



Så påverkas köttkvaliteten

Baserat på två lammstudier

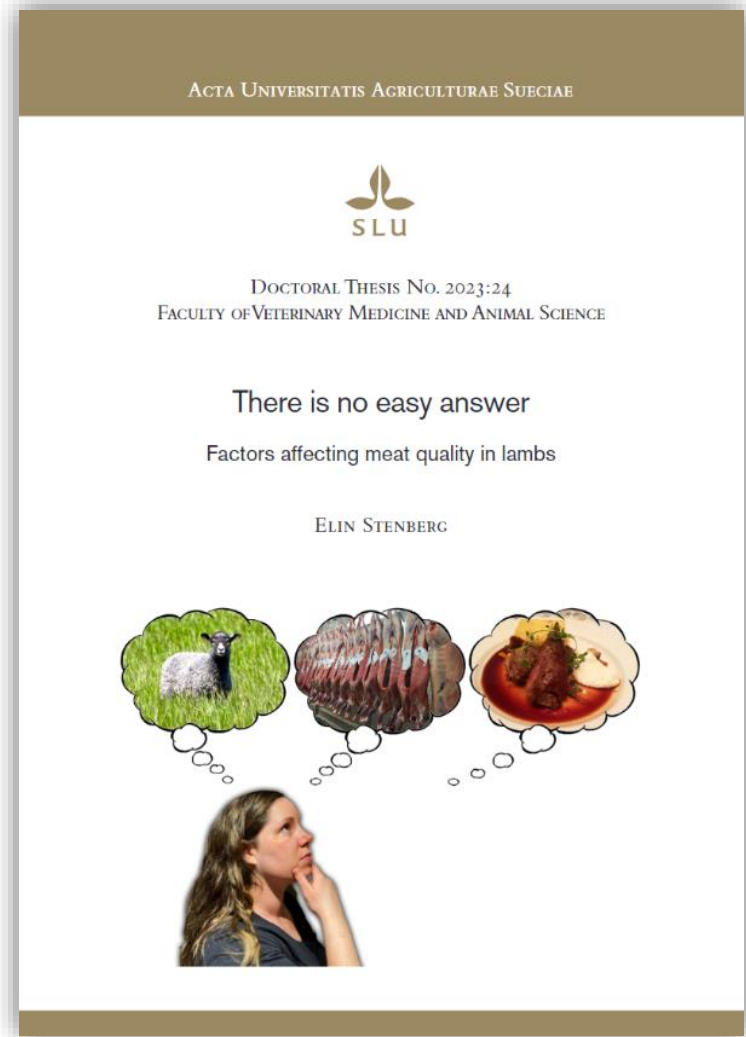
Elin Stenberg
SLU Skara
Husdjurens miljö och hälsa
Avdelningen för produktionssystem

Elin Stenberg

SLU i Skara

Husdjurens miljö och hälsa

Avdelningen för produktionssystem









Hur har vi mätt köttkvalitet?

Levande djuret

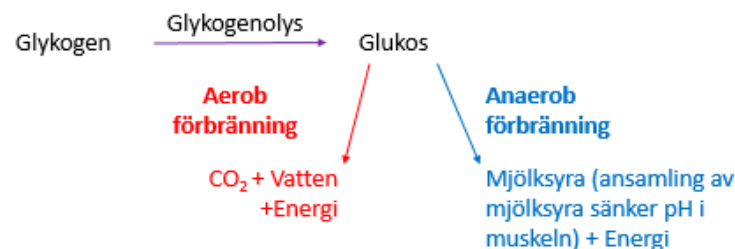
- **Tillväxt**

100 g/dag de sista två veckorna innan slakt.



Glykogen \rightarrow laktat \rightarrow
sänkt pH i muskeln

pH påverkar bland annat
köttets mörhet.



