

Mængden af fedt afgør smagen

Det er i fedtet smagen sidder. Derfor er mængden af intramuskulært fedt det vigtigste parameter i forhold til smagen af en bøf, viser internationale tests.

Af Lone Sylvest Søgaard, SEGES
Af Frederik Thalbitzer

Et europæisk studie af 15 kvægracer viser, at arvbareheden af smag er lav. Det er derimod mængden af intramuskulært fedt, altså fedt, der ligger inde i musklerne, der afgør, hvordan bøffen bliver vurderet i smagstests. Det er blandt andet grunden til, at der ofte er mere smag i kød fra kvier og stude end tyre. Ikke direkte på grund af alder eller vækstrate, men på grund af mængden af intramuskulært fedt.

Græs kan give fiskesmag

Ifølge lektor Margrethe Therkildsen, Aarhus Universitet, der i samarbejdet med SEGES og Teknologisk Institut har gennemgået en stor mængde udenlandske og danske undersøgelser af, hvad der påvirker smagen af oksekød, påvirker hverken race, alder eller fodring smagen nævneværdigt.

»Hverken i danske eller udenlandske tests er der registreret smagsforskel ved ændret fodring, så længe fodringen ikke påvirker andelen af intramuskulært fedt. Til gengæld viser nogle undersøgelser, at fodring med store mængde græsensilage eller frisk græs kan give bøffen en vis smag af fisk, vildt eller græs. Det skyldes at mængden af flerumættet fedt, sær-



Intramuskulært fedt har stor betydning for smagen.

ligt linolensyre stiger i kødet,« forklarer Margrethe Therkildsen.

Smagen af fisk skulle dog forsvinde efter 28-56 dage på kraftfoder. Og den er trods alt ikke mere gennemtrængende, end at smagsundersøgelser blandt forbrugere i Europa viser, at europæere foretrækker oksekød fra dyr, der udelukkende er fodret med græs eller med både græs og kraftfoder, frem for kød fra dyr, der er fodret udelukkende med kraftfoder.

Forskel på europæere og amerikanere

At smag er subjektivt viser sig blandt andet ved, at der er forskel på, hvad amerikanere og europæere synes, smager godt.

»Smagstests viser, at forbrugere i USA foretrækker oksekød fra kraftfodrede dyr. Sandsynligvis fordi det er, hvad de er vant til,« fortæller Margrethe Therkildsen.

Amerikanere vil derfor typisk opfatte de smagskarakteristika, der opnås med græs-

Fakta

- At smag er subjektivt viser sig blandt andet ved, at der er forskel på, hvad amerikanere og europæere synes, smager godt.
- Når der er mere smag i kød fra kvier og stude end tyre er det ikke direkte på grund af alder eller vækstrate, men på grund af mængden af intramuskulært fedt.

fodring som negative, det er smagskarakteristika, der beskrives som smag af græs, vildt og fisk. Mens europæere altså foretrækker smagen af oksekød fra dyr, der er fodret med græs, eller med både græs og kraftfoder – nøjagtig som vi har tradition for at fodre kreaturer på vores side af Atlanten.