

Hjem > Kvægafgiftsfonden > 2013 > Smag på Landskabet: Naturkød - Udvikl. > Kød fra kvæg der plejer naturen er sundere og smager 'vildt'

## Kød fra kvæg der plejer naturen er sundere og smager 'vildt'

Sundt fedt, en smag af vildt og sandsynligvis flere antioxidanter. Det er gevinsten ved kød fra kvæg, der græsser i naturen, viser en ny dansk undersøgelse. Kvægafgiftsfonden

En god smag i munden. Det kan man sige i mere end én forstand, når man sætter tænderne i en bøv fra kvæg der har afgræsset naturarealer, som for eksempel enge og overdrev. Ud over at dyrene plejer naturen, viser en ny dansk undersøgelse nemlig, at den rige græsvegetation i kombination med de mange urter, der vokser på arealerne, giver kødet en rigtig god fedtsyresammensætning og muligvis et højere indhold af antioxidanter. Samtidigt får det en mere vildtagtig smag.

Undersøgelsen er foretaget af forskere på Aarhus Universitet og er et led i projektet 'Smag på Landskabet', som har til formål at udbrede naturplejen i Danmark. Når Kvæg græsser på enge og overdrev, plejer de nemlig naturen på den mest skånsomme og hensigtsmæssige måde ved at holde kraftig vegetation nede og dermed give plads til sjældne dyr og planter.

"For os betyder resultatet af undersøgelsen, at vi har fået et godt redskab til at forbedre den danske natur," forklarer projektleder Jaap Boes, Videncentret for Landbrug. Vi har nemlig fået yderligere et godt argument for, hvorfor forbrugerne skal komme naturkød i indkøbskurven. På den måde kan vi øge efterspørgslen på kødet og dermed gøre det økonomisk mere rentabelt for landmanden, at sende sine dyr ud at græsse på naturarealer," lyder det fra Jaap Boes.



I forsøget har man sammenlignet kødet fra kvæg, der har græsset på hhv. engarealer, og dyr som har fået kraftfoder og hø på stald.  
Foto: Torkild Søndergaard Birkmose



Se 'European Agricultural Fund for Rural Development'

### Karakteristisk vildtsmag

I forsøget har man sammenlignet kødet fra kvæg, der har græsset på hhv. engarealer, og dyr som har fået kraftfoder og hø på stald. Herefter er bl.a. kødets fedtsammensætning blevet analyseret og et professionelt smagspanel har bedømt det. "Smagspanelet har selv valgt ordene, som de har karakteriseret kødet med, og her har de altså valgt 'vildt-smag', som karakteristisk for kødet fra dyrene på engarealer," fortæller lektor Margrethe Therkildsen, Aarhus Universitet.

### Sundere fedt og måske antioxidanter

Analysen af kødets fedt viser ifølge Margrethe Therkildsen et ret højt indhold af det sunde umættede fedt - især Omega-3 fedtsyrer. Det er en af de essentielle fedtsyrer, som vi mennesker ikke selv kan danne, og derfor skal have tilført.

"Det er almindeligt kendt, at indholdet af græs i foderrationen til drøvtyggere giver et højere indhold af omega 3 fedtsyrer," forklarer Margrethe Therkildsen. "Men vores resultater viser, at urter og en mere artsrig naturafgræsning yderligere øger mængden af det umættede fedt, fortæller hun."

Et andet fund i undersøgelsen var et højt indhold af fytansyre. Fytansyre er en fedtsyre, som, bl.a. har en positiv effekt på diabetes og immunforsvaret. Den kan kun dannes i drøvtyggere ud fra klorofyl - dvs. det grønne stof i græsplanter.

"Det er et meget interessant fund, som vi gerne vil gå videre med og mere præcist finde ud af, hvad det er for urter på arealerne, som har bevirket det større indhold," lyder det fra Margrethe Therkildsen.

Andre aspekter, som forskerne vil arbejde videre med er en formodning om, at der er et forøget indhold af antioxidanter i kødet fra dyrene på naturarealer.

"Vi har konstateret, at fedtet i kødet ikke har en større tendens til at harskne, hvilket ellers er normalt når indholdet af umættede fedtsyrer er højt. Og det tyder på, at indholdet af antioxidanter er øget," forklarer Margrethe Therkildsen.

### Resultaterne skal underbygges

Tilsammen peger undersøgelsen altså på en række interessante karakteristika ved kød fra dyr på naturarealer. Med vanlig forskerbeskedenhed er Margrethe Therkildsen dog ydmyg overfor resultaterne.

"Det er et relativt lille antal dyr, vi har analyseret. Men vi vil gå videre med undersøgelserne og inddrage flere dyr og flere arealer for at underbygge resultaterne, lyder det fra Margrethe Therkildsen.

Projektet 'Smag på landskabet' har som målsætning at udvikle naturplejen i Danmark bl.a. ved at gøre det til en rentabel erhvervsgrænse for landmanden. Det skal ske ved at løse udfordringerne i hele kæden fra håndtering af praktiske problemer med køernes pleje af naturarealerne til produktudvikling af kødet og afsætningen af det. Projektet er et unikt samarbejde mellem Videncentret for Landbrug, Aarhus Universitet, Videncenter for Fødevareudvikling, AgroTech, Natur & Landbrug, Udviklingscenter for husdyr på friland, kommunerne Holstebro, Skive, Randers og Ringkøbing-Skjern, samt lokale landmænd, slagtere og restauratører fra de fire kommuner.

Læs mere på [www.smagpaalandskabet.dk](http://www.smagpaalandskabet.dk)



**midt**  
regionmidtjylland

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