

KØDKVALITET

TEMADAG – FOKUS PÅ KØDKVALITET

MARGRETHE THERKILDSSEN
INSTITUT FOR FØDEVARER

Den Europæiske Landbrugsfond for Udvikling af Landdistrikterne:
Danmark og Europa investerer i landdistrikterne

Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri 

 Den Europæiske Landbrugsfond
for Udvikling af Landdistrikterne

LDP 2020


Se Den Europæiske Landbrugsfond for Udvikling af Landdistrikterne

midt
regionmidtjylland

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

Kødkvalitet

- Husdyr velfærd
- **Sundhed**
- **God spisekvalitet**

Superb and Marketabel Meat from Efficient and Robust Animals – **SUMMER** (støttet af Grønt Udviklings og Demonstrations Program, Fødevareministeriet)



Kødkvalitet

EU projektet "ProSafeBeef" har undersøgt de europæiske forbrugeres holdning til oksekød

Forbrugerne

- lægger stor vægt på **egen sundhed**
- forbinder sundt kød med dyr der er **produceret udendørs**, har **lavt fedtindhold** og i øvrigt indeholder **stoffer** der kan påvirke **human sundhed** i positiv retning



Kødkvalitet

Europæiske forbrugere foretrækker ofte kød fra dyr der er helt eller delvist fodret med **kraftfoder**

- det er det, de er **vant til**
- de finder, at kød fra græsfodrede dyr kan have **afvigende smag**



Sundhed

Dyr slagtet direkte fra græs

- Lavt fedtindhold
- Sundere fedt (mere PUFA, flere n-3 fedtsyrer og lavere n-6/n-3 ratio)
- Flere vitaminer (A og E-vitamin – antioxidanter)



Spisekvalitet

Dyr slagtet direkte fra græs

- Smag og aroma karakteristika
- Tekstur (mørhed og saftighed)



Betydningen af de forskellige spisekvalitets egenskaber

Prædiktiv model:

$$MQ4^* = 0.31 \text{ tn} + 0.07 \text{ ju} + 0.15 \text{ fl} + 0.47 \text{ ov}$$

