



Undersøgelsen viser, at urter og en mere artsrig naturafgræsning giver anledning til vildt aroma og smag og samtidig fremmer sundt fedt i kødet. (Foto: Bente og Amdi Nedergård)

Kød fra kvæg på naturarealer er sundt og smager 'vildt'

Sundt fedt, en smag af vildt og sandsynligvis flere antioxidanter. Det er gevinsten ved kød fra kvæg på naturarealer, viser ny dansk forskning.

03. feb 2014

Af lektor Margrethe Therkildsen, Aarhus Universitet og informationskonsulent Kirsten Marstal, Videncentret for Landbrug, Kvæg.

Ud over at kvæg på naturarealer plejer naturen, viser en ny dansk undersøgelse, at den rige græsvegetation i kombination med de mange urter, der vokser på arealerne, giver kødet en rigtig god fedtsyresammensætning og muligvis et højere indhold af antioxidanter. Samtidigt får det en mere vildtagtig smag.

Undersøgelsen er foretaget af forskere på Aarhus Universitet, og er et led i projektet 'Smag på Landskabet', som har til formål at udbrede naturplejen i Danmark. Naturpleje vil sige, at man holder bevoksningen på følsomme naturarealer nede, så der bliver lys og luft til truede plante- og dyrearter.

Kvæg som afgræsser disse arealer plejer naturen mere skånsomt, end hvis vegetationen holdes nede med maskiner. Samtidigt er det en form for dyrehold, som er omfattet af mange regler, er meget arbejdskrævende, og som landmanden i øjeblikket tjener meget lidt på.

Men med øget efterspørgsel på kødet vil naturpleje blive mere rentabelt for landmanden. Derfor har det været interessant at undersøge, om kødet har nogle særlige egenskaber. Der har nemlig hidtil eksisteret meget lidt videnskabelig dokumentation for, hvordan afgræsning af naturarealer indvirker på kødets smags- og ernæringsmæssige værdi.

Karakteristisk vildtsmag

I forsøget har man sammenlignet kød fra kvæg, der har græsset på hhv. engarealer, og dyr som har fået kraftfoder og hø på stald. Herefter er bl.a. kødets fedtsammensætning blevet analyseret og et professionelt smagspanel har bedømt det. I forhold til smagsbedømmelsen vurderede panelet, at vildtsmag var et af de ord, som karakteriserede kødet.

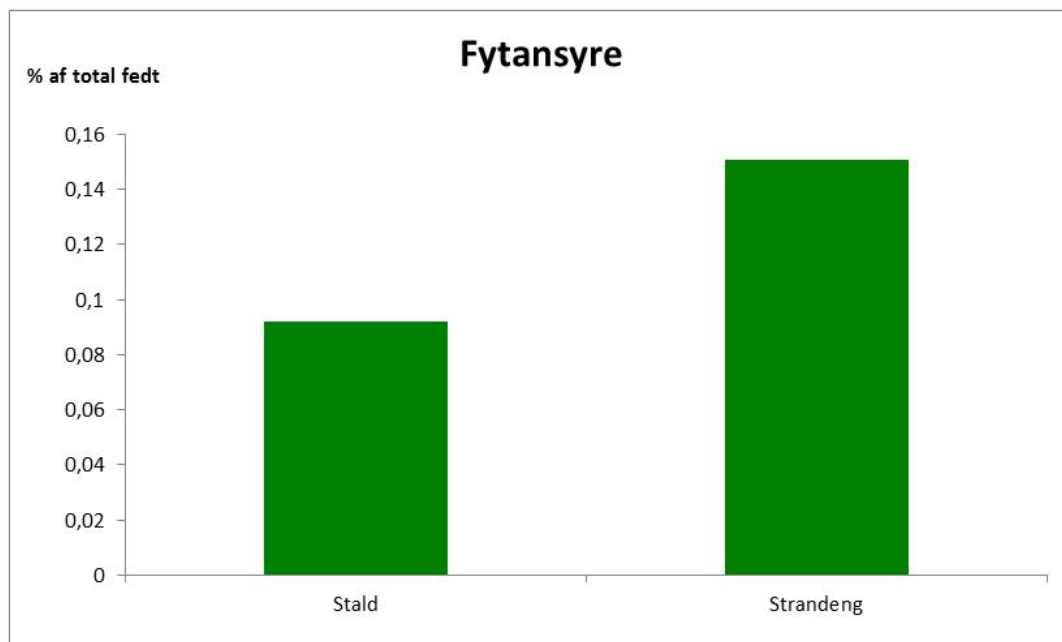
Et EU-projekt, "ProSafeBeef" har tidligere vist, at europæiske forbrugere gerne vil have kød fra dyr på græs. Andre undersøgelser viser dog, at de ved blindsmagning vælger kød fra dyr, som er fodret helt eller delvist med kraftfoder, fordi det er den smag, de er vant til, og at de finder, at kød fra græsfodrede dyr kan have en afvigende smag.

