

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.

Projekttid: 2016-09-01 – 2019-08-31

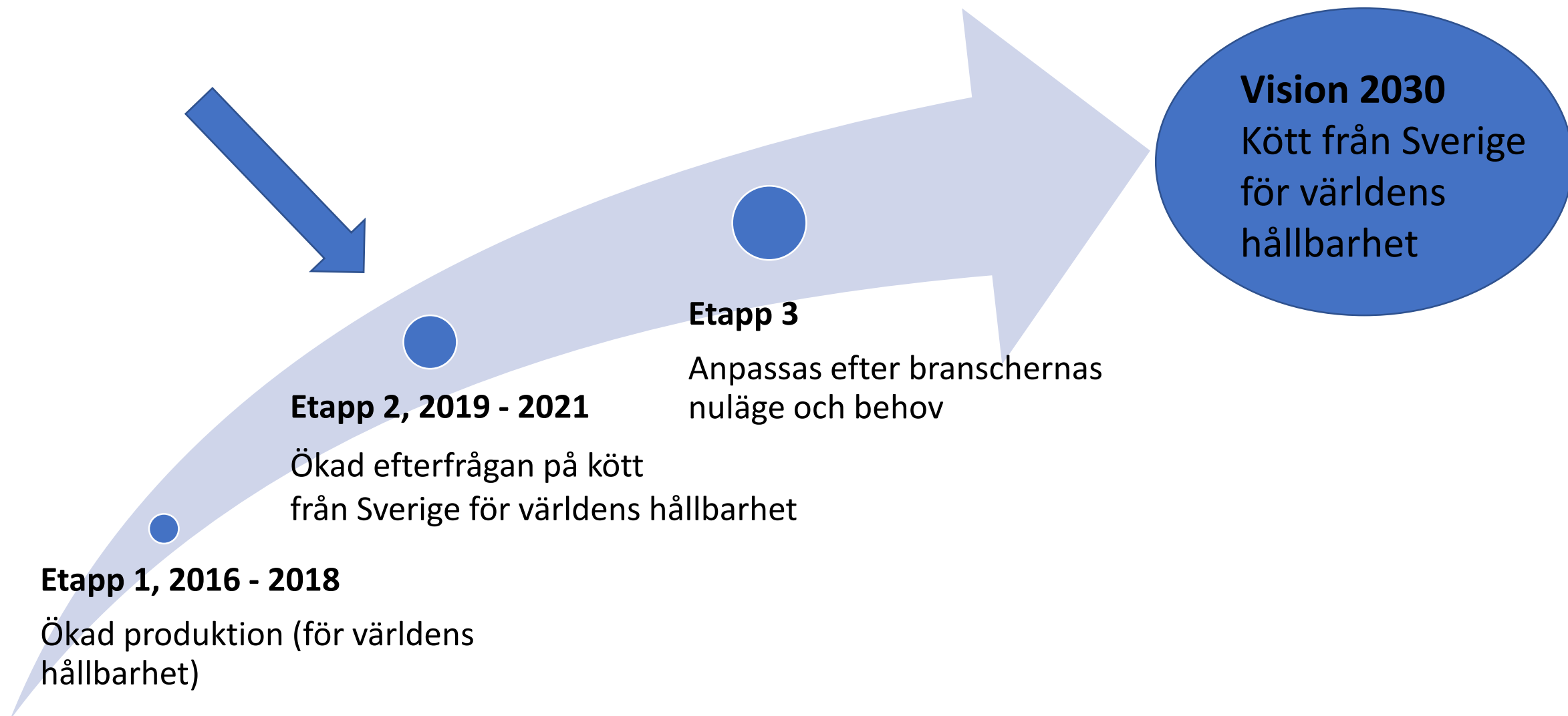


Partners



#SvensktKött





Målsättning etapp 2: Ökad efterfrågan på kött från Sverige för världens hållbarhet

Hållbarhet

- *En god djurhälsa för fortsatt låg antibiotikaförbrukning och god folkhälsa*
- *Klimat och kretslopp*
- *Resurseffektivitet*

