



Smag på Landskabet – kødets **kvalitet** påvirkes af det dyrene æder

Margrethe Therkildsen

Aarhus Universitet, Institut for Fødevarer, Blichers Allé 20, 8830 Tjele.

Margrethe.Therkildsen@agsci.dk
Tlf. 87158007



Afgræsning af naturarealer er godt for naturen – kvæget holder bevoksningen på følsomme naturarealer nede, så der bliver lys og luft til truede plante- og dyrearter. Kvæg som afgræsser disse arealer plejer naturen mere skånsomt end hvis vegetationen holdes nede med maskiner. Samtidigt kan naturafgræsning også påvirke kødets kvalitet – både dets sammensætning, smag, mørhed og farve.

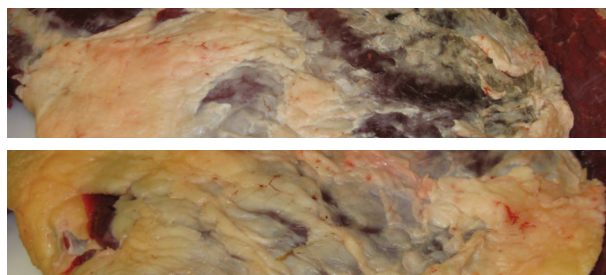


Fedtsyrer

Kødets fedtindhold er lavt og det fedt der er, er mere umættet og indeholder flere sunde fedtsyrer f.eks. omega-3 fedtsyrer sammenlignet med dyr der er fodret med kraftfoder på stald.

Farve

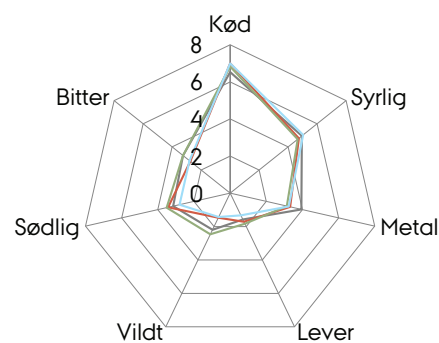
Kødet kan være mørkere og fedtet mere gult når kvæget udelukkende får græs/naturgræsser. Den gule farve i fedtet kommer fra et øget indhold af β -caroten (A vitamin).



Smag

Smagen kan være mere markant, og bliver beskrevet med karakteristika som kød-, vildt-, bitter-, sødlig-, syrlig-, metal- og leversmag.

Sensorisk bedømmelse - SMAG

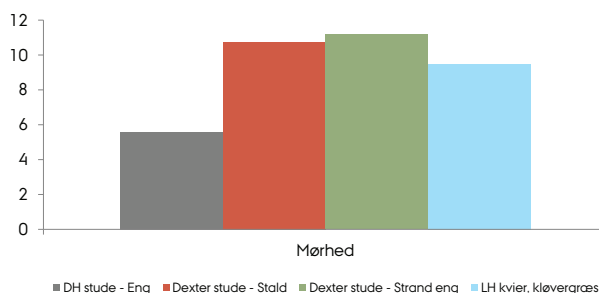


— DH stude - Eng — Dexter stude - Stald — Dexter stude - Strand eng — LH kvier, kløvergræs

Mørhed

Kødets mørhed er ikke altid tilfredsstillende – det kan forklares med en lav tilvækst på arealerne, lav fedtindhold i kødet og lav fedningsgrad af dyrene - faktorer der kan resultere i sejere kød. Derfor er modning af kødet efter slagtning meget vigtig for at give en god kvalitet.

Sensorisk bedømmelse - MØRHED



■ DH stude - Eng ■ Dexter stude - Stald ■ Dexter stude - Strand eng ■ LH kvier, kløvergræs