

Vi udvikler et bæredygtigt system (GrOBEat) til produktion af økologiske kalve fra mælkeproduktionen



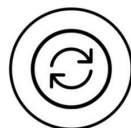
Vi undersøger kødkvaliteten af kødet fra kalve produceret i det bæredygtige produktionssystem



Vi undersøger forbrugernes spiseadfærd og tilfredsstillelse af kødet fra produktionssystemet



Vi formidler resultaterne og erfaringen til alle aktørerne i fødevarekæden



Vi undersøger miljø- og klima-effekten af det bæredygtige produktionssystem

BAG PROJEKTET

Margrethe Therkildsen

margrethe.therkildsen@food.au.dk
Projektleder

Barbara Vad Andersen

barbarav.andersen@food.au.dk

Nora Chaaban

nora.chaaban@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



P R O J E C T
GrOBEat

Grass-fed Organic Beef for Sustainable Eating

BÆREDYGTIG KØDPRODUKTION

GRÆSBASERET OKSEKØD FRA DEN
ØKOLOGISKE MÆLKEPRODUKTION



BÆREDYGTIG KØDPRODUKTION

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

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

Som en del af projektet bliver der produceret tre slags kalve- og oksekød, baseret på tre forskellige slagtealdre. Fælles er det, at alle kalvene har fået deres mælk direkte fra en ko, og at dyrene er hovedsageligt græsfodrede.

Efter slagtning undersøges og sammenlignes de tre produkttyper for deres sensoriske egenskaber og for hvordan kvaliteten opfattes af forbrugere, og dermed potentielt kan påvirke forbrugernes spiseadfærd.

P R O J E C T
GrOBEat
Grass-fed Organic Beef for Sustainable Eating

**Hvis vi producerer mælk,
producerer vi også kalve- og oksekød.
Det giver en bæredygtig kødproduktion**



KALVEKØD

Rosa og meget lidt fedt

Kvalitet / smag ★

Klima ★ ★ ★

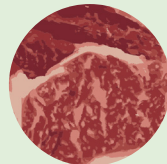


UNG DYRKØD

Rødt, med lidt fedt

Kvalitet / smag ★ ★

Klima ★ ★



OKSEKØD

Mørkerødt, med mere fedt

Kvalitet / smag ★ ★ ★

Klima ★



Bæredygtigt — hvordan?

- Græssende dyr kan fremme biodiversiteten.
- Drøvtyggere som kvæg kan æde foder, som mennesker ikke kan udnytte.
- Dyrevelfærden kan fremmes ved produktion på friland.
- Dyrevelfærden kan fremmes ved ko-kalv samvær.
- Hvis vi producerer mælk, producerer vi også kalve- og oksekød. Det er samlet en mere effektiv produktion.
- Kødets kvalitet skal være så høj, så vi bliver tilfredsstillet af mindre portioner, således det samlede indtag af kød sænkes.



Vil du vide mere?

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