Slaktkroppskvalitet och pH

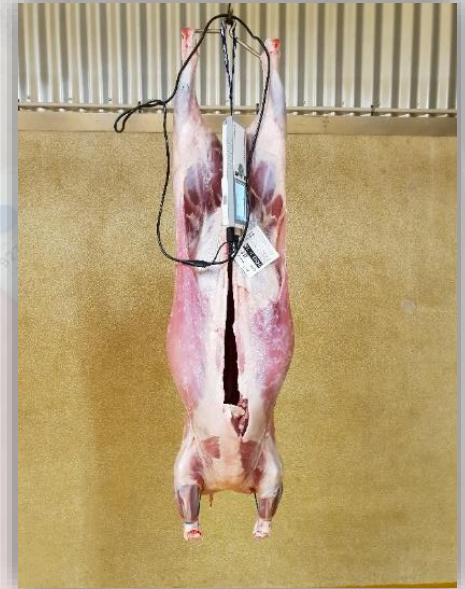
- Slaktvikt & slaktutbyte

- **EUROP-skalan**

- Konformation
- Fettklass

- **pH & temperatur**

- Påverkar köttets kvalitetsegenskaper i form av exempelvis mörhet.



pH₂₄

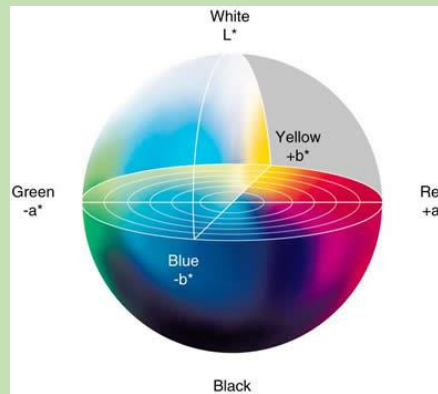
temp@pH6

Teknologiska analyser

Vätskeförlust
Tining & kokning



Färg
Ljushet, rödhet &
gulhet

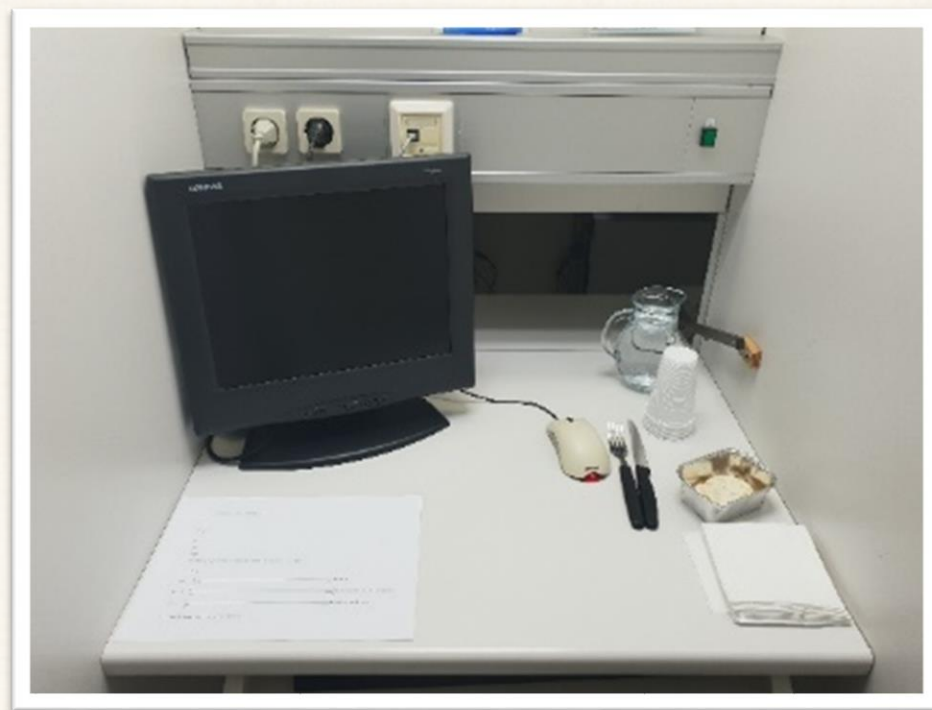
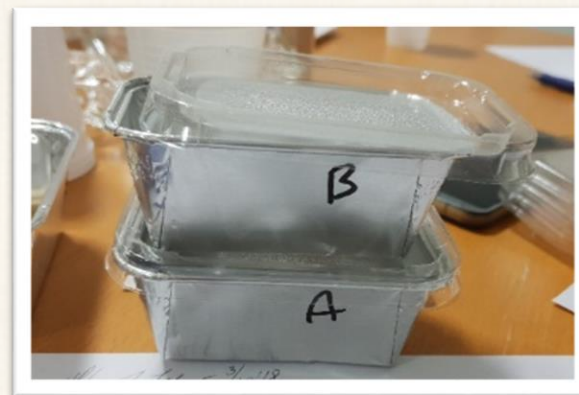


