

# Kylling er **ikke** bare kylling

**Kyllingers adgang til og brug af udearealer påvirker kødets spisekvalitet. Der er dog stor uenighed, på tværs af internationale studier, om hvordan udearealer påvirker kyllingekøds spisekvalitet. Et nyt dansk projekt er i gang med at finde de bedste tilberedningsmetoder og undersøge spisekvaliteten af dansk kyllingekød, på tværs af produktionstyper.**



Af Toke Munk Schou, Økologi Innovation, SEGES

## Hvad skal man vælge i køledisken

Der er ikke noget nyt i, at kyllingekød er forskelligt hvad angår smag, struktur, fedtprocent, saftighed og farve alt efter hvilken udskæring fra kyllingen, der benyttes. Således kan de forskellige udskæringer benyttes til forskellige formål og retter. Inden for samme udskæring er udvalget i køledisken også stort, men det kan være svært for forbrugerne at gennemskue, hvad forskellen er på produkterne, ud over de forskellige velfærdsmærkninger. Ser man nærmere på indholdet i pakkerne, kan man se forskelle på farven og strukturen af skindet og kødet – men betyder det, at der er forskel på kødets spisekvalitet? Der findes kun meget sparsom viden om, hvordan kødets kvalitetsegenskaber udmærker sig imellem de forskellige produktionstyper, og kun få forbrugere kender til forskellene. Forbrugernes valg ved køledisken er derfor taget ud fra fx hensyn til pris, dyrenes velfærd og økologiske principper, men måske knap så meget ud fra kødets kvalitetsegenskaber. Forskellige forhold i produktionen såsom foder, genotype, alder ved slagtning og adgang til udeareal kan påvirke kyllingekødet. Brystkød er derfor ikke bare brystkød, og kyllingelår ikke bare kyllingelår.

## Stor uenighed om hvordan udearealer påvirker spisekvaliteten internationalt

Ser man på kødets kvalitetsegenskaber, er der en række parametre, som er blevet undersøgt videnskabeligt verden over. Mange studier har fokus på farve, smag, struktur, mørhed og saftighed – alle parametre som er vigtige for forbrugernes spiseoplevelse. Der er på tværs af studier enighed om, at den mest fremtrædende forskel på kød fra konventionelle kyllinger og kyllinger med adgang til udeareal er kødets farve, som oftest er mere mørk og gul hos kyllinger med adgang til udearealer. Det mørkere og mere gule kød skyldes primært kyllingernes øgede fødesøgningsadfærd i udearealet, hvor kyllingernes indtager græs, kløver og andet plantemateriale, som indeholder carotener (farvestoffet der fx også findes i gulerødder og tomater). Talrige videnskabelige studier har også konkluderet, at adgang til udearealer påvirker kødets smag, struktur, mørhed og saftighed, men her hører lighederne mellem studierne også op. Ser man på tværs af studierne, peger resultaterne nemlig i forskellige retninger, og det er derfor svært at uddrage klare tværgående konklusioner.

Det skal dog nævnes, at der i et relativt nyt internationalt studie<sup>1</sup> blev påvist, at adgang til udearealer beplantet med pil gør kød mindre trevlet, mere saftigt, og mere mørt, hvilket er karakteristika, som forbrugerne har tendens til at favorisere. Man skal dog være opmærksom på, at dette studie ligesom de øvrige internationale studier baserer sig på genotyper, som ikke er udbredt i Danmark, hvorfor resultatet ikke direkte kan overføres til den danske kyllingeproduktion og derved til dansk kyllingekød.

Dryptab og tilberedningstab er andre fysiske parametre, som er væsentlige for kyllingekød. Kød med lav pH-værdi har ofte et højere dryptab og tilberedningstab<sup>2</sup>. Flere studier har vist, at hvis kyllinger har adgang til udearealer, øger det pH-værdien i kyllingekød og dermed mindsker dryp- og tilberedningstab<sup>1,3</sup>. Men også inden for dryp- og tilberedningstab findes der studier, som drager modsat rettede konklusioner. Desuden er studierne igen lavet på genotyper, som vi ikke benytter i Danmark, hvorfor resultaterne er svære at overføre til danske forhold. Et sted, hvor forskerne dog synes at være enige, er ift. forskellen i fedtindhold: Kød fra kyllinger med adgang til udearealer har generelt en lavere fedtprocent og et højere proteinindhold<sup>1,3,4</sup>. Dertil kommer, at fedtet fra kyllinger med adgang til udearealer er mere umættet sammenlignet med kyllinger holdt indendørs<sup>1</sup>. Grunden til, at udearealer kan reducere fedtprocenten og forekomsten af mættet fedt, kan være en kombination af kyllingernes øgede aktivitet, og at noget af



## Styrket markedsposition for den økologiske kylling

Fonden for økologisk landbrug-National Afsætning 2019

### Arbejdspakke 1: Kortlægning af naturfaglig viden om kyllingen velfærd og spisekvalitet:

Litteraturstudie om parametre vigtige for kyllingers brug af udearealet samt udearealets indvirkning på kyllingekøds spisekvalitet.

