

HVAD KAN DU SPØRGE OM, NÅR DU SKAL VÆLGE GODT KALVE- OG OKSEKØD?

Hvordan har dyret levet? Fx har kalven pattet på en ko, og haft social kontakt til en ko? Har dyret haft adgang til udearealer og afgræsning? Hvor meget plads har dyret haft indenfor?

Har dyret leveret på flere bundlinjer? Fx været en del af mælkeproduktionen, leveret naturpleje, understøttet kulstoflagring og leveret kød?

Hvad har dyret hovedsageligt ædt? Fx udelukkende græs, og ensilage, eller også majs, soja og korn - og er det lokalproduceret?

Hvordan har dyrets tilvækst været op mod slagtning? Fx slagtning efter en sæson med god græsvækst, så god kødkvalitet sikres?

Hvor gammelt er dyret? Fx ældre, mere smagfuldt og mere teksturrigt, eller ungt, mere lyst og mildt.

Hvor langt er dyret transporteret og opstaldet, før slagtning?

Hvordan er dyret slagtet? Fx skudt på marken eller kørt til slagteri?

Er produktet certificeret og/eller mærket? Fx økologisk, græsfodret, sojafri eller andet.

BAG PROJEKTET

Margrethe Therkildsen
margrethe.therkildsen@food.au.dk
Projektleder

Barbara Vad Andersen
barbarav.andersen@food.au.dk

Mogens Vestergaard
mogens.vestergaard@anivet.au.dk

Lisbeth Mogensen
lisbeth.mogensen@agro.au.dk

Troels Kristensen
troels.kristensen@agro.au.dk



AARHUS UNIVERSITET

Iben Christiansen
iben@icoel.dk



Camilla Kramer
cakra@frilandsdyr.dk



Projektet er støttet af

Mælkeafgiftsfonden



Kvægafgiftsfonden



P R O J E C T
GrOBEat

Grass-fed Organic Beef for Sustainable Eating

Vil du være med til at servere mere

BÆREDYGTIGT KALVE- OG OKSEKØD

Græsbaseret kød fra den
økologiske mælkeproduktion



BÆREDYGTIG KØDPRODUKTION

Vi skal spise mere bæredygtigt. Men det kan være svært at gennemskue, hvad bæredygtighed indebærer. En reduktion af kalve- og oksekød i kosten er en af vejene frem. Når man gerne vil nyde oksekød, så kan man vælge at gå efter det mest bæredygtige produkt.

I projektet **GrOBEat** har vi arbejdet med at udvikle en mere bæredygtig strategi for den økologiske oksekødsproduktion, hvor kvalitet erstatter kvantitet.

Som en del af projektet blev der produceret tre slags kalve- og oksekød, baseret på tre forskellige slagtealdre. Fælles var det, at alle kalve stammede fra malkekvægsbesætninger, at alle kalvene fik deres mælk direkte fra en ko, og at dyrene hovedsageligt var græsfordrede.

Efter slagting sammenlignede vi de tre slags kalve- og oksekød mht. deres sensoriske egenskaber og for, hvordan kvaliteten opfattes af forbrugere, og dermed potentielt kan påvirke forbrugernes spiseadfærd.

Bæredygtigt – hvordan?

- Græssende dyr kan fremme biodiversiteten.
- Drøvtyggere herunder kvæg kan æde foder, som mennesker ikke kan udnytte.
- Dyrevelfærden kan fremmes ved produktion på friland.
- Dyrevelfærden kan fremmes ved ko-kalv samvær.
- På en gård med produktion af mælk, vil der være en samtidig produktion af kød, som skal udnyttes bedst muligt.
- Kødets kvalitet skal være så høj, så vi bliver tilfredsstillet af mindre portioner, således at det samlede indtag af kød sænkes.



PROJECT
GrOBEat
Grass-fed Organic Beef for Sustainable Eating

Resultater fra forbrugertest og et trænet sensorisk panel, som har sammenlignet de tre kalve- og oksekødsprodukter med et konventionelt kalvekødsprodukt.



GrOBEat kalvekød

Forbrugerne fandt begge produkter vellidte, uden forskel mellem de to produkter. Information om GrOBEat-produktionsmetoden påvirkede forbrugeraccept positivt. Et trænet panel fandt GrOBEat kalvekødet mere smagfuldt, saftigt og mørt.



GrOBEat ungdyrkød

Forbrugerne fandt begge produkter vellidte, uden forskel mellem de to produkter. Et trænet panel fandt at GrOBEat ungdyrkødet havde mere kraftig smag af stegt kød, var mere saftigt og mørt.



GrOBEat oksekød

Forbrugerne meldte om en bedre spiseoplevelse af oksekødet fra GrOBEat-konceptet ift. kødets udseende, smag og tekstur. Et trænet panel fandt at GrOBEat oksekødet havde mere stegt kødsmag, mere saftigt og mørt.



Vil du vide mere?

Følg projektet ved at scanne QR-koden med kameraet på din smartphone.