tn – tenderness/mørhed

Ju – juiciness/saftighed

Fl – flavour/smag

Ov – overall liking/samlet præference

Watson et al. 2008



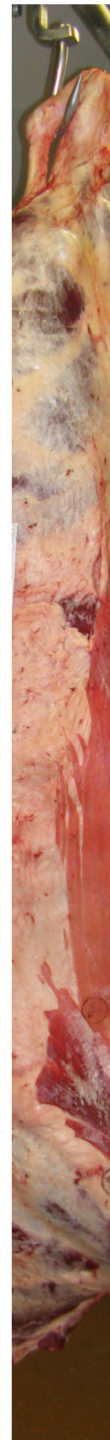
Udfordring – at forene



- Sundhed
- Spisekvalitet
- Samt slagte kvalitet
- - med **Naturafgræsning**




SMAG PÅ LANDSKABET





Dexter – Eng
130 kg maks. 18 mdr



Dexter – Stald
114 kg maks. 18 mdr

FOKUS PÅ KØDKVALITET
TEMADAG FEBRUAR 2015
MARGRETHE THERKILDSEN



Dexter – Strand eng 110
kg maks. 18 mdr



DH – Eng 13 –
303 kg ~ 28 mdr



DH – Eng 14 ~ 28 mdr



Galloway – overdrev
29 mdr



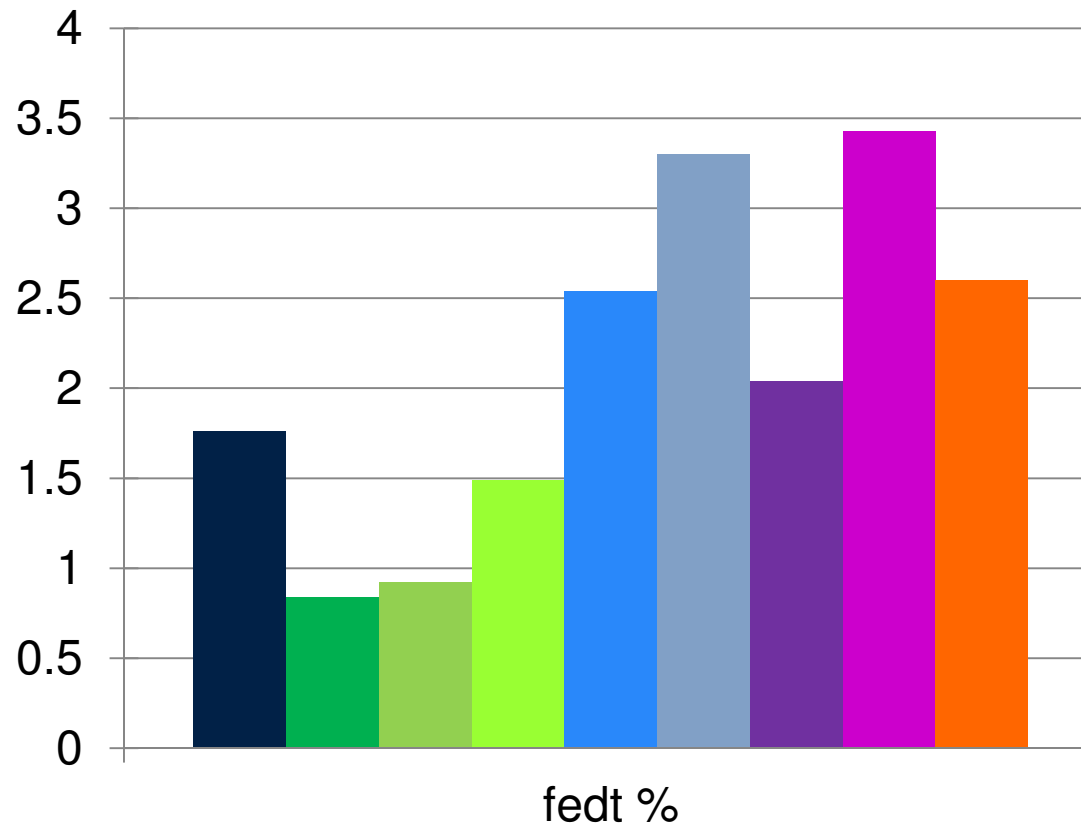
Galloway – strand eng
~18 mdr



DH – Hede
~ 32 mdr

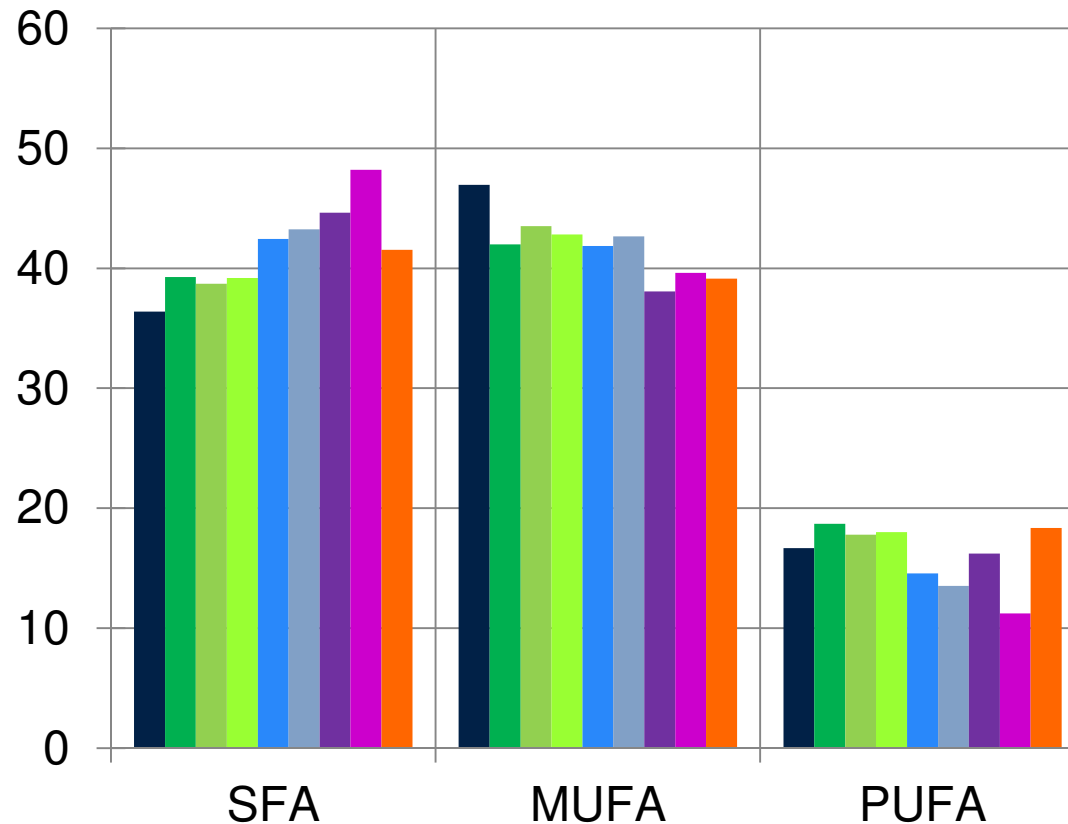


Intramuskulært fedt



- DH - eng 13
- Dexter - Stald
- Dexter - Strand eng
- Dexter - Eng
- DH - hede
- DH - eng 14
- Galloway - Strand eng
- Galloway - overdrev
- Limousine - stald