### Arbejdspakke 2: De bedste tilberedningsmetoder af økologisk kyllingekød:

Vurdering af den bedste tilberedningsmetode for økologisk, fritgående og konventionelt kyllingekød.

### Arbejdspakke 3: Test af kyllingetyper og smag:

Vurdering af spisekvaliteten for økologisk, fritgående og konventionelt kyllingekød.

### Arbejdspakke 4: Demonstration af økokyllingens naturlige udeliv:

Udarbejdelse af vejledning og demonstration af bedste udeareal til at øge kyllingernes udeliv – præsenteres til Åbent Landbrug 2019.

foderet er udskiftet med plantemateriale fra udearealerne. Igen skal det dog nævnes, at de studier, som konkluderer dette, ikke er lavet på genotyper som benyttes i den danske produktion. Grunden til de mange modsatte resultater i internationale studier af kødkvalitet er, at de enkelte studier benytter forskellige produktionssystemer, og at produktionsforholdene er forskellige alt efter i hvilket land, studiet gennemføres. Studierne er derfor forskellige ift. management-parametre og afviger fra danske produktionsforhold, hvad angår genotyper, foder, slagtealder, indretning af udearealer, lysforhold m.m.

### Nyt projekt vurderer spisekvaliteten af dansk kylling

I Danmark er der et videns-tomrum, hvad angår kyllingekøds kvalitetsegenskaber, og hvordan de forskellige produktionstyper har indvirkning på dette. Derfor er SEGES' fjerkræteam sammen med Landbrug og Fødevarer netop nu i gang med at skabe ny dansk viden om kødets kvaliteter og egenskaber for henholdsvis konventionelle, fritgående og økologiske kyllinger. Første del går på at finde de bedste tilberedningsmetoder og udarbejde en vejledning for hver produktionstype og udskæring. Næste skridt er at bedømme spisekvaliteten, hvilket gøres af et professionelt og uafhængigt panel. Kvaliteten bedømmes ud fra hver enkelt produktionstype og ift. hver enkelt udskæring. Projektet vil bidrage

med ny viden om, hvordan den enkelte produktionstype påvirker spisekvaliteten og give større viden om tilberedningsmetoder, hvilket vil komme forbrugerne til gode.

For personer, der til dagligt arbejder med kylling, er det velkendt, at der er forskel på kødet alt efter, om kyllingerne er holdt som konventionelle, fritgående eller økologiske kyllinger. Forskellen på kødet produktionstyperne imellem skyldes primært, at der benyttes forskellige genotyper af kyllinger, som får forskelligt foder og varierer i aktivitetsniveau og til sidst slagtes ved forskellige aldre. Det vigtigste ved projektet er at gøre forskellen i kødets kvalitet og egenskaber konkret og synlig for forbrugerne, og samtidigt bidrage med viden om den bedste tilberedning. En sådan ny viden vil kunne være med til at udvikle et sprog omkring kvalitetsegenskaber for kyllingekød, ligesom man ser det for grise- og oksekød. Resultaterne i undersøgelsen skal gøre forbrugerne, detailhandlen og cateringsbranchen klogere på kyllingekød, så de kan vælge det produkt med de rette egenskaber og kvaliteter, der passer til netop deres formål og retter. Ved at undersøge forskellen mellem produktionstyper af forskellige mærkninger, som findes i køledisken (konventionel, fritgående og økologisk), kan den nye viden og mærkerne aktivt benyttes til at købe kød med de egenskaber og kvaliteter, som passer til det ønskede formål.

#### Udvalgte kilder:

1. Stadig, L. M. et al. Effects of free-range access on production parameters and meat quality, composition and taste in slow-growing broiler chickens. *Poult. Sci.* 95, 2971–2978 (2016).
2. Sandercock, D. A., Hunter, R. R., Nute, G. R., Mitchell, M. A. & Hocking, P. M. Acute Heat Stress-Induced Alterations in Blood Acid-Base Status and Skeletal Muscle Membrane Integrity in Broiler Chickens at Two Ages: Implications for Meat Quality. *Poult. Sci.* 80, 418–425 (2001).
3. Almasi, A., Andrassyne, B. G., Milisits, G., Kustosne, P. O. & Suto, Z. Effects of different rearing systems on muscle and meat quality traits of slow- and medium-growing male chickens. Effects of different rearing systems on muscle and meat quality traits of slow- and medium-growing male chickens. *Br. Poult. Sci.* 56, 320–324 (2015).
4. Sales, J. Effects of access to pasture on performance, carcass composition, and meat quality in broilers: A meta-analysis. *Poult. Sci.* 93, 1523–1533 (2014).

