

Insatser för högre och jämnare kvalitet på nötk- och lammkött från Sverige och Danmark

Köttets mörhet och smak är viktigt

Representanter från forskning, tekniska institut och branschorganisationer samlades under två dagar i Skörping, Danmark. Den övergripande frågeställningen för det treåriga EU-finansierade projektet är hur skapa en mer efterfrågedriven produktion av nötk- och lammkött. Vårens konferens fokuserade på frågan om kompletterande kvalitetskriterier som incitament till producenter att leverera en högre och mer jämn kvalitet till slakterier i Sverige och Danmark. Utveckling av olika värdekedjor diskuteras också, dvs nya köpsätt inom både foodservice och konsumenthandel.



Margrethe Therkildsen, lektor vid Institut for Fødevarer ved Aarhus Universitet forskar inom ämnet köttkvalitet och gick igenom betydande faktorer för mörhet och smak med deltagarna. Under kommande 2½ år kommer hon tillsammans med professor i köttvetenskap vid SLU i Skara, Anders H Karlsson att bidra med kunskap och dela med sig av sin forskning i ämnet köttkvalitet till projektet.

Kunder blir mer medvetna

Økologisk landsforening, som var värd för konferensen höll i en workshop där representanter för den danska köttbranschen deltog för att utbyta erfarenheter och belysa möjligheter för att öka andelen nationellt kött i handeln och inom foodservice. Det svenska och danske marknadsläget beskrevs och diskuterades. Prisläget på nötkött i Sverige är i en nivå långt över Danmark och även flera europeiska länder. De svenska mervärdena har fått en synlighet för konsumenterna som har haft stor påverkan på efterfrågan. Den nya svensk-märkningen som togs i bruk fullt ut nu vid årsskiftet har fått en fantastisk gensvar från producenter och konsumenter, berättade Elisabet Qvarford, VD för Svenskt Kött.



Per Spleth, SEGES i Danmark, menar att även danska konsumenter efterfrågar mer och mer t ex lokalproducerat kött, naturbeteskött. Även inom foodservice ser man liknande tendens. Som exempel nämndes att Scandic Danmark har bytt ut importerat nötkött till danskt anguskött. Trots dessa tendenser är det fortsatt en hög andel importerat kött som säljs i butik.



Långsiktig hållbar produktion

Inom projektet, Efterfrågedriven innovation för högre kvalitet på nö- och lammkött, ingår också forskning på olika uppfödning-modeller av lamm. Kan man med hjälp av forskning påvisa att vissa uppfödning-modeller kan vara att föredra för en högre och jämnare kvalitet på köttet? Detta arbete pågår just nu och vi kan förvänta oss resultat under året. Forskningen bedrivs på SLU i Skara under ledning av Anders H Karlsson, professor i Köttvetenskap. En annan aspekt där det också bedrivs forskning är slaktens påverkan på köttkvaliteten. Här görs en jämförelse mellan stationär och mobil slakt.

Cecilia, Lindahl, RISE beskriver hur den mobila slaktmodellen ser ut i Sverige. Ännu så länge har det varit svårt att få den mobila slakten lönsam, menar hon.



Det görs även försök på raskorsningar på stutar och ungtjurar för att hitta lönsamma och hållbara produktionssystem för nötkött.

Omfattande forskning inom projektet

Lika viktigt som att bedriva forskning på uppfödning av djur och förädlingsmetoder är att forska på vad vi konsumenter baserar vårt köpbeteende på. Lars Esbjerg, Ass Professor vid Aarhus Universitet MAPP, har inom projektet påbörjat ett forskningsarbete kring konsumenters uppfattning om kött utifrån vad som är viktigt vad gäller ätkvalitet och etisk kvalitet. Detta blir ett viktigt underlag för vilka incitament som blir avgörande för en mer konsumentdriven värdekedja inom nö- och lammköttproduktion.



Projektet finansieras av EU via programmet Interreg Öresund-Kattegat-Skagerrak. Slutrapport förväntas under hösten 2019. Följ gärna vårt löpande arbete inom projektet på www.agrovast.se