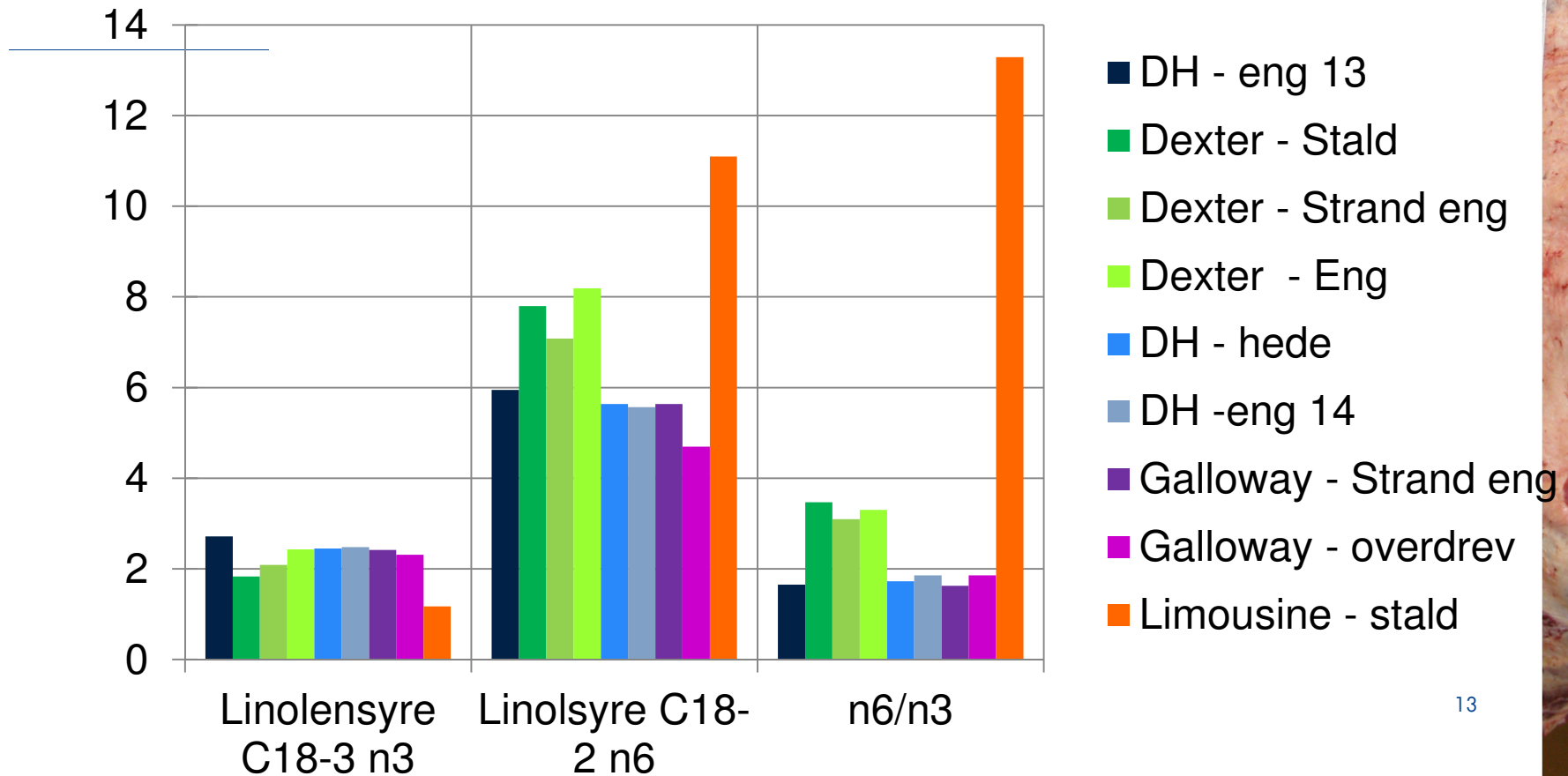
Fedtsyre sammensætning



- DH - eng 13
- Dexter - Stald
- Dexter - Strand eng
- Dexter - Eng
- DH - hede
- DH - eng 14
- Galloway - Strand eng
- Galloway - overdrev
- Limousine - stald



