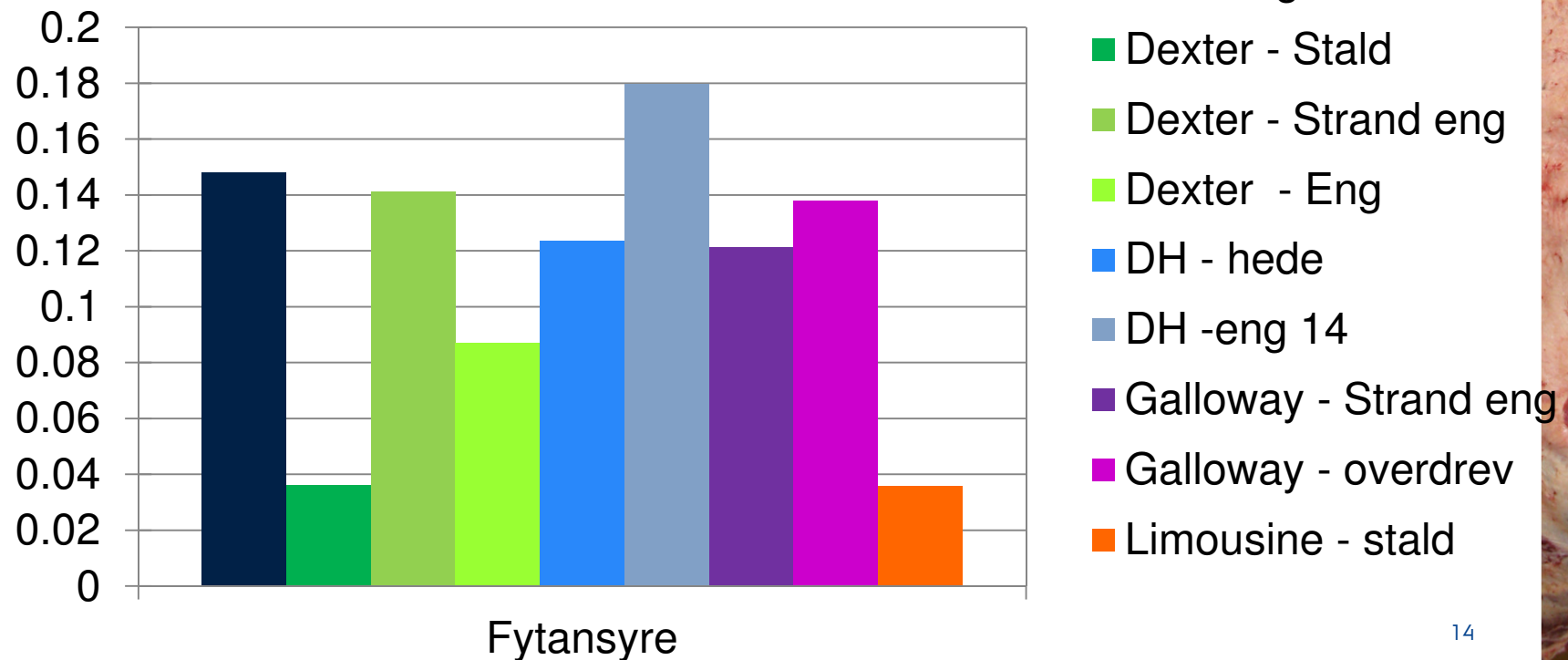
Omega 3 og 6 fedtsyrer



Fytansyre – mulig bioaktiv fedtsyre

Positiv effekt overfor

- diabetes
- immunforsvar



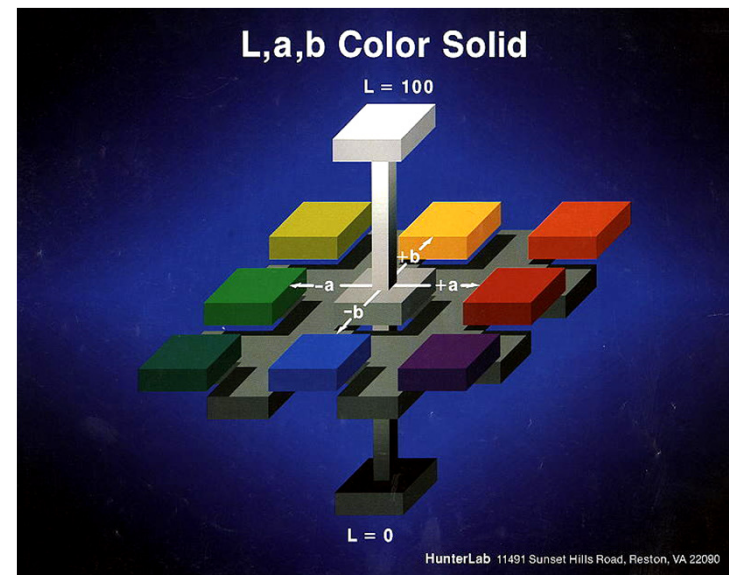