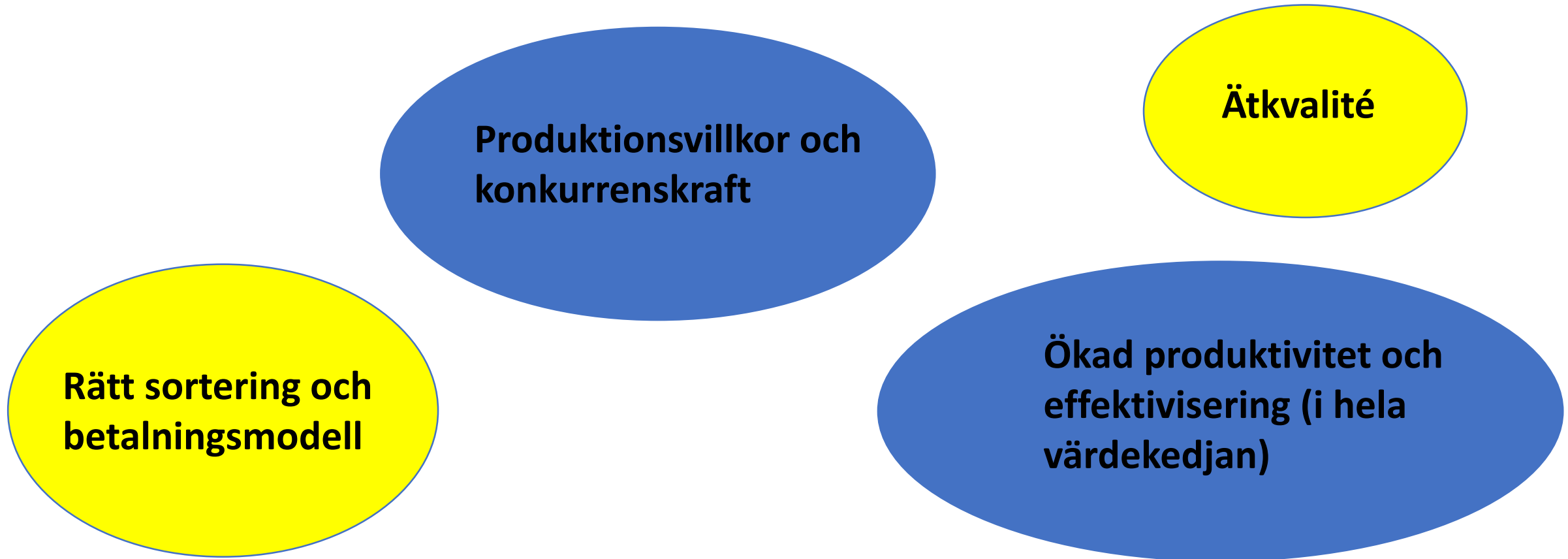
Marknader

- *Foodservice*
- *Dagligvaruhandel*
- *Nya marknader*

Produktion och kvalité

- *Rätt sortering och betalningsmodell*
- *Ätkvalité*
- *Ökad produktivitet och effektivisering (i hela kedjan)*
- *Produktionsvillkor och konkurrenskraft*

Produktion och kvalitet – prioriteringar



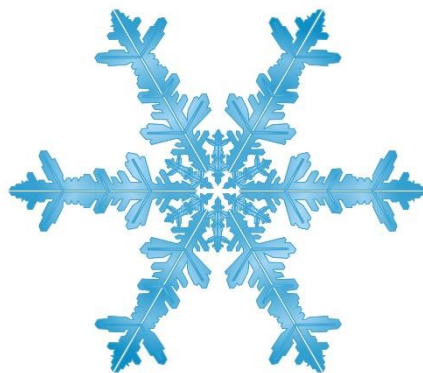
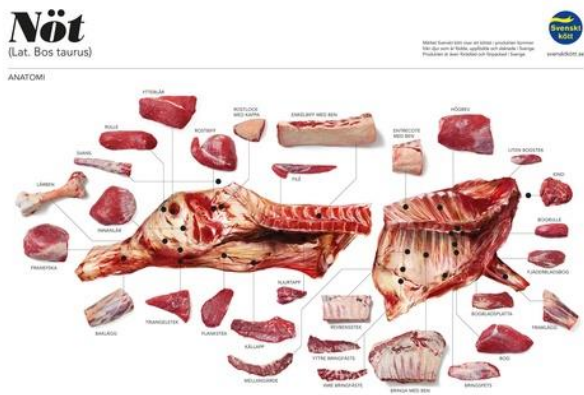
Varför är det så svårt?