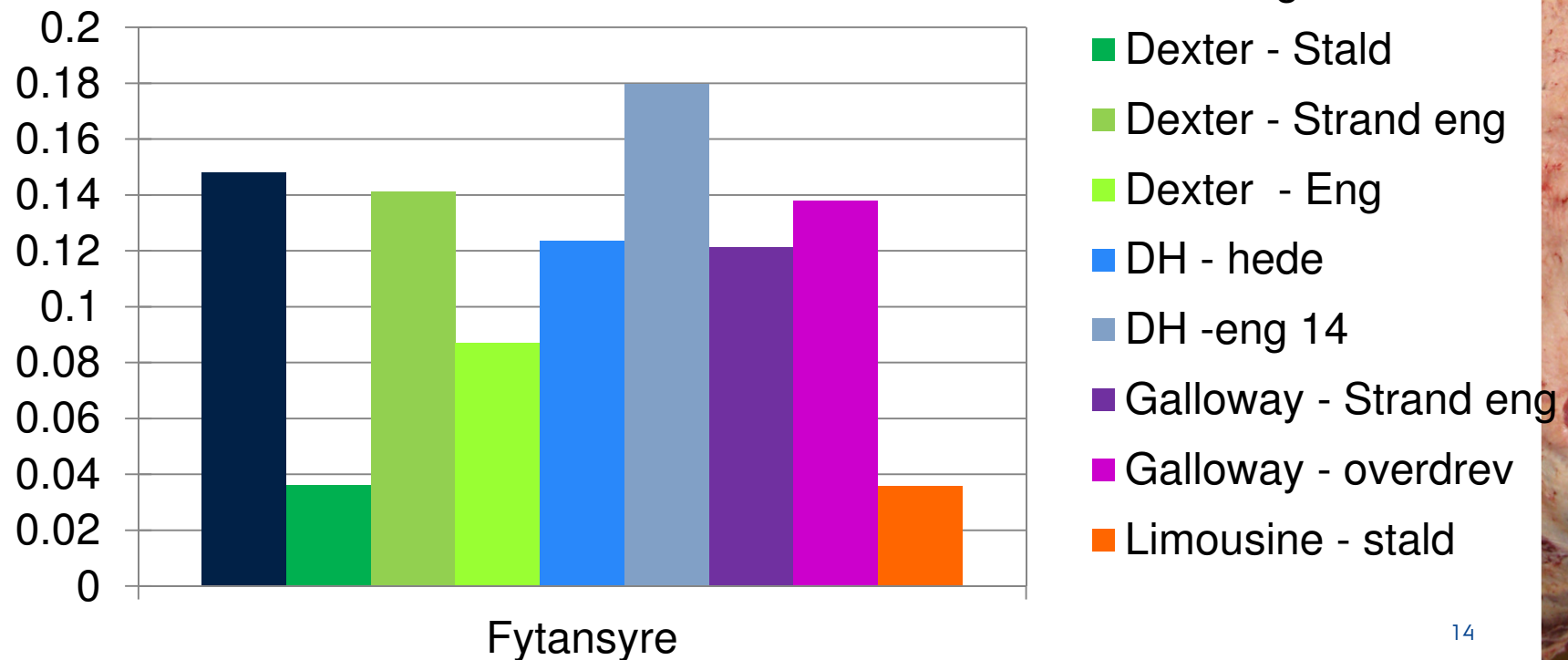
Omega 3 og 6 fedtsyrer



Fytansyre – mulig bioaktiv fedtsyre

Positiv effekt overfor

- diabetes
- immunforsvar

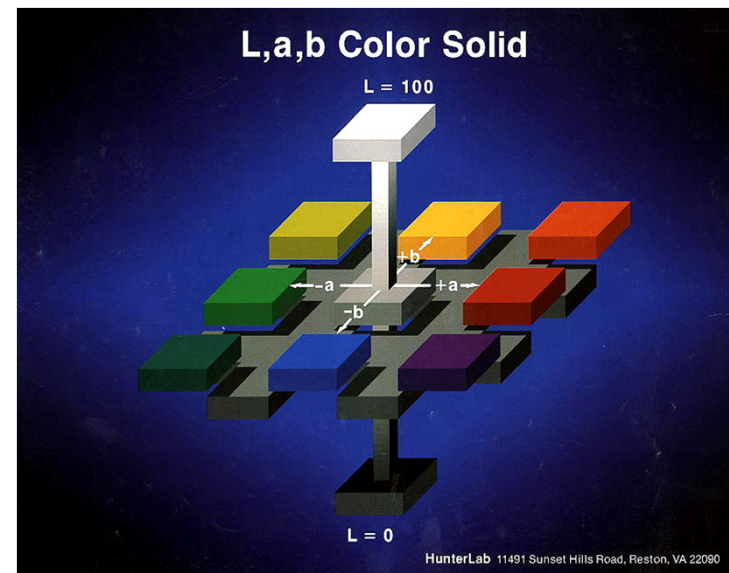




