



Der er behov for ny model for afregning af oksekød

Forskere arbejder på en ny afregningsmodel, som skal belønne landmanden og slagteriet for at arbejde for en bedre spisekvalitet

KØD

TEKST OG FOTO: JAKOB BRANDT

En gruppe danske og svenske forskere har gennem et par år arbejdet med at udvikle en ny afregningsmodel for oksekød, som kan være med til at sikre en større og mere rentabel produktion af økologisk oksekød ved at fokusere mere på spisekvalitet.

- Der er tale om en model, som er baseret på forskning i nogle parametre, som både landmanden og slagteriet har indflydelse på. Det handler både om racer, slutfodring, vægt, fedtmarmorering og selve slagteprocessen og modningen af kødet, siger Julie Cheron Henriksen fra Økologisk Landsforening.

Hun er koordinerende projektleder for den danske del af det EU-støttede Interreg-projekt, og i sidste uge var hun medarrangør af en tre dage lang kødkonference på Comwell i Aarhus, hvor forskere og partnere i det fællesnordiske projekt på andendagen fremlagde og diskuterede deres hidtidige resultater med interesserede fra hele branchen.

Behov for samarbejde og styring

Det overordnede mål er en mere efterspørgselsdrevet innovation i produktionen af oksekød.

Hvis det skal sikre landmanden en bedre afregning, kræver det ifølge forsker Margrethe Therkildsen fra AU Food et tættere samarbejde i hele værdikæden fra arbejdet i stald og mark over slagterier, forædlingsvirksomheder og grossister til kødet landet på panden hos kunden.

Men hun pointerer, at der er mange håndtag at justere på i den nye

De nye parametre

Interreg-forskernes prismodel inddrager flere nye parametre, som har betydning for spisekvaliteten, og som landmanden og slagteriet derfor bør belønnes for:

- ▶ Slutfodring (mindst 8 uger)
- ▶ Slagtekategori
- ▶ Vægtinterval (300-375 kg)
- ▶ Alder (16, 24 og 48 mdr.)
- ▶ pH (5,6-5,8)
- ▶ Snævert fedtinterval (3 - 3+)
- ▶ Marmorering (Klasse 3-5)
- ▶ Type af modning
- ▶ Modningstid (14-21, 21-28, >28 uger)

afregningsmodel, som i højere grad end den nuværende model belønner faktorer som kødets mørhed, smag og saftighed.

En meget kompleks model

Forskerne tager udgangspunkt i den australske afregningsmodel Meat Standard Australia, som har været benyttet down under i 20 år, hvor de enkelte kødudskæringer bliver mærket med et tal, som angiver spisekvaliteten bedømt ud fra en lang række faktorer.

Modellen er udviklet gennem mange år og bygger i dag på 120.000 smagstest fra australske forbrugere, og de enkelte kødudskæringer bliver vurderet i forhold til, hvor gode de er til eksempelvis stegning og kogning m.m.

- Det er et utrolig komplekst system, som vi ikke bare kan oversætte til skandinaviske forhold, da det er meget individuelt, hvad folk opfatter som god spisekvalitet, siger Theres Strand, Svenska Köttföretagande AB.

Derfor har forskerne tilskåret modellen, så den passer bedre til skandinaviske forhold, og hvis modellen skal integreres på slagterierne, er det ifølge Theres Strand helt afgø-

rende, at den bliver baseret på konkrete, målbare parametre, som har betydning for spisekvaliteten.

Det gælder eksempelvis race og alder. Jo ældre dyret er, jo mere sejt bliver kødet. Omvendt øges mængden af intermuskulært fedt med alderen, og det er positivt for både smag og saftighed.

Næste step bliver derfor at ned-sætte smagspaneler, som kan teste modellen i praksis.

Flere spørgsmål end svar

Det er en meget krævende proces at udvikle en ny model, og den største udfordring bliver at få en bred accept i hele værdikæden - ikke mindst hos slagterierne, lyder den fælles vurdering fra forskerne.

Efter en lang dag med mange oplæg og workshops var der mange ubesvarede spørgsmål, bl.a. om hvordan de forskellige parametre skal vægtes, og hvordan det bliver muligt at integrere mærkningen på kødetiketterne, som i forvejen er forsynet med diverse mærker for dyrevelfærd og økologi m.m.

Behov for bløde parametre

Flere økologer kritiserede desuden modellen for at være meget teknisk og for ikke at belønner dyreetik, bæredygtighed, klimatiltag og naturpleje, som er væsentlige elementer i den økologiske produktion.

Ifølge Julie Cheron Henriksen er det desuden en udfordring, at prismodellen først og fremmest tilgodeser producenter af deciderede kødkvægsracer, som typisk er tungere end udsatte malkekøer, som fylder meget i det hjemlige salg af økologisk oksekød.

Flere pegede desuden på, at det næppe bliver nemt at lancere modellen på et meget prisfokuseret marked, da der kun er én til at betale merprisen - forbrugeren.

Men alle var enige om, at det er positivt at sætte spisekvaliteten højt på dagsordenen.

Både ophængningsmetoden og nedkølingsprocessen på slagteriet har betydning for spisekvaliteten, og det er et par af de mange faktorer, som den nye Interreg-prismodel forsøger at indregne i en prismodel, som skal belønne god spisekvalitet.

14. november 2018

kl. 9.00 - 16.00

Fulbyvej 15, 4180 Sorø

Økologisk vkst

Økologisk Inspirationsdag 2018

TEMA

Økologi og klima, kan vi levere varen?

v/Institut for Agroøkologi, AU

Økologisk kredsløbslandbrug

v/Jostein Hertwig, BERES Intern. Foundation, Sverige

15 spændende indlæg resten af dagen bl.a.

- Dyrkning af kvælstof
- Erfaringer med hvidkløver og sukkerroer
- Aktuelt fra det økologiske kornmarked
- Græsmælk
- Få en fejlfri økokontrol

Se det fulde program og tilmeld dig via www.ecoadvice.dk eller på tlf. 7027 9000 senest 9. november.

Pris: 350 kr. pr. deltager for grundabonnenter (også familie og ansatte). 500 kr. for øvrige.

Fulbyvej 15, 4180 Sorø
Agrovej 1, 4800 Nykøbing F.

Tlf. 7027 9000
www.ecoadvice.dk

Økologernes Advokat

www.Økologernesadvokat.dk

Bæredygtig juridisk rådgivning inden for blandt andet:

- Køb og salg af virksomhed
- Samarbejdsaftaler
- Ansættelse og afskedigelse
- Forpagning
- Virksomhedsstruktur, herunder selskabsdannelser
- Generationsskifte
- Fredning
- Planlovgivning
- Miljø
- Ekspropriation



Advokat Thomas Schioldan Sørensen yder med sin mangeårige erfaring og specialtviden rådgivning til økologiske landmænd, producenter og detailbutikker. Han har møderet for Højesteret og er partner hos Advokatfirmaet Rødstenen.

For en uforpligtende sparring eller drøftelse kan Thomas Schioldan Sørensen kontaktes på:

Tlf. 4242 2600 eller E-mail: ts@rodstenen.dk

www.Økologernesadvokat.dk