

Efterfrågedriven innovation för högre kvalitet på nöt- och lammkött

Ett treårigt EU-finansierat projekt med målsättning att skapa bättre förutsättningar för nöt- och lammköttproducenter i regionen Västra Götaland (Sverige), Nord- och Midtjylland (Danmark).

Detta är ett samarbete mellan forskning, lantbruk och industri som verkar inom köttnäringen.

I projektet fokuserar vi på att öka kunskapen om god ätkvalitet och etisk kvalitet från uppfödare till konsument.

Projektid: 2016-09-01 – 2019-08-31

Interreg 
EUROPEAN UNION

Öresund-Kattegat-Skagerrak
European Regional Development Fund

 VÄSTRA
GÖTALANDSREGIONEN
REGIONUTVECKLINGSNÄMDEN

 **midt**
regionmidtjylland

4.1 Ny prissättningsstrategi

Theres Strand, Svenska Köttföretagen AB

Partners och logotyper

Träff i Stockholm 20 september 2017

Köttkvalitetsegenskaper (smak, mörhet, marmorering, fettsyraprofil m.m.),
Margrethe Therkildsen, Aarhus Universitet

Hur kan köttkvalitet mätas vid slakt, Cecilia Lindahl, RISE

Resultat från försök på lammköttkvalitet, Annelie Carlsson, SLU

Hur går vi vidare?



4.1 Ny prissättningsstrategi

Slutsatser

- Viktigt att lyfta mervärden för nötkött- och lammkött som berör hållbarhet, miljö och hälsa. Att slutgödning och intensiv uppfödning kan vara en fördel för ätkvaliteten är positivt för den svenska nötköttsproduktionen.
- Ny kunskap som kom fram under dagen var att kött kan verka blodtryckssänkande. Även att bete kan påverka fettsyrasammansättningen på ett positivt sätt. Den här kunskapen förmedlas vidare till slakterierna och kan eventuellt produktutvecklas av ett enskilt slakteri.
- Att gå från lite marmorering till lite mer marmorering gör stor skillnad för ätkvaliteten.
- Många faktorer påverkar ätkvaliteten vilket gör det väldigt komplext.

4.1 Ny prissättningsstrategi

Så här går vi vidare

- En ny mätmetod med hjälp av fototeknik för marmorering ska undersökas.
- Svenska Köttföretagen ansvarar för att skapa en branschöverenskommelse för hur marmorering ska hanteras av slakterierna.
- En standard, anpassad till svenska förhållanden, som motsvarar Meat Standard Australia ska jobbas fram inom projektets ramar.