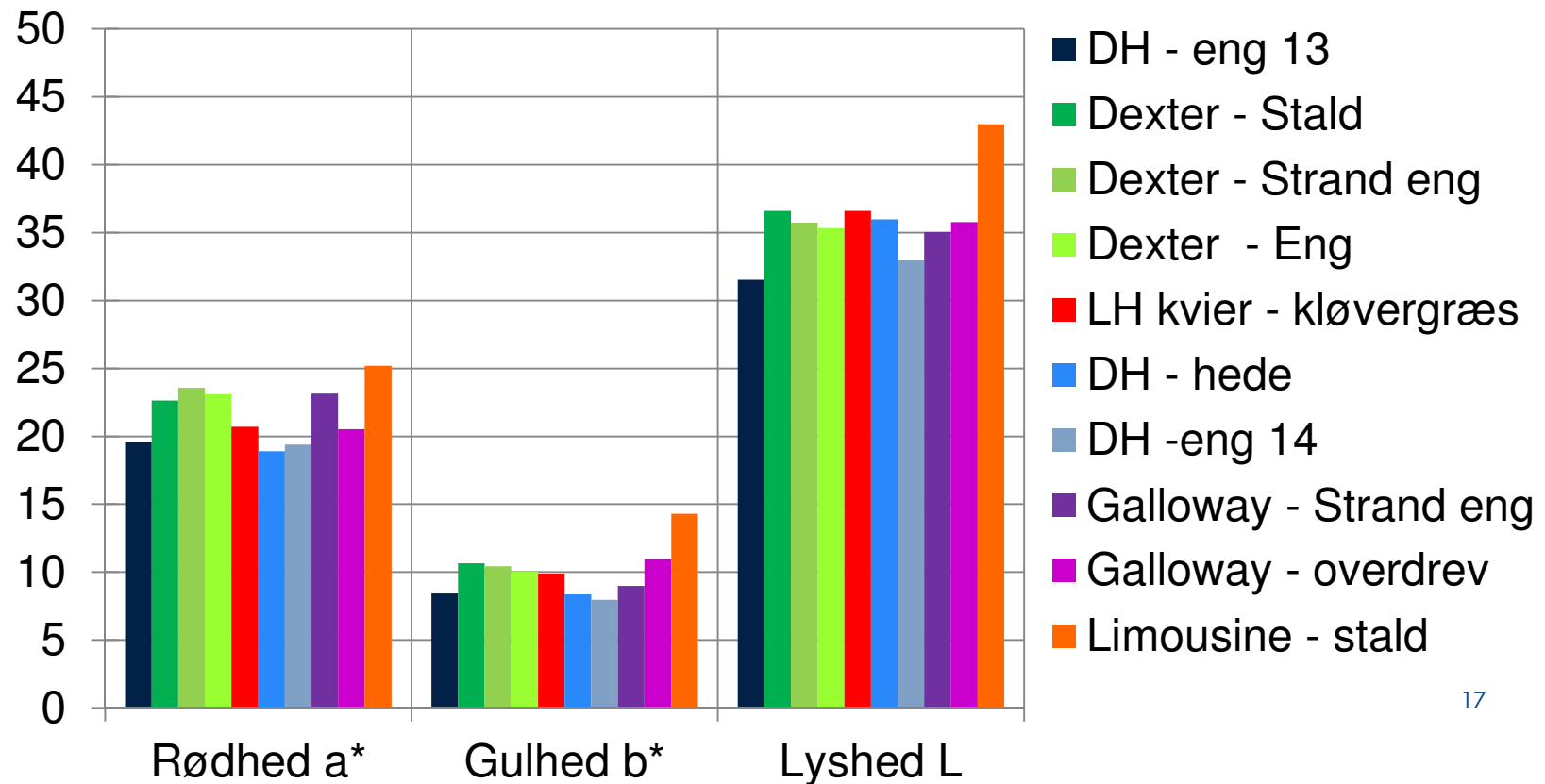
Farvemåling

Måler 3 egenskaber

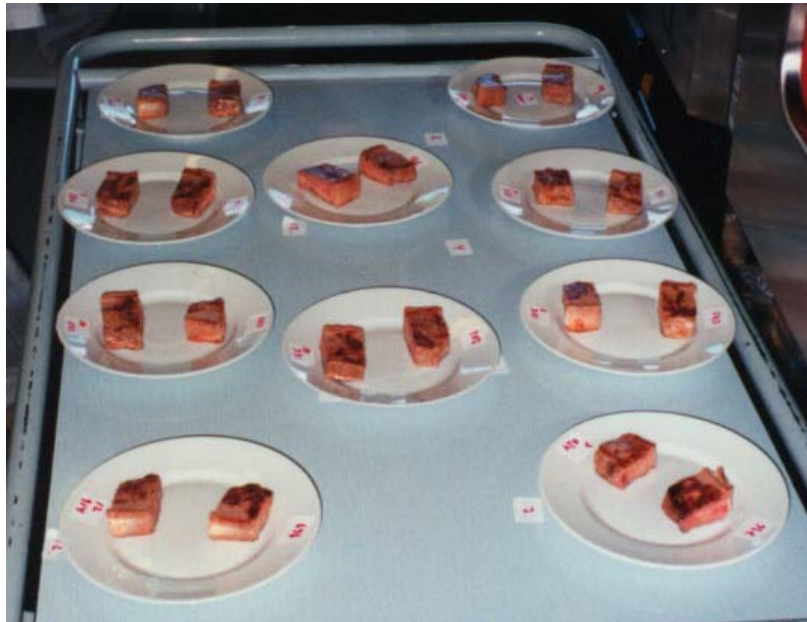
- > Rødhed a^* (Grøn til grå til rød)
- > Gulhed b^* (Blå til grå til gul)
- > Lyshed L^* (0 – 100; sort til hvid)