Farvemåling

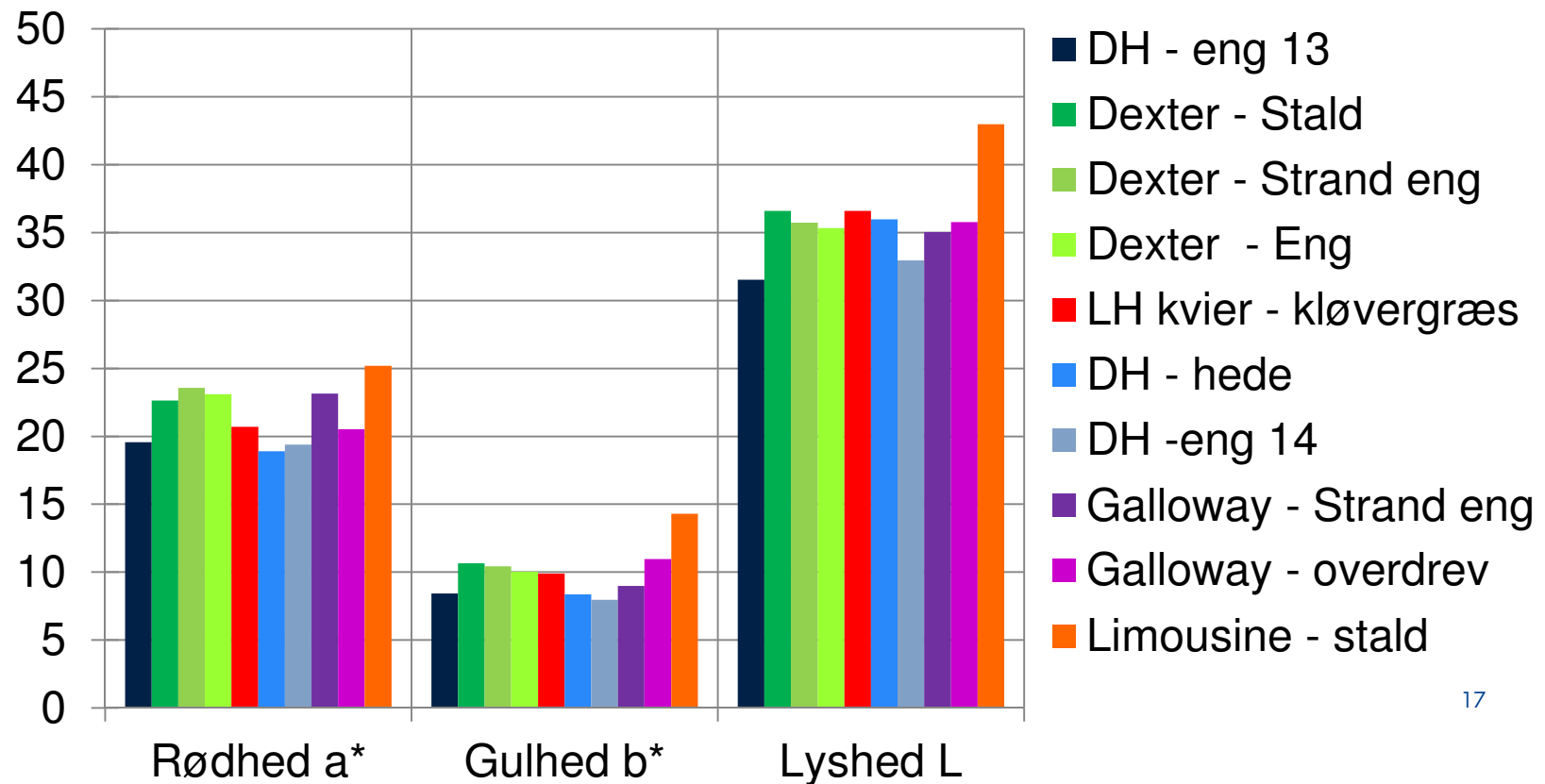
Måler 3 egenskaber

- › Rødhed a^* (Grøn til grå til rød)
- › Gulhed b^* (Blå til grå til gul)
- › Lyshed L^* (0 – 100; sort til hvid)

