

Nyhetsbrev från Interreg ÖKS-projektet

Efterfrågedriven innovation för högre kvalitet på nötk- och lammkött

Utvecklar innovationer i samverkan

I oktober 2017 hölls det tredje partnernmötet inom det tre-åriga EU-projektet med mål att finna nya innovationer för högre kvalitet på nötk- och lammkött. 25 deltagare från projektet samlades för lägesrapportering i NIBIO (Norsk institutt for bioøkonomi) Ås, strax söder om Oslo. NIBIO fungerar i projektet som referens och kanal för spridning av information om projektet i Norge. Lammuppfödning och lammkött är en prioriterad näring inom norska lantbruket och ett vanligare köttslag bland befolkningen i Norge, jämfört med Sverige och Danmark.

I rapporteringen fick vi ta del av det pågående analysarbetet från RISE där det just nu sammanställs data från de analyser som gjorts av lammköttskvalitet på de lamm som ingår i försök från SLU. Det kommer även att ingå resultat från sensorikbedömningar som just nu genomförs på Högskolan i Kristianstad.

RISE, Uppsala, redogjorde för planen inom den delaktivitet som ska utvärdera tekniska innovationer för kvalitetsmätningar och spårbarhetsmätningar på kött. Redan nu rapporteras möjligheter för företag att med hjälp av RISE teknikutvärderingar skapa en helt ny tjänst inom området.

Aarhus Universitet MAPP redogjorde tidplan för genomförande av delaktivitet med syfte att bygga vidare på tidigare erfarenheter och att nå en djupare förståelse för den roll djurvälstånd spelar för utvalda intressegruppers uppfattning om nötk- och lammköttprodukter. Detta genom enkäter och gruppintervjuer i Norge, Sverige Danmark.

Presentation av SHF "Ås Gård"

Ingvar Selmer-Olsen, avdelningsdirektör vid Ås Gård besökte oss för att berätta om satsningen på ett center för husdjursforskningen i Ås. Det är en viktig och imponerande satsning som NMBU (Norges miljø- og biovitenskapelige universitet) gör med den nya forskningsanläggning i Ås (SHF).



Visionen är att bli en naturlig samarbetspartner för genomförande av försök och undervisning inom husdjursfakulteten, veterinärmedicin och foderteknologi. Forskningen ska bidra till matsäkerhet och mattrygghet. Centrat ska ha fokus på hållbar husdjursproduktion och ta hänsyn till effektivitet, miljö och djurvälstånd.

På Ås Gård bedrivs ingen egen forskning utan allt sker på uppdrag. Just nu projekteras ett nytt stall för försök på fågel, den enda anläggningen där branschen är med och finansierar.

Gällande lamm så finns kapacitet att genomföra försök på 300 lamm fördelat på tre olika betesområden, där två alltid ligger i träda för att undvika parasiter i försöksgrupperna. Det finns stall för försök på 150 tackor

Lansering av digital köttkola

19 september var startskottet för en helt ny digital köttkola, framtagen av Svenskt Kött och finansierad genom EU-projektet. Målsättningen med satsningen är att på ett pedagogiskt och aptitligt sätt samla och åskådliggöra fakta om kött, köttkvalitet och svenska mervärden. Målgruppen ska kunna följa en utbildningsplan och skaffa sig kunskap i egen takt och efter eget intresse. Målgruppen kan vara butiksmedarbetaren, intresserade konsumenter, kött säljare inom foodservice etc. Köttkolan.se är uppbyggd av filmer, texter och bilder som ger grundkunskaper om till exempel köttkvalitet, hantering av kött, olika tillagningsmetoder av kött samt fakta om det svenska köttets mervärden. En av utmaningarna och en viktig del i projektet är att ge förutsättningar för ökad kunskap bland butikspersonal med ansvar för t ex en köttavdelning. Köttkolan ger dem möjlighet att hjälpa kunder bättre och gör dem till bättre beställare.

Köttkolan frontas av specialister inom olika områden: Kokboks författare Johanna Westman, köttgesäll Eric Persson, kostvetare Anna Sjögren, veterinär Fredrik Engström.

Ny prissättningsmodell utreds

Som en del av arbetet med att öka lönsamheten inom svensk köttproduktion arbetar Svenska Köttföretagen med att förbättra köttkvaliteten på svenskt nöt- och lammkött. En del av det arbetet sker genom projektet. Att fortsatt lyfta fram de svenska mervärdena som rör hållbarhet, miljö och hälsa är centralt. Många faktorer påverkar ätkvaliteten vilket gör det väldigt komplext. Slutuppfödning efter bete med t ex spannmål ger enligt forskningsstudier en ökad mörhet och en mildare smak, som konsumenterna ofta efterfrågar. Som en motsats visades också på att djur som får enbart grovfoder på bete påverkar fettsyrasammansättningen på ett positivt sätt. Som en vidareutveckling av den svenska marmoringskartan finns ambitionen att testa en ny mätmetod med hjälp av fototeknik för marmorering. Detta för att hitta en mer objektiv metod kopplat till marmoringskartan.

Sammantaget ska arbetet bidra till förslag på ny prissättningsmodell med mål att möta konsumenternas efterfrågan med hjälp av nya innovativa metoder för att bedöma köttkvalitet. Med i diskussionerna kring lammköttkvalitet fanns även Magnus Jönsson, ordf Fåravelsförbundet Sverige.