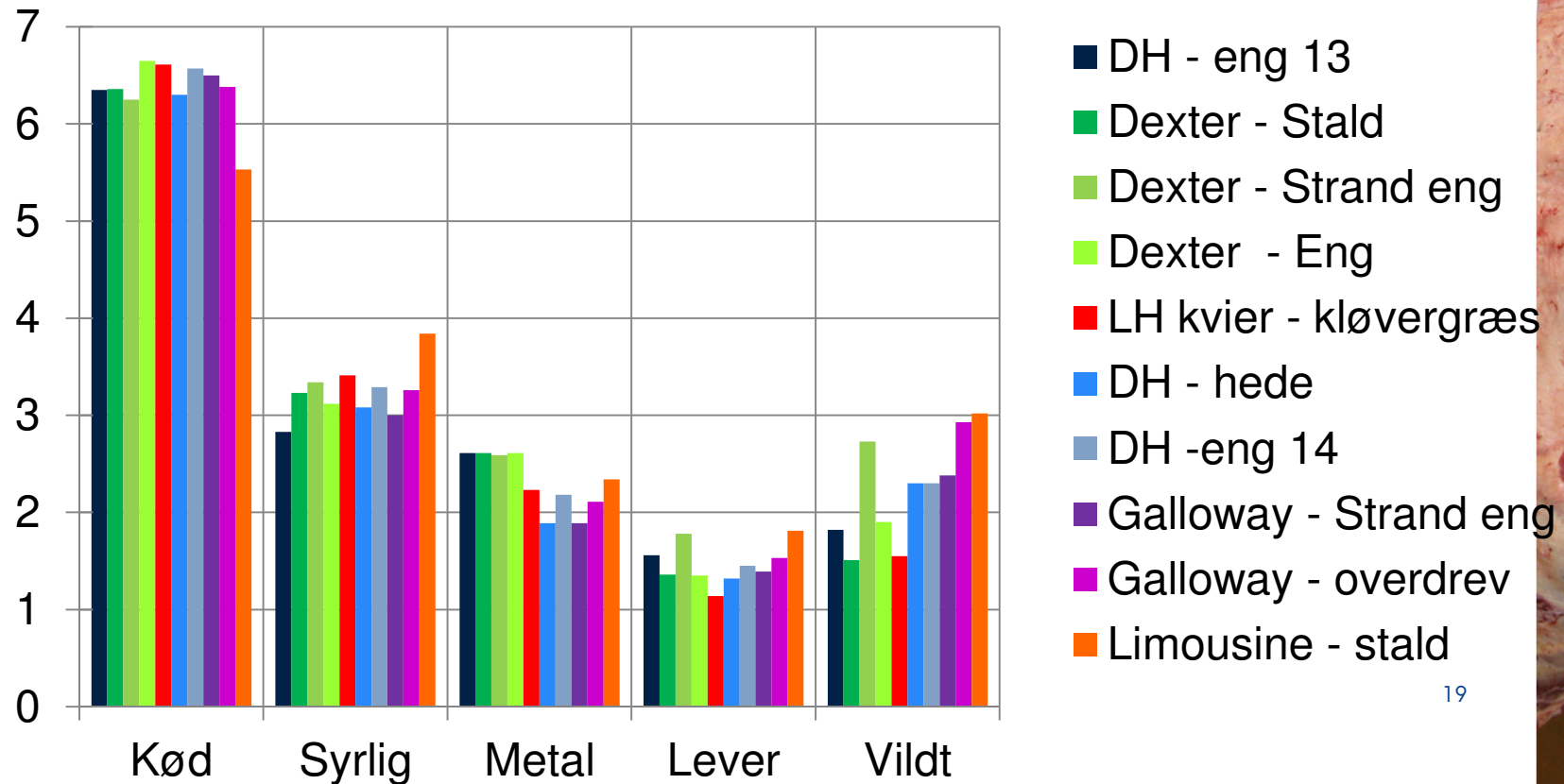
Farve af filet