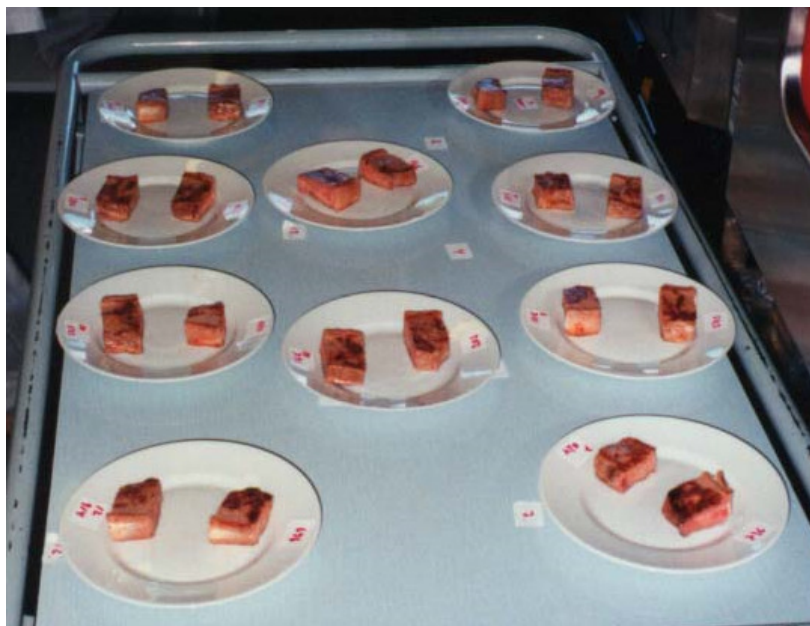
FOKUS PÅ KØDKVALITET
TEMADAG FEBRUAR 2015
