

**VI BRUGER COOKIES**

Ved at benytte [www.madkundskabsforum.dk](http://www.madkundskabsforum.dk) accepterer du, at der anvendes cookies. Vi anvender cookies for at forbedre brugervenligheden og til webstatistik. [Du kan her læse mere om vores cookiepolitik.](#)

# Madkundskabsforum

**MENU**

□ / [Madlavning](#) / [Opskrifter](#) / [Smagen af kylling](#)



## HVORDAN SMAGER DIN KYLLING?

**ALMINDELIG**

- Lidt mere sødlig smag
- Smager lidt af karamel

**ØKOLOGISK**

- Smag af grønt/majs/citrus

**FRITGÅENDE**

- Smag af umami/korn

## Smagen af kylling

DANSKERNE SPISER MERE OG MERE KYLLING. OG DET ER BÅDE ALMINDELIG, FRITGÅENDE OG ØKOLOGISK KYLLING, DER BLIVER PUTTET I INDKØBSKURVEN OG PÅ MENUKORTET. DE TRE TYPER KYLLING HAR HAFT FORSKELLIG OPVÆKST – MEN KAN DET SMAGES?

**Er du nysgerrig på smag?**

Det er vi. Derfor har vi fået et ekspertpanel fra Teknologisk Institut (DMRI) til at smage sig gennem de tre produktionstyper og racer af kylling, som typisk er at finde i dagligvarehandlen og foodservice.

”Danskere spiser typisk kylling to gange om ugen. Men hvilken kylling? Og kan de smage forskel på almindelig, fritgående og konventionel kylling?” spørger chefkonsulent Lærke Kirstine Lund fra Landbrug & Fødevarer og fortsætter: ”Jeg tvivler på at danskerne ved, at det faktisk er tre forskellige racer kylling vi spiser. Det synes jeg er ærgerligt. Professionelle kokke ved at sorter har forskellig smag og anvendelse, når det gælder frugter og grøntsager. Det ville undre mig, hvis ikke også racer og produktionstyper har betydning for en kyllings smag og tekstur.”

[Læs mere: Få et overblik over dyrevelfærden](#)

### Forskellige smagsnoter

Chefkonsulent Hanne Castenschiold fra Landbrug & Fødevarer har arbejdet med tilberedning af fødevarer i 20 år og har med interesse læst resultatet af Teknologisk Instituts undersøgelse:

”Der er smagsmæssige forskelle på de tre racer af kylling, som typisk anvendes i den almindelige, den fritgående og den økologiske produktion. De har meget tilfælles, men den almindelige kylling har sødere smagsnoter. Og faktisk også noter af karamel. Andre noter finder man i den fritgående kylling. Her er er smag af umami/korn. Og i den økologiske fandt smagspanelet noter af grønt/majs/citrus. Det er en gastronomisk spændende indsigt for både detail, foodservice og forbrugere.”

### Fritgående og økologisk kylling har en anden struktur

Det sensoriske panel fandt en anden interessant forskel mellem de forskellige racer og produktionsformer. Mens almindelig kylling præsterer flot på saftighed og mørhed, så har kyllinger med adgang til udearealer en markant anderledes struktur i kødet.

”Har man smagt fasan eller andre fugle, der lever frit, så vil man genkende noget af den samme struktur i de fritgående og de økologiske kyllingers kødstruktur. Disse kyllinger bevæger sig mere udenfor, og det professionelle sensoriske panel vurderede, at kyllingekødet her har en mere fast struktur. Jeg vil ikke klassificere det som 'vildt', men der er en tæthed i strukturen. Et 'bid', som er anderledes. Det kalder på en anderledes servering, synes jeg”, lyder det fra Hanne Castenschiold.

*Den sensoriske analyse er foretaget på tre forskellige kyllingeracer og er støttet af Fonden for Økologisk Landbrug.*

# Madkundskabsforum



## Madkundskabsforum

Landbrug & Fødevarer F.m.b.A  
Axelborg, Axeltorv 3  
DK-1609 - København V

33 39 40 00

33 39 41 41

[madkundskabsforum@lf.dk](mailto:madkundskabsforum@lf.dk)

[Copyright](#)

[Cookiepolitik](#)