Denne 'afvigende smag' fastslås i den aktuelle undersøgelse at være endnu mere udpræget fra dyr på naturarealer. Der ligger med andre ord en udfordring i at dyrke vildtsmagen som en positiv oplevelse, hvis denne egenskab skal bruges i markedsføringen af kød fra dyr på naturarealer.

Sundere fedt og måske antioxidanter

Analysen af kødets fedt viste et ret højt indhold af det sunde umættede fedt - især Omega-3 fedtsyrer. Det er en af de essentielle fedtsyrer, som vi mennesker ikke selv kan danne, og derfor skal have tilført.

Det er almindeligt kendt, at indholdet af græs i foderrationen til drøvtyggere giver et højere indhold af omega 3 fedtsyrer. Resultaterne af denne danske undersøgelse støtter dette og viser desuden et meget gunstigt forhold mellem omega 6 og omega 3 fedtsyrer på 1,8 – 3,2 i kontrast til konventionelt produceret kalvekød, der har et forhold omkring 8-9. Det er ønskeligt, at forholdet er mindre end 4.



Tabelltekst: Indholdet af fytansyre – en mulig bioaktiv fedtsyre med positive egenskaber overfor diabetes og immunforsvaret - var væsentligt større i stude af kødkvægsracen Dexter, der havde afgræsset strandeng, sammenlignet med Dexter-stude, der var færdigfodrede to måneder på stald med kraftfoder og hø.

Et andet fund i undersøgelsen var et højt indhold af fedtsyren fytansyre. Der er indikationer på, at fytansyre bl.a. har en positiv effekt på diabetes og immunforsvaret. Den kan kun dannes i drøvtyggere ud fra klorofyl – dvs. det grønne stof i græsplanter.

Det er et meget interessant fund, som vi gerne vil gå videre med og mere præcist finde ud af, hvad det er for urter på arealerne, som har bevirket det større indhold. Andre aspekter, der skal arbejdes yderligere på, er en formodning om, at der er et forøget indhold af antioxidanter i kødet fra dyrene på naturarealer.

Undersøgelsen har nemlig vist, at fedtet i kødet ikke har en større tendens til at harskne, hvilket ellers er normalt, når indholdet af umættede fedtsyrer er højt. Og det tyder på, at indholdet af antioxidanter er øget.

Resultaterne skal underbygges

Tilsammen peger undersøgelsen altså på en række interessante karakteristika ved kød fra dyr på naturarealer. Men da det er et relativt lille antal dyr, som er analyseret vil vi gå videre med undersøgelserne og inddrage flere dyr og flere arealer for at underbygge resultaterne.

Vil du have yderligere oplysninger om undersøgelsen så kontakt:

Margrethe Therkildsen, margrethe.Therkildsen@agrsci.dk (mailto:Therkildsen@agrsci.dk), telefon: 87158007

FAKTA

Projektet 'Smag på landskabet' har som målsætning at udvikle naturplejen i Danmark bl.a. ved at gøre det til en rentabel erhvervsgren for landmanden.

Det skal ske ved at løse udfordringerne i hele kæden fra håndtering af praktiske problemer med køernes pleje af naturarealerne til produktudvikling af kødet og afsætningen af det.

Projektet er et unikt samarbejde mellem Videncentret for Landbrug, Aarhus Universitet, Videncenter for Fødevarerudvikling, AgroTech, Natur & Landbrug, Udviklingscenter for husdyr på friland, kommunerne Holstebro, Skive, Randers og Ringkøbing-Skjern, samt lokale landmænd, slagtere og restauratører fra de fire kommuner.

Læs mere på www.smagpaalandskabet.dk (<http://www.smagpaalandskabet.dk>)

Dette print er foretaget fra

http://www.foodculture.dk/Debat/Foedevarer/2014/Koed_fra_kvaeg_paa_naturarealer_er_sundt_og_smager.aspx
d. 7/5-2014 klokken 20:18.