



Hjem > Landdistriktsmidler > 2014 > Smag på Landskabet: Naturkød - Udvikling > Naturplejere lærte nyt om kød og afsætning

Naturplejere lærte nyt om kød og afsætning

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.

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 samtidigt et fagligt input,” forklarer projektleder Jaap Boes, Videncentret for Landbrug, Kvæg.

Sundt kød med en anderledes smag

En af indlægsholderne, 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 bl.a. fortælle, at undersøgelser har vist, at indholdet af de sunde umættede fedtsyrer, omega3 er størst i kød fra dyr, der udelukkende er græsfordrede, som f.eks. dyr, der har afgræsset naturarealer. Samtidigt giver intens græsfordring også nogle særlige smagskarakteristika – bl.a. en smag af vildt. Det kan ifølge Margrethe Therkildsen være en udfordring i afsætningen af naturkød, da europæiske forbrugere iflg. 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. Samtidigt vil slutfodring give en højere grad af mørhed, fordi den langsomme vækst på naturarealerne har en tendens til at bevirke, at kødet bliver mindre mørkt. 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 iflg. Margrethe Therkildsen i høj grad optimeres gennem køling og modning. Eksempelvis er det vigtigt, at kødet nedkøles skånsomt – dvs. 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 2 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 3 – 4 uger sker der ikke længere så meget, at forbrugerne kan smage det. 3 – 4 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 engang 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.



midt
regionmidtjylland

Derudover har projektet fået støtte fra Kvægaftgiftsfonden, Region Midtjylland samt kommunerne Ringbøbing, Sjøern, Skøve, Holstebro og Randers.

Kvægaftgiftsfonden



Se 'European Agricultural Fund for Rural Development'



En erfaren naturplejer, Niels Andersen får sig en snak med kommende naturplejer Vibeke Kahl ved Smag på Landskabets seminar den 10. juni.