Öresund-Kattegat-Skagerrak
European Regional Development Fund



Vad påverkar köttkvaliteten



Öresund-Kattegat-Skagerrak
European Regional Development Fund



MSA – Meat Standard Australia

N
U

120 000
konsumenttester
genomförda i åtta
olika länder

39
styckningsdetaljer
testas för 8 olika
tillagningsmetoder

43 % av volymen är
med och 53 000
uppfödare är kopplade
till systemet

Australien är
kända för sin
goda köttkvalitet

Mål:
Säkerställa en hög ätkvalitet och ge
konsumenten trygghet i att varje
styckningsdetalj ska var mör och ha en
god smak

Ojämn
köttkvalitet
enligt
konsumenten

Minskad
köttkonsumtion

Ett omfattande
kvalitetsarbete med
konsumenttester
som grund

Konsumenten
var villig att
betala för bättre
kvalitet

D
Å



Öresund-Kattegat-Skagerrak
European Regional Development Fund



Grading inputs	MSA Meat Standards Australia	USDA United States Department of Agriculture	EUROP European Beef Grading System	JMGA Japan Meat Grading Association
Tropical breed content	✓			
Hormonal growth promotants	✓			
Sex	✓			
Carcase weight	✓	✓	✓	✓
Carcase conformation		✓	✓	
Ossification (maturity)	✓	✓		
Meat texture		✓		✓
Meat firmness		✓		✓
Milk-fed veal	✓			
Hanging method	✓			
Marbling	✓	✓		✓
Meat colour	✓	✓		✓
pH	✓			
Rib fat measurement	✓	✓	✓	✓
Ribeye area		✓		✓
Fat colour	✓			✓
Via saleyard	✓			
Cut ageing	✓			
Cooking method	✓			
Individual cut	✓			



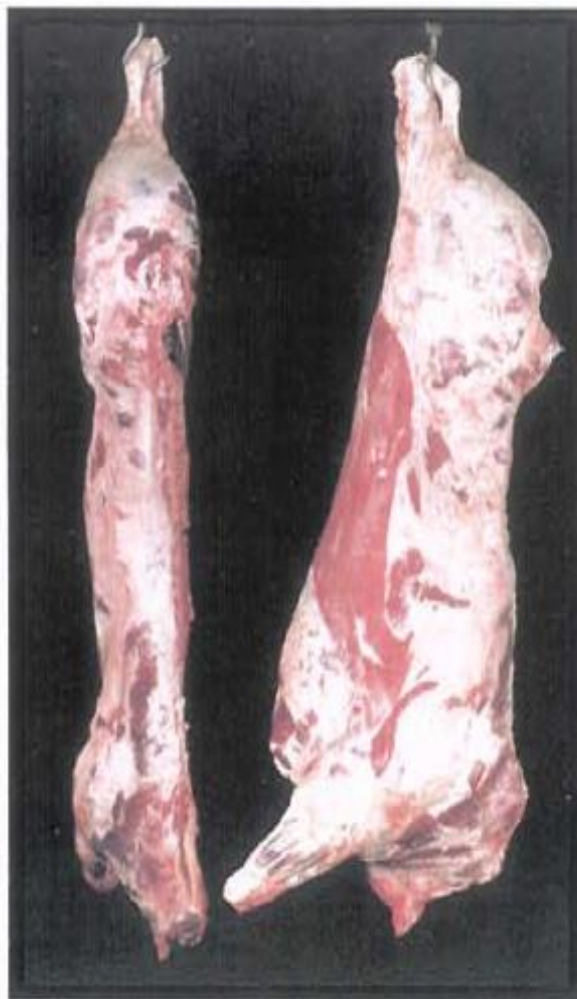
This information tells the buyer that the product can be sold as MSA 3 star, or MSA Graded for roast and grill cook methods after 5 days ageing calculated from the packing date. With 28 days ageing, the product will increase in eating quality and can be sold as MSA 4 star for roast and grill cook methods.