MARGRETHE THERKILDSEN



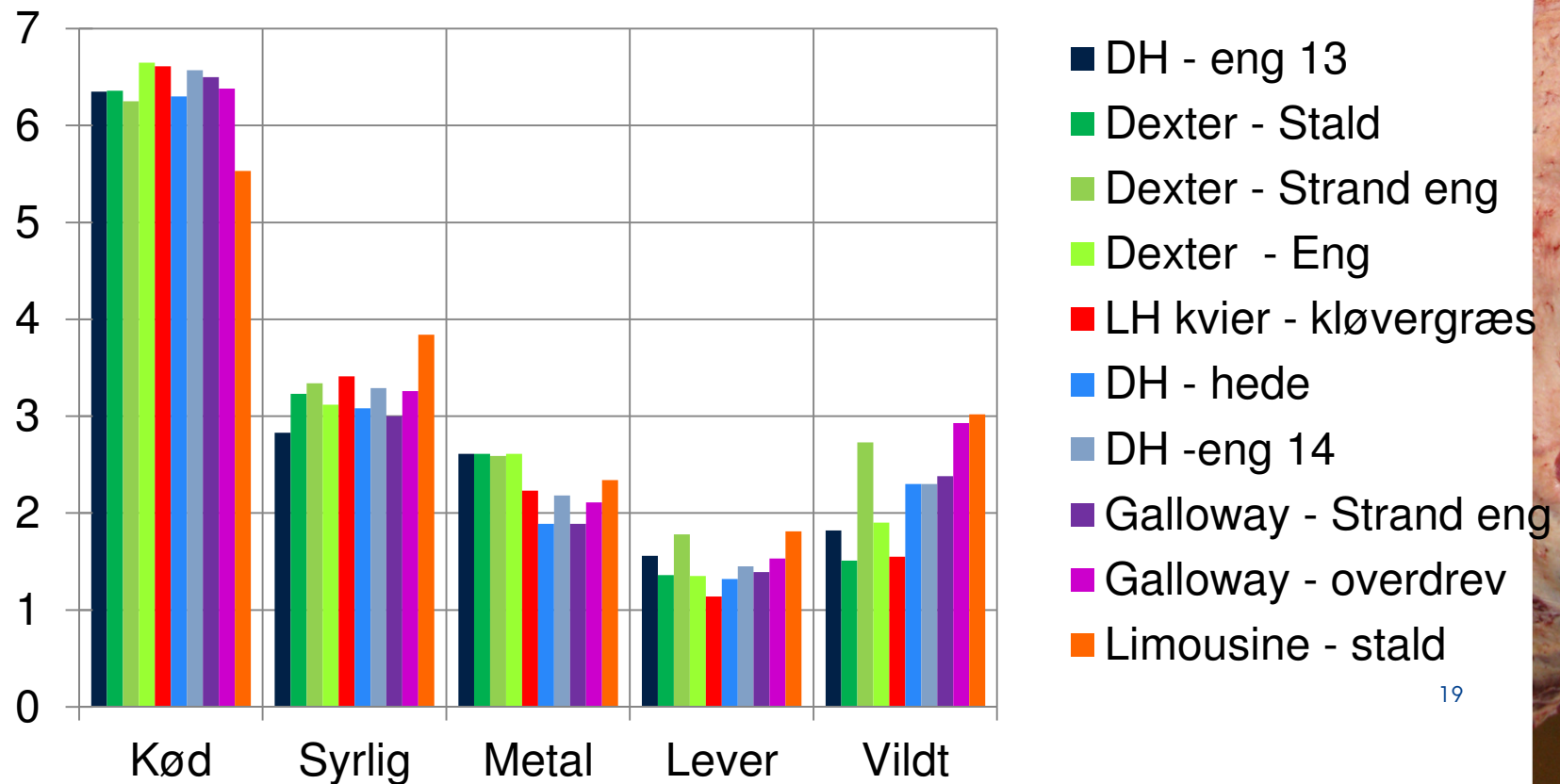
Farve af filet