WBSF
Kraft i N



Sensoriskt test

- Doft; stek, sur, fet och lever.
- Utseende; färg.
- Smak; stek, sur, fet, söt och lever.
- Textur; mjuk, mör, saftig och smulig.



Presentation och omgivning



Forskningsprojekt

Uppfödningens påverkan på köttkvaliteten hos intakta bagglamm?

Hur påverkar slaktmetod och infrysning köttkvaliteten hos intakta bagglamm?



Stall

Åkermarksbete
+ kraftfoder

Åkermarksbete

Naturbete

Tillväxt

Slaktkroppsegenskaper

pH & temperatur

Teknologiska analyser

Sensoriska analyser

Resultat

Tillväxt och ålder vid slakt påverkades av utfodringen.

Slaktvikt, slaktutbyte, konformation- och fettklass var lägre för naturbete.

Skärmotstånd, åkermarksbete + kraftfoder hade högre värde.

Hö doft, tendens till högre för naturbete.

Lövig smak, tendens till högre för naturbete.

Sammanfattning uppfödningssystem

- Ingen skillnad mellan kvalitetsindikatorer som pH och temperatur.
- Skillnader fanns i slaktkroppsegenskaper.
- Inga skillnader i teknologiska kvalitetsparametrar.
- Få skillnader i sensoriska attribut.

Intakta bagglamm (tvillingpar) från samma producent



Småskalig slakt

Ej elstimulering
Långsam nedkylning
 Fryser slaktkropparna 5 dagar efter slakt

Storskalig slakt

Elstimulering
Snabb nedkylning
 Fryser slaktkropparna dagen efter slakt

Slaktvikt varm och kall, EUROP, pH och temperatur

Vänster ryggbiff

Höger ryggbiff

Vänster ryggbiff

Höger ryggbiff

Möras 6 dagar i 2°C

Möras 4 dagar i 2°C, sedan frysta, -24°C, i 3 månader

Möras 6 dagar i 2°C

Fryses dagen efter slakt, -24°C, sedan frysta i 3 månader

Tinas, 2°C, över natt

Tinas, 2°C, över natt

Koksvinn, färg, skärmotstånd (WBSF) och sensorisk analys

Resultat

Slaktmetod

Fettklass, småskaligt högre.

Ljushet (L*), storskaligt ljusare kött.

Temperatur₂₄, tendens för högre temp för småskaliga slakteriet.

Utseende färg, mer intensiv för småskaliga slakteriet.

Fet smak, högre för småskaliga slakteriet.

Färskt/fruset

Ljushet (L*), tendens för mörkare kött efter frysning.

Rödhet (a*), färskt kött var mer rött.

Gulhet (b*), färskt kött var mindre gult.

Vätskeförlust, ökade efter frysning.

WBSF, tendens till högre för fruset kött.

Fet doft, steksmak, sur smak, fet smak och lever smak, intensivare i fruset kött.

Saftighet, färskt kött mer saftigt.

Smulighet, en tendens för mer smulighet i färskt kött.

Sammanfattning

Slaktmetod

- Vissa skillnader för teknologiska parametrar men endast ett fåtal skillnader hos sensoriska attribut.
- Elstimulering och snabb nedkylning minskade variationen.

Färskt/fruset

- Skillnader för alla teknologiska parametrar samt stor effekt hos sensoriska attribut.
- Frysning minskade variationen.

Tack för att ni lyssnade!

Elin.Stenberg@slu.se



Stiftelsen Svensk Fårforskning



Agricultural Productivity

Found Iceland

Nordic Native Meet