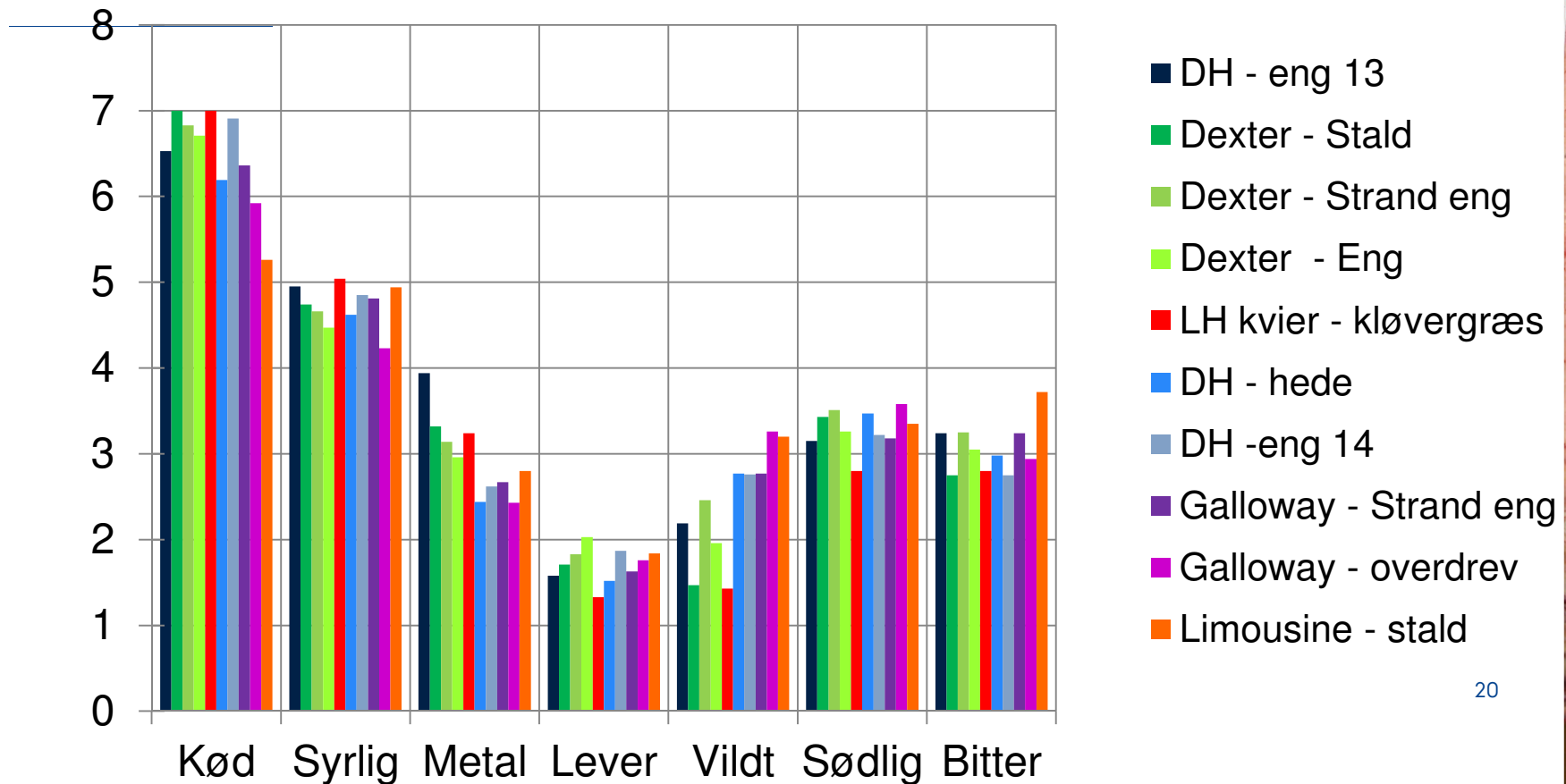
Sensorisk bedømmelse – ustruktureret skala 0-15



