

Naturplejere lærte nyt om kød og afsætning

Kød: Kødkvægsholdere har stor mulighed for at påvirke kødets kvalitet – både før og efter slagtning. Det var et af budskaberne, da Smag på Landskabet holdt seminar for folk, der beskæftiger sig professionelt med kød fra dyr på naturarealer.

Af Kirsten Foss Marstal

Der blev lyttet, spurgt og netværket, da flere end 60 naturplejere og gårdbutiksbestyrere i denne uge var til seminar om kødkvalitet og afsætning af naturkød på forskningscenter Foulum. Det var projekt Smag på Landskabet, som havde inviteret.

»Vi vil rigtig gerne skabe et stærkt netværk blandt folk, der arbejder professionelt med naturpleje og naturkød. Og med seminaret bringer vi folk sammen og giver dem samtidig et fagligt input,« forklarer projektleder Jaap Boes, Videncentret for Landbrug, Kvæg.

Sundt kød med en anderledes smag

En af indlægholderne, som øste ud af sin viden, var forsker Margrethe Therkildsen fra Aarhus Universitet, som også er samarbejdspartner i projekt Smag på Landskabet. Margrethe Therkildsen forsker i kødkvalitet og kunne blandt andet fortælle, at undersøgelser har vist, at indholdet af de sunde umættede fedtsyrer, omega3, er størst i kød fra dyr, der udelukkende er græs-fodrede, som for eksempel dyr, der har afgræsset naturarealer. Samtidig giver intens græsfodring også

nogle særlige smagskarakteristika – blandt andet en smag af vildt.

Det kan ifølge Margrethe Therkildsen være en udfordring i afsætningen af naturkød, da europæiske forbrugere ifølge undersøgelser oftest foretrækker kød fra dyr, der er helt eller delvist fodret med kraftfoder, fordi det giver den smag, de er vant til. Der skal altså en indsats til for at fortælle den gode historie om naturkødet og vænne forbrugerne til den lidt anderledes smag.

Den anderledes smag kan dog reduceres ved slutfodring, hvis man ønsker det. Samtidig vil slutfodring give en højere grad af mørhed, fordi den langsomme vækst på naturarealerne

har en tendens til at bevirke, at kødet bliver mindre mørt. Men med slutfodring reduceres også indholdet af de umættede fedtsyrer. »Det gælder med andre ord om at finde den optimale balance,« lød det fra Margrethe Therkildsen.

Skånsom køling og modning

Men god kødkvalitet skabes ikke udelukkende før slagtning. Kødkvaliteten kan ifølge Margrethe Therkildsen i høj grad optimeres gennem køling og modning. Eksempelvis er det vigtigt, at kødet nedkøles skånsomt - det vil sige til 8 – 10 grader det første døgn. Så trækker kødet sig mindre sammen, hvilket er af

stor betydning for mørheden. »Man bør med andre ord ikke sætte kødet direkte ind i et kølerum med to grader og blæst,« forklarede Margrethe Therkildsen.

Modningen har selvsagt også stor indflydelse på kødkvaliteten, fordi modningen mørner.

»Jo længere tid, man har tålmodighed til at lade kødet modne, jo bedre,« forklarede forskeren. Modningen har størst effekt i starten. Efter tre til fire uger sker der ikke længere så meget, at forbrugerne kan smage det. Tre til fire ugers modning er optimalt afhængigt af dyrets alder.

Nyt seminar til november

Ud over kød og kødkvalitet fik deltagerne også input fra en erfaren naturplejer samt tips og tricks til afsætning af kødet. I november måned får interesserede endnu en gang chancen for at få faglig inspiration og en snak med ligesindede, når Smag på Landskabet inviterer til seminar igen. Dato og indhold er endnu ikke fastlagt.



Der blev lyttet intenst til indlægholderne, som fortalte om kødets smag, modning og praktiske erfaringer med naturpleje. Foto: Louise Nathansen.