#SvensktKött/Köttkolan

[Utbildningar](#) [Om köttkolan](#) [Aktuellt](#) [Kontakt](#) [🏠](#) [Logga in](#)



Interreg
Öresund-Kattegat-Skagerrak
European Regional Development Fund



Lammköttskvalitet 2017

Externt Seminarium 12 oktober 2017

Forskningsläget i Sverige och Danmark

Konferensens andra dag bestod i huvudsak av ett externt seminarium med fördjupning i forskning på lamm och lammköttskvalitet i Danmark och Sverige. Norsk bransch var väl representerad genom föredragare och deltagare från både forskarled, näringen och branschorganisationer. Totalt deltog 34 personer.

Statistik visar på en positiv trend med ökad konsumtion av lammkött, om än ifrån låga tal. Anders Karlsson, professor i köttvetenskap vid SLU i Skara redogjorde för läget i Sverige. Inte lika positivt, menar Anders, är att det ökade marknadsbehovet främst möts upp med ökad import. Det importerade lammköttet kommer främst ifrån Nya Zeeland och Irland. Anders visar på att den svenska produktionen av svenskt får- och lammkött minskade 2016. Här finns ett behov av att bearbeta handeln för att lyfta fram det svenska lammköttet. Svenskt Kött informerade om en riktad marknadsinsats som pågick nu i oktober just för att lyfta fram svenskt lamm i butik.

Elin Stenberg, ny doktorand vid SLU i Skara höll föredrag om hur olika uppfödningssmodeller kan bidra till förbättrad köttkvalitet och ökat utbyte för lammuppfödare. I den studie som Elin gjort på avvanda bagglamm lades särskilt fokus på mätning av pH för att säkerställa att önskad kvalitet bibehålls genom förädlingskedjan. Arbetet med kvalitetsanalyser tar nu vid och görs delvis inom EU-projektet. Nortura kunde informera om ett liknande försök i Norge där man funnit att kön är en faktor som ger olika köttkvalitetssegenskaper. Nofima har i studier kunnat se att individvariation är stor och något som är viktigt att beakta.



Margrethe Therkildsens, lektor vid Aarhus Universitet FOOD, föredrag belyste vad som ger köttet smak, nämligen och framför allt intramuskulärt fett. Vad påverkar då andelen intramuskulärt fett? Det finns flera faktorer. Margrethe redogjorde för kön, ras och foder som tydliga påverkansfaktorer. Även ålder påverkar med ökad andel fett intramuskulärt. Margrethe påpekade att det finns flera studier i Norge gällande kön. Vibeke Linds och Daniel Mushis rapport berättar att kön har ringa betydelse så länge djuren inte är äldre än 8 månader vid slakt. Detta skulle kunna ge stöd för att kastrering av bagglamm är onödigt om slakt sker senast vid åtta månader. Skatol, en av komponenterna till ornelukt undviks idag genom kastrering. Margrethe visade på fodrets betydelse och att man med val av foder kan undvika att skatol bildas och därmed avvikande smak och lukt. Högproteinfoder har visat sig öka mängden skatol. Margrethe menar att man i litteratur kan få stöd för att europeiska konsumenter föredrar den smak som kommer från lamm uppfödda på kraftfoder. Naturbetesdjur som bara ätit gräs kan upplevas ha en avvikande smak.

Lammköttskvalitet 2017

Externt Seminarium 12 oktober 2017

Norsk bransch satsar av tradition på lamm

Animalia gästade seminariet med föredrag av Stefania Gudrun Bjarnadottir. Som neutral branschorganisation stöttar Animalia genom att t ex driva forskningsprojekt. Stefania själv har drivit projekt om hur man bättre kan utnyttja lamm som råvara och öka lammets mervärden. Projektet, som gick under benämningen FenaFunn lyckades få en ny produkt, Fenalår fra Norge, ursprungsskyddad enligt EU. Detta som den första norska köttprodukten med denna certifiering.

Finn Avdem representerade bondeägda Nortura. Han gav oss bilden av marknadsläget i Norge. 2016 fanns nästan 10 000 får/lammproducenter i landet. Nortura visar på en ökad tillförsel av gris, nöt och lamm till sina slakterier. Efter några år med underskott brottas man idag med överskott och fallande priser på lamm. Genom tillägg till EUROP-klassificering har man ökat kvaliteten på det norska lammköttet. Detta genom att premiera rätt viktclass och en ökad andel fettclass mellan 1-3 samt köttklassificering mellan O+ till R- Även staten går in och ger extra bidrag för att stimulera en god slaktvikt och en fettclassning som är högre än O+.



Upplysningskontoret för egg och kött, MatPrat är Norges kommunikationskanal med mål att som marknadsneutral aktör stötta näringen i Norge. Even Nordahl kom direkt från ett större event för marknadsföring av lamm inne i Oslo. Konsumenter i Norge önskar helst naturbeteslamm. Lamm/får är det köttslag som normmän ser som mest etiskt. Det ses som mest miljövänligt, bäst djurvälstånd och är gott enligt en konsumentundersökning som MatPrat genomfört. Utmaningen är att utveckla lamm som koncept, idag är det burt av mycket tradition och säsong. Man arbetar aktivt för att få lamm som ett naturligt val över hela året. Man vill också lyfta lamm till att bli mer av ett premiumval. Som sagt ett fullspäckt program med positivt erfarenhetsutbyte i Ås.

