

# GRÆS-KONCEPT LEVERER HØJ KØD- OG SPISEKVALITET

Kød fra **tre kategorier af græsfodrede Holsteinstude af forskellig alder** scorer højt på mørhed og oksekødsmag.



PROJECT  
**GrOBEat**  
Grass-fed Organic Beef for Sustainable Eating

**I PROJEKTET GROBEAT** undersøger vi kød- og spisekvaliteten af kød fra Holsteinstude slagtet ved 8, 16 og 25 måneder. Konceptet baserer sig på, at kalvene to og to går ca. 6 måneder med en ammetante og derefter fodres med græs-baseret foder i størst muligt omfang enten på græs eller med græsensilage på stald. Studene er slagtet hos Danish Crown, og efter slagtning har vi udtaget kød til analyser af pH, farve, tekstur og fedtindhold samt til sensorisk analyse med et trænet smagspanel på Teknologisk Institut.

## Mørt og smagfuldt

En sensorisk analyse af kød gennemføres under meget standardiserede betingelser. Kødet er modnet i 10 dage ved 4 gr. C. og derefter frosset indtil analysen gennemføres. Dommerne trænes til at smage på kød, så de er enige om, hvad f.eks. kødsmag og -duft betyder, og hvordan mørt kød og tyggetid skal bedømmes. I GrOBEat projektet har vi anvendt filét, som er tilberedt som bøffer til en centrumtemperatur på 63 gr. C. Når dommerpanelet smager på kødet, kender de intet til forsøget og behandlingerne, og de smager på kødet uden salt og andre krydderier. Alle tre kategorier af kød fra enten kalve, ungdyr eller ældre stude scorer højt i duft af stegt kød, smag af stegt kød, saftighed og mørhed. Og i en sammenligning med et konventionelt Dansk Kalv-produkt (Holstein) har kødet fra de tre studekategorier en mere intens stegt kødsmag og er mere mørt.

## Mere intramuskulært fedt med alderen

De tre kategorier af stude leverer meget forskelligt kød. De unge stude på 8 måneder leverer lyst, magert kød med ca. 2 % intramuskulært fedt, ca. på samme niveau som hos konventionel Dansk Kalv. Når studene bliver ældre, bliver kødet mere mørkt og mere intenst rødt, samtidig med at der bliver mere intra-

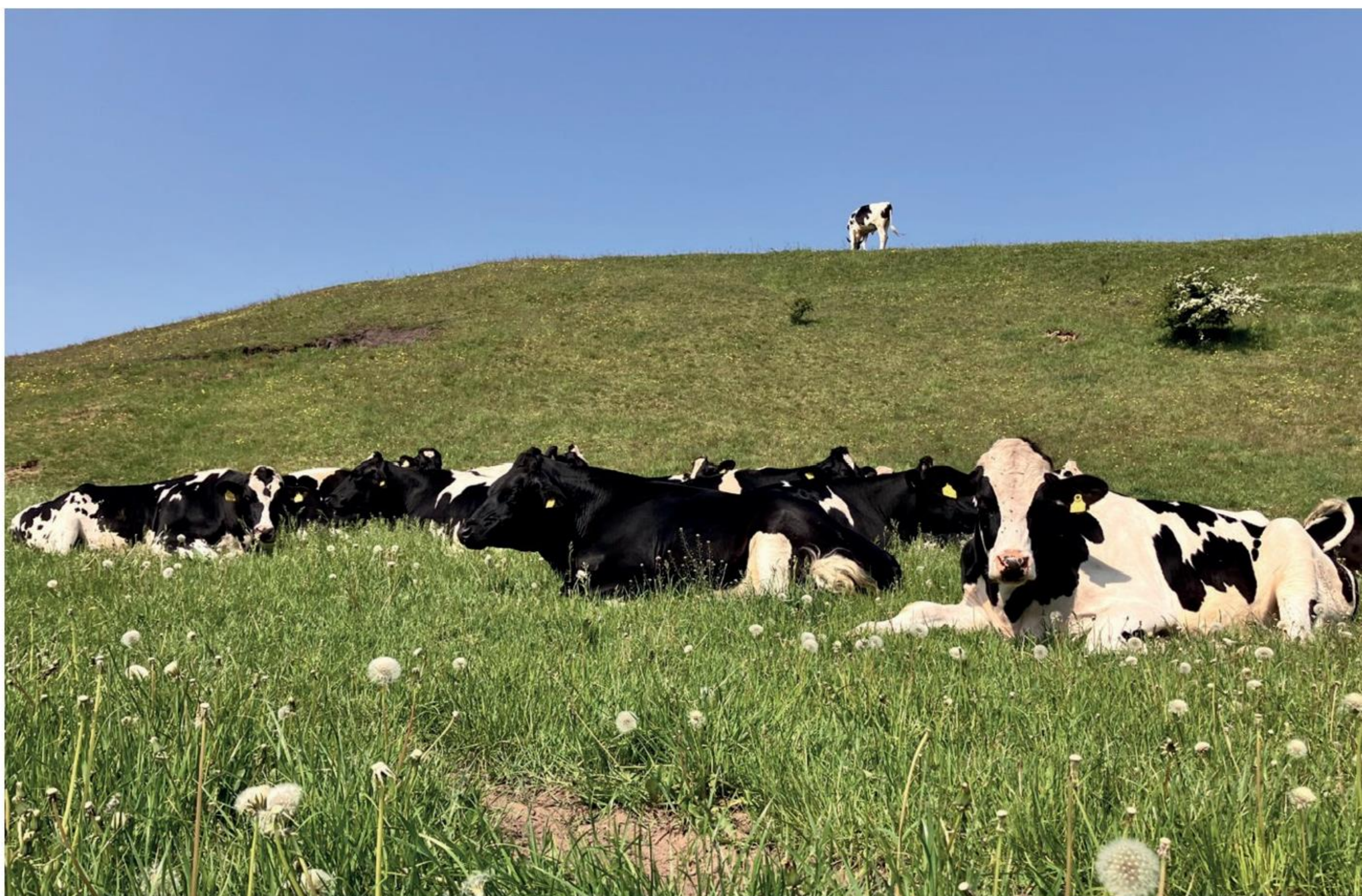


Foto: Camilla Kramer

Studene, der skal slagtes 25 mdr. gamle, afgræsser seminaturarealer den tredje sommer.

## ● Panelet smager på kødet uden salt og andre krydderier

muskulært fedt. Filet fra de 25 måneder gamle stude indeholder i gennemsnit 6,2 % intramuskulært fedt. Det betyder noget for smag, saftighed og mørhed og forklarer, hvorfor denne kategori opnår højeste score for alle egenskaber.

## Græs giver anderledes fedt

Kødet fra alle tre kategorier af stude indeholder ca. samme mængde mættet fedt og umættet fedt som kød fra Dansk Kalv. Procentvis er der dog flere omega-3 fedtsyrer, hvilket kan forklares med meget græs i foderrationen til studene. Mellem de tre kategorier af stude er der totalt set flere omega-3 fedtsyrer i kødet fra de ældste stude, da de har det højeste fedtindhold.

GrOBEat er en del af Organic RDD 6 programmet, som koordineres af ICROFS. Det har fået tilskud fra Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram under Miljø- og Fødevarerministeriet samt Kvægafgiftsfonden. ●



Foto: Margrethe Therkildsen

Filet fra 25 måneder gammel GrOBEat stud er klar til analyse.

AF MARGRETHE THERKILDSEN,  
AARHUS UNIVERSITET