

## Smagen af bøv er svær at ændre

**En bøv er lækker** – uanset om dyret udelukkende har levet af græs eller er færdigfedet med korn. Det slår et smagspanel fast.

Af Lone Sylvest Søgaard, SEGES

Otte professionelle smagsdommere (i ordets bogstaveligste forstand) og 97 almindelige forbrugere har undersøgt, hvordan fodring af kreaturer påvirker smagen af bøffen. Undersøgelsen fandt sted i 2017, hvor SEGES sammen med Aarhus Universitet og Teknologisk Institut stod i spidsen for en afprøvning, støttet af Promilleafgiftsfonden, der belyste om en hhv. græs-baseret og stivelsesbaseret færdigfodning af ungtyre påvirker smagen af kødet. Der findes forskellige smagsundersøgelser fra udlandet, men i Danmark er der kun få sammenligninger af fodringer med fokus på smag af kødet.

Afprøvningen foregik i en større angusbesætning, der ca. tre måneder før slagtning opdelte ungtyre til slutfodning i tre grupper, som blev fodret på hver deres måde:

► Græs: 100 procent græs-baseret (afgræsning og græsen-silage)

► Stivelse: 80 procent crimpet byg/ært + 20 procent græsen-silage

► Referencegruppe: 60 procent græsen-silage + 40 procent crimpet byg/ært

Fem ungtyre fra hvert hold blev efter slagtning udtaget til smagstesten.

### Næsten ingen forskel

De professionelle smagsdom-



De professionelle smagsdommere bedømte blandt andet kødet i forhold til fem forskellige smagsnuancer: syrlighed, lever/jern, umami, fedme og salt. Foto: AgroTech, Teknologisk Institut.

mere bedømte dels kødet i forhold til fem forskellige smagsnuancer: syrlighed, lever/jern, umami, fedme, salt samt smagsintensitet og eftersmag af stegt kød og endelig i forhold til mørhed, udseende, lugt og struktur. Og netop i forhold til mørhed og struk-

tur vurderede de, at dyrene, der var færdigfedet udelukkende på græs, som mindre mørkt men finere i strukturen end kødet fra de øvrige to grupper.

De otte smagsdommere fandt ingen forskel i nuancerne mellem bøv fra tyre, ude-

lukkende opfedet på græs og fra tyre fodret med stivelse.

Derimod foretrak de 97 forbrugere kødet fra dyr, der udelukkende havde fået græs og kødet fra referencegruppen, der havde fået 40 procent stivelse, fremfor kødet fra dyr, der var færdigfedet med 80 procent stivelse. Og det er ikke usædvanligt at se den forskel mellem professionelle smagsdommere og almindelige forbrugere, fortæller lektor Margrethe Therkildsen fra Aarhus Universitet, der har analyseret adskillige smagsundersøgelser på oksekød.

»Vi har også i tidligere undersøgelser set, at sensoriske paneler ikke finder forskel, men at forbrugerpaneler, der kun skal vurdere deres præferencer finder en forskel,« siger Margrethe Therkildsen.

Slagteresultater			
Fodring	60% græs/ 40% crimpet korn	20% græs/ 80% korn	100% græs
Slagtealder, mdr.	18,9	17,6	18,6
Slagtevægt, kg	323,5	295,4	321,5
Form (EUROP)	9,2	8,5	9,2
Fedme, klasse	3,2	3,0	3,3
Farve, klasse	3	3	3
Gulhed, b*	9,1	6,8	8,0
pH målt 48 timer efter slagtning	5,58	5,66	5,61
Intramuskulært fedt, %	1,26	1,06	1,06

Kilde:



### Fakta

De tre forskellige fodertyper gav ikke anledning til forskel i EUROP klassificering, fedme eller farve. Når farven blev målt var kødet fra dyr der havde fået græs lidt mere gult sammenlignet med dem der har fået en meget stivelsesrig foderblanding.