

Hjem > Kvægafgiftsfonden > 2013 > Smag på Landskabet: Naturkød - Udvikl. > **Kan man smage naturen i bøffen?**

Kan man smage naturen i bøffen?

I projektet Smag på Landskabet går man i gang med at undersøge, om bøffen reelt er sundere og mere velsmagende, hvis den stammer fra dyr, der har græsset på en dansk sommereng.

Kan man virkelig smage om kødet fra en bøv stammer fra en ko, som har græsset på en eng?

Det spørgsmål vil man forsøge at finde svaret på i projekt Smag på Landskabet. Projektets mål er at gøre naturpleje rentabel for landmanden, så vi i langt højere grad end nu, kan få plejet de mange naturarealer i Danmark på den mest skånsomme måde – nemlig ved afgræsning. Et led i projektet er derfor at skabe et koncept omkring 'naturkød', som er kød fra dyr, der har græsset på naturarealer. I den forbindelse er det vigtigt at vide, om kødet har nogle særlige egenskaber, som kan bruges i markedsføringen. Det går folkene bag projektet nu i gang med at undersøge.

Trænet smagspanel

"Vi har udpeget nogle dyr, der henover sommeren har græsset på forskellige typer naturarealer. De bliver nu sendt til slagting, og så skal vi i gang med at undersøge kødets egenskaber," forklarer lektor Margrethe Therkildsen, Aarhus Universitet, som er tilknyttet projektet.

Kødet vil bl.a. blive undersøgt for smag, farve, tekstur og duft. Det gøres på Teknologisk institut i Roskilde, hvor et trænet smagspanel tager sig af opgaven. På Aarhus Universitet vil man bl.a. undersøge kødets vitaminindhold og fedtsyresammensætning.

Forventning om sundt fedt og flere vitaminer

Margrethe Therkildsen har arbejdet med kødkvalitet i mange år, og hun er spændt på resultatet af undersøgelsen.

"Min forventning er nok, at der især vil være en ernæringsmæssig forskel i forhold til traditionelt kød. For eksempel i form af et højere indhold af umættede fedtsyrer på grund af frisk græs med mange forskellige urter, som dyrene har hentet på naturarealerne. Af samme grund vil jeg også tro, at der vil være et højere vitaminindhold," fortæller Margrethe Therkildsen.

"Om vi også kan forvente en anderledes smag er jeg mere tvivlende overfor. Men lad os nu se," lyder det fra forskeren.

Læs mere på www.smagpaalandskabet.dk

Projekt Smag på Landskabet er et samarbejde mellem kommunerne Holstebro, Skive, Randers og Ringkøbing-Skjern, Videncentret for Landbrug, Videncenter for Fødevarerudvikling, AgroTech, Natur & Landbrug, Aarhus Universitet, Udviklingscenter for husdyr på friland samt lokale landmænd, slagtere og restauratører fra de fire kommuner.



midt
regionmidtjylland

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

 **LANDMANDSPORTALEN**
LANDMAND.DK
Gå til Landmand.dk

Kvægafgiftsfonden



Se 'European Agricultural Fund for Rural Development'



Der vil blive smagt usædvanligt grundigt på bøfferne fra disse dyr. Foto: Mette Sandholm, VFL, Kvæg