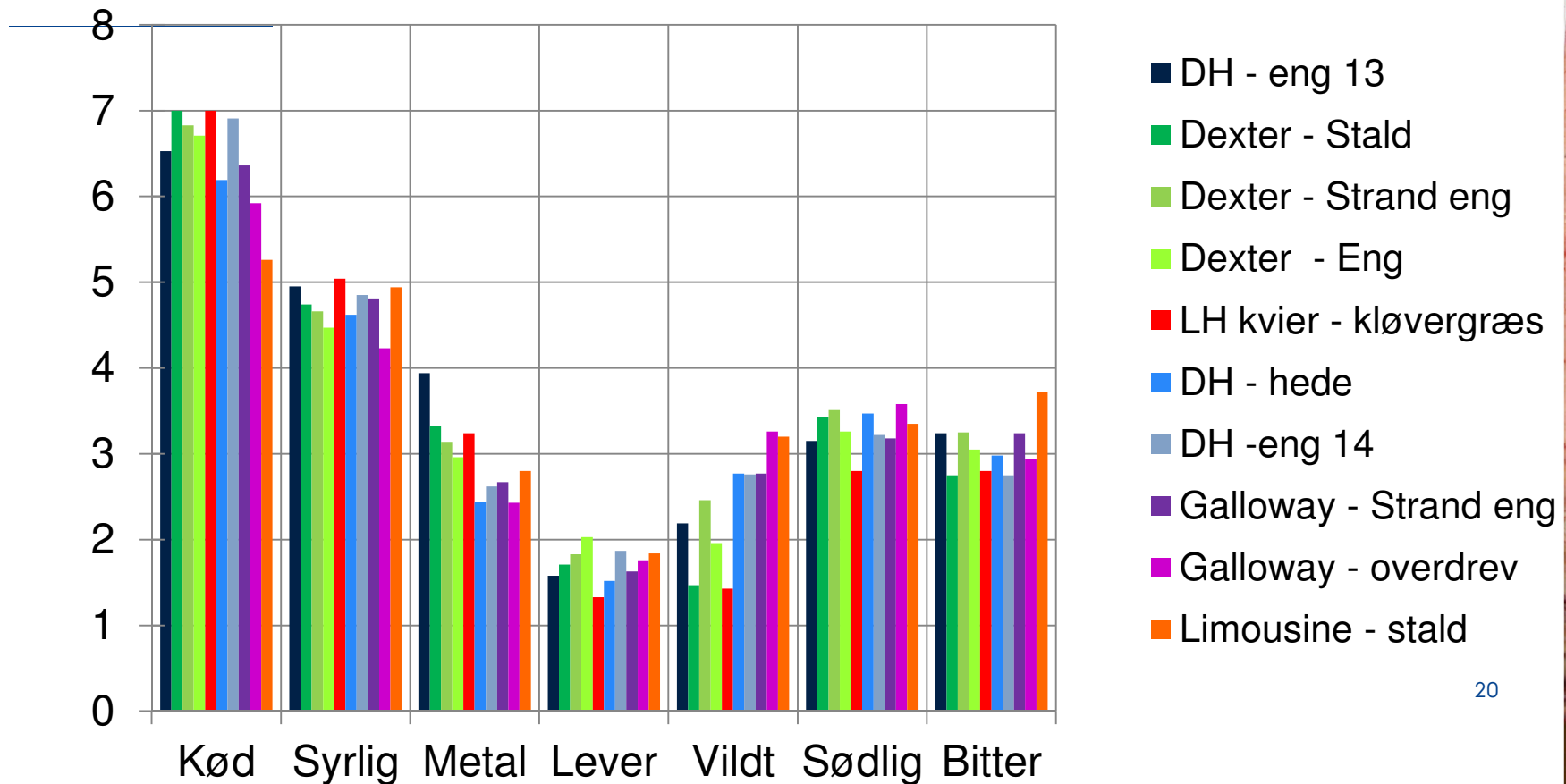
Sensorisk bedømmelse – ustruktureret skala 0-15



