

Blindsmagning: Grøn gris smager som almindelig flæsketeg

Smagstest skulle afgøre, om svineproduktionen kan blive mere grøn, og resultatet er positivt.



Den "grønne" flæsketeg ligner og smager som helt almindelig flæsketeg, og det er godt nyt for klimaet.
Foto: Svend-Vilhelm Mikkelsen, TV MIDTVEST

🕒 14. mar 2019, kl. 17:28



Alexandra Lund Lysgaard
Journalist

Kan man smage forskel på, om en gris er blevet fodret med græs eller soja?

Svaret er nej, og det er faktisk positivt. Det betyder nemlig, at man kan gøre svineproduktionen mere grøn.

- Smagstesten viser, at der ikke er nogen, der kan genkende det kød, som er produceret med græsprotein. Og det, synes jeg, er super positivt, siger Lene Stødkilde-Jørgensen, der er forsker ved Institut for Husdyrvidenskab på Aarhus Universitet i Foulum.

Det de foreløbige resultater fra projekt Super-GrassPork, et forskningsprojekt fra

LÆS OGSÅ



Forsøg i Foulum: Svin får græsprotein for at skåne miljøet

Aarhus Universitet i Foulum, der i dag blev blindsmagt hos Danish Crown i Herning.

- Vi har været i stand til at producere helt almindeligt grisekød. Og de svar det, vi gerne ville. At vi uden at påvirke kvalitet og smag kunne skifte noget af vores importerede protein ud med kløvergræsprotein, siger Lene Stødkilde-Jørgensen.



Forsker Lene Stødkilde-Jørgensen smager på de forskellige flæskesteg, men hun kan heller ikke smage forskel. Foto: Svend-Vilhelm Mikkelsen, TV MIDTVEST

Mere grøn gris

Ifølge forskerne er der mange gode grunde til at finde et alternativ til protein fra soja. Der bliver blandt andet brugt store mængder pesticider under dyrkningen af den importerede soja, produktionen kræver masser af vand, og i Sydamerika bliver der fældet regnskov for at få plads til markerne.

Det belaster klimaet meget, når der skal importeres soja fra udlandet til at fodre de danske grise med, og derfor vil man gerne erstatte det med et produkt, som kan dyrkes her i Danmark.

- Vi vil meget gerne selv kunne producere protein, og der er græsprotein en ny og spændende mulighed, siger landskonsulent Erik Fog fra landbrugets rådgivningscenter Seges.

Og det ser nu altså ud til at kunne lade sig gøre - i hvert uden forskel i smagen.

- Det øger perspektivet i fodringen med kløvergræsprotein. At vi kan producere noget godt kød af en god kvalitet med en god smag. Det her kød kan nemt indgå på lige fod med det, vi ser i detailhandlen, siger Lene Stødkilde-Jørgensen.