Klassning av nöt i Sverige, Formklass



E

Extremt svällande och välutvecklad



U

Mycket svällande och välutvecklad



R

Svällande och välutvecklad

Formklass	
Siffr	Formklass
1	P-
2	P
3	P+
4	O-
5	O
6	O+
7	R-
8	R
9	R+
10	U-
11	U
12	U+
13	E-
14	E
15	E+



Öresund-Kattegat-Skagerrak
European Regional Development Fund



Klassning av nöt i Sverige, Fett

Fettgrupp	
Siffra	Fettgrupp
1	1-
2	1
3	1+
4	2-
5	2
6	2+
7	3-
8	3
9	3+
10	4-
11	4
12	4+
13	5-
14	5
15	5+



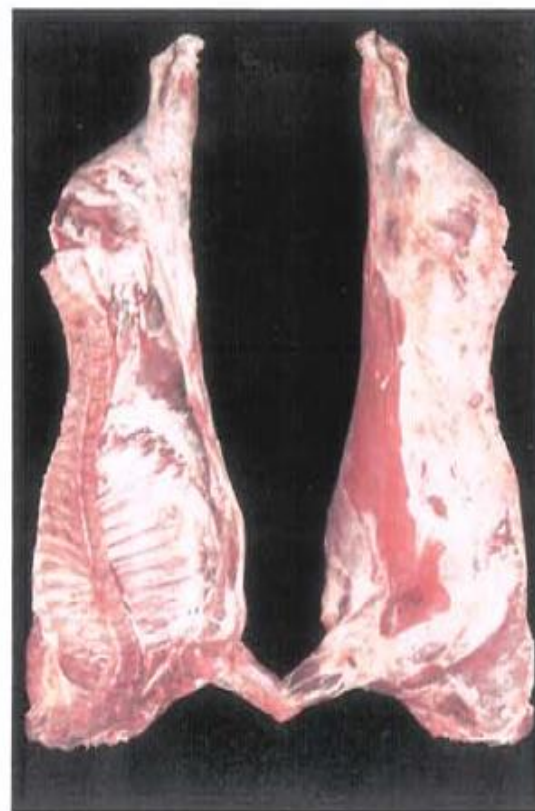
1

Mycket liten



2

Liten

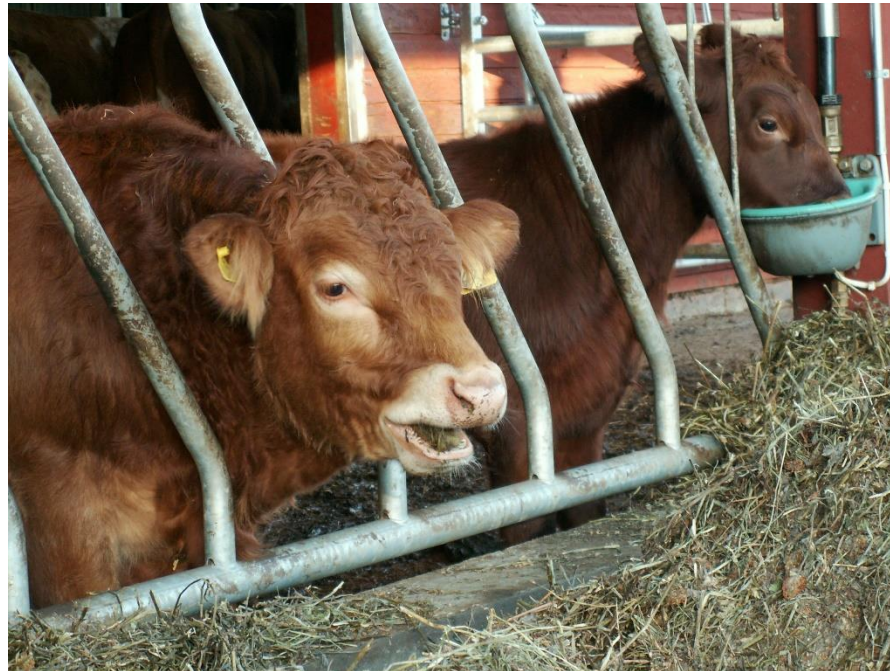


3

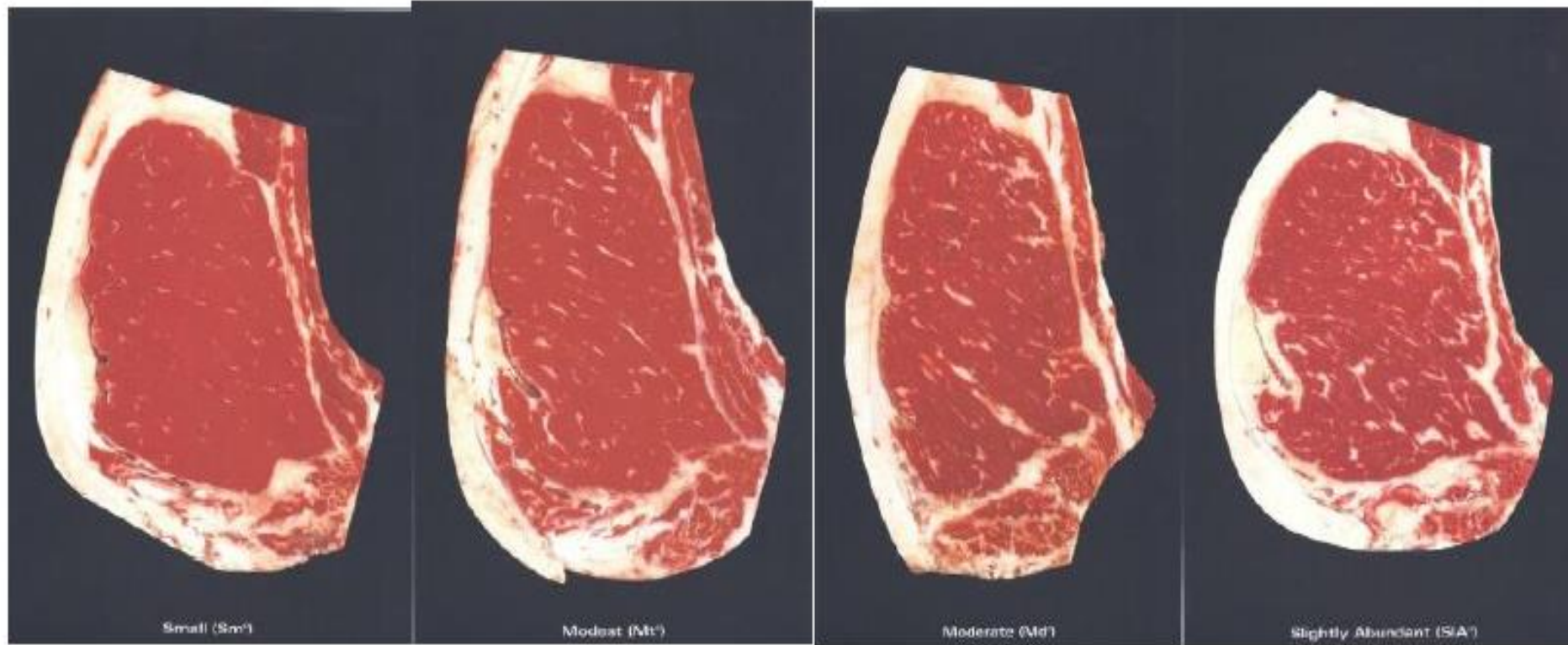
Ordinär

Klassning av nöt i Sverige, Vikt

Bäst betalda slaktvikt är mellan 275 – 425 kg



Klassning av nöt i Sverige, Marmorering



Klass2

Klass3

Klass4

Klass5

1. Ej marmorerad
2. Begynnande marmorering
3. Marmorerad
4. Velmarmorerad
5. Mycket marmorerad

Nuvarande klassningssystem

- Beskriver slaktkroppens effektivitet i slakteriet
- Förutsäger detaljernas storlek
- Beskriver hur mycket synligt fett som finns på slaktkroppen
- Beskriver inte köttkvaliteten i form av mörhet, saftighet eller smak



Vårt förslag:

- Ålder
- Slaktkategori
- Ett snävade viktsintervall
- Ett snävare fettintervall
- Marmorering
- Slutgödning
- pH
- Typ av mörning
- Mörningstid

Varje egenskap resulterar i en poäng och summan av egenskaperna anger en totalpoäng som ett mått på förväntad köttkvalitet

Nästa steg

- En ansökan till EIP är inlämnad.
- Smakpanel – har vi tänkt rätt?
- Hur ska de olika parametrarna viktras mot varandra?
- Standardisering av mätmetoder på slakteri.
- Fler slakterier klassificerar för marmorering.
- Acceptans i branschen för den nya modellen.



Öresund-Kattegat-Skagerrak
European Regional Development Fund