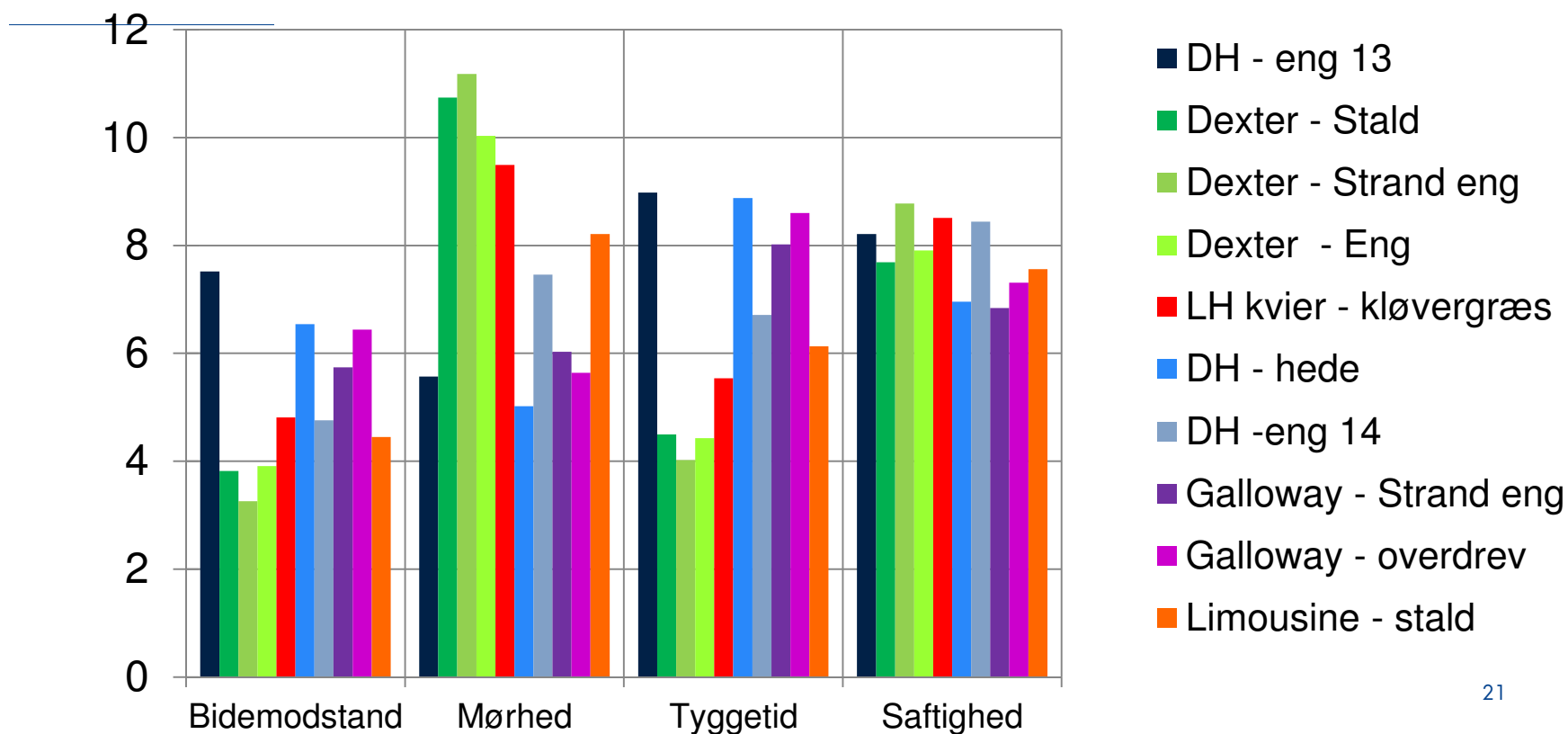
Sensorisk bedømmelse - AROMA



Sensorisk bedømmelse - SMAG



Sensorisk bedømmelse - Tekstur



Konklusion

- Variation i mængden af IMF – afhænger af alder, race og foder
- Naturaftgræsning – højt indhold af omega 3 fedtsyrer og dermed et optimalt n6/n3 forhold
- Farven – ok fra naturaftgræsning
- "Kød" og "vildt" aroma og smag
- Største variation ses i **tekstur** egenskaber afhængig af naturtype, alder og race



Tak til

- › Kollegaer på Institut for Fødevarer – Jens Askov Jensen, Randi Jessen og Yu Fu
- › Camilla Bejerholm, DMRI Teknologisk Institut, Roskilde
- › Projektpartnere i Smag på Landskabet
- › Natlan for "lån" af billeder
- › samt



Derudover har projektet fået støtte fra Kvægafgiftsfonden, Region Midtjylland samt kommunerne Ringkøbing-Skjern, Skive, Holstebro og Randers.