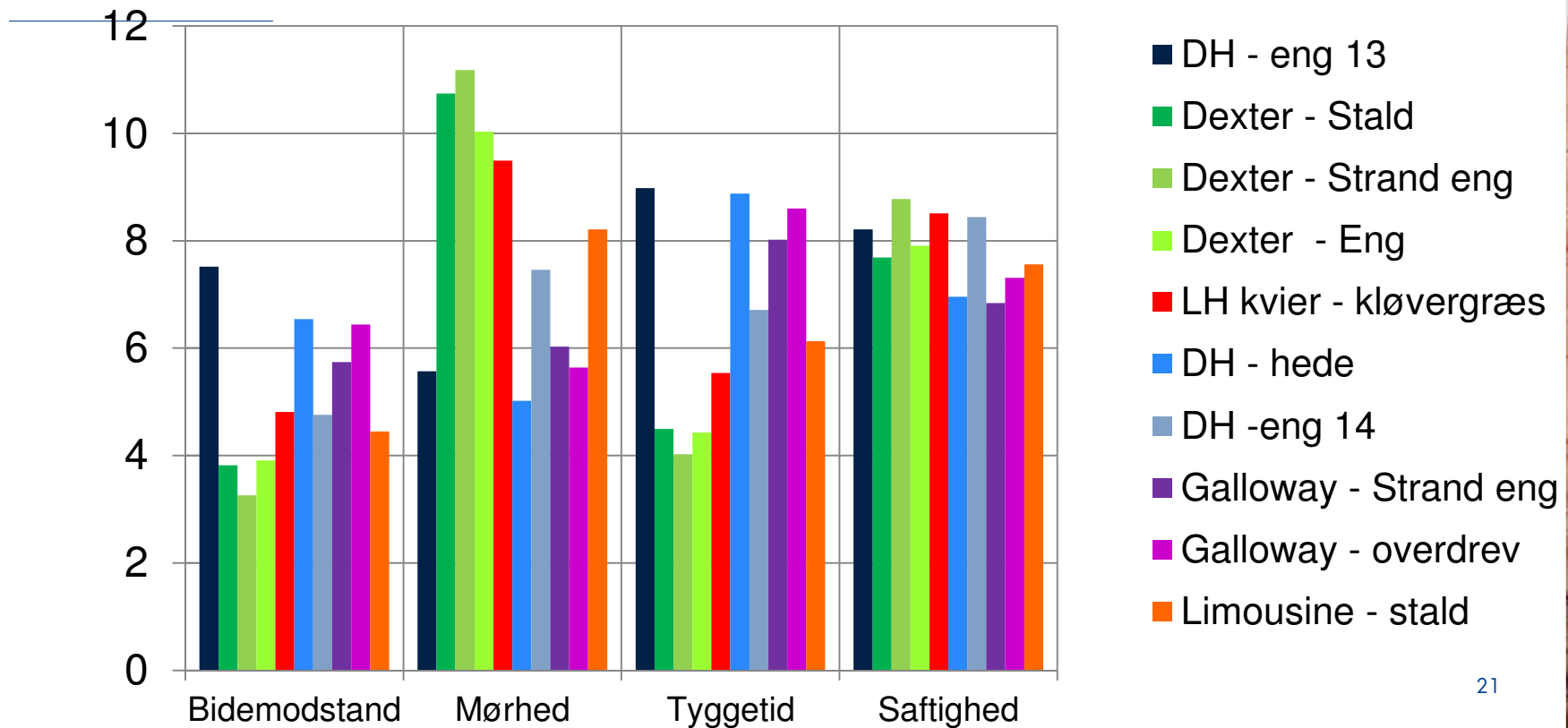
Sensorisk bedømmelse - AROMA



Sensorisk bedømmelse - SMAG



Sensorisk bedømmelse - Tekstur



Konklusion

- Variation i mængden af IMF – afhænger af alder, race og foder
- Naturaftgræsning – højt indhold af omega 3 fedtsyrer og dermed et optimalt n6/n3 forhold
- Farven – ok fra naturaftgræsning
- ”Kød” og ”vildt” aroma og smag
- Største variation ses i **tekstur** egenskaber afhængig af naturtype, alder og race



Tak til

- › Kollegaer på Institut for Fødevarer – Jens Askov Jensen, Randi Jessen og Yu Fu
- › Camilla Bejerholm, DMRI Teknologisk Institut, Roskilde
- › Projektpartnere i Smag på Landskabet
- › Natlan for "lån" af billeder
- › samt



midt
regionmidtjylland

Derudover har projektet fået støtte fra Kvæg-
afgiftsfonden, Region Midtjylland samt kom-
munerne Ringkøbing-Skjern, Skive, Holstebro
og Randers.

