

Efterfrågedriven innovation för högre kvalitet på nöt- och lammkött

Ett treårigt EU-finansierat projekt med målsättning att skapa bättre förutsättningar för nöt- och lammkötsproducenter 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 och logotyper



Theres Strand

- Husdjursagronom
- Branschfrågor rött kött



#SvensktKött



Svenska Köttföretagen AB

Genetik



Rådgivning



Bransch



Konsument



Seminar 24 oktober 2018

Delaktivitet 4:1 Ny prissättningsstrategi för slakten

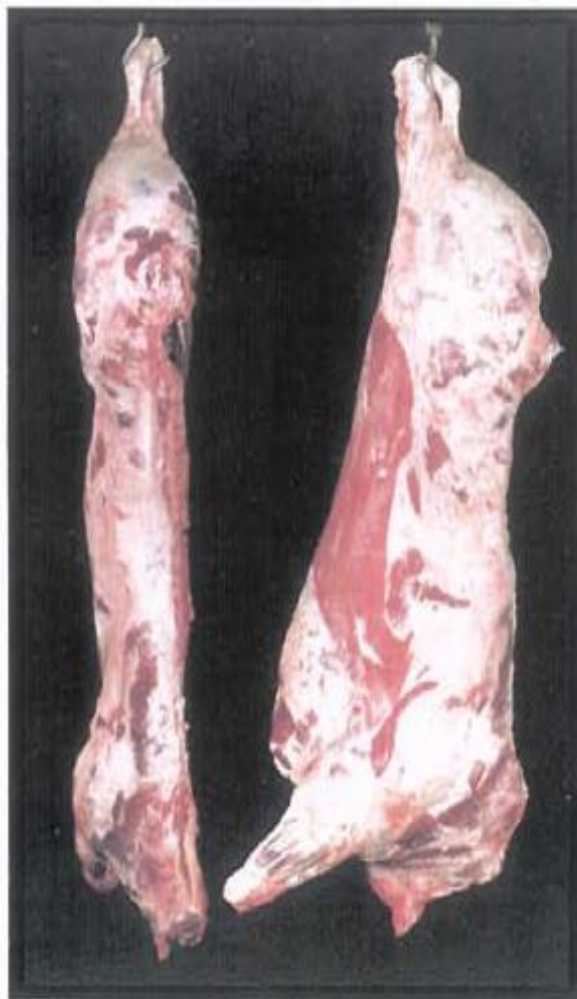


Klassning av nöt i Sverige, Formklass



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+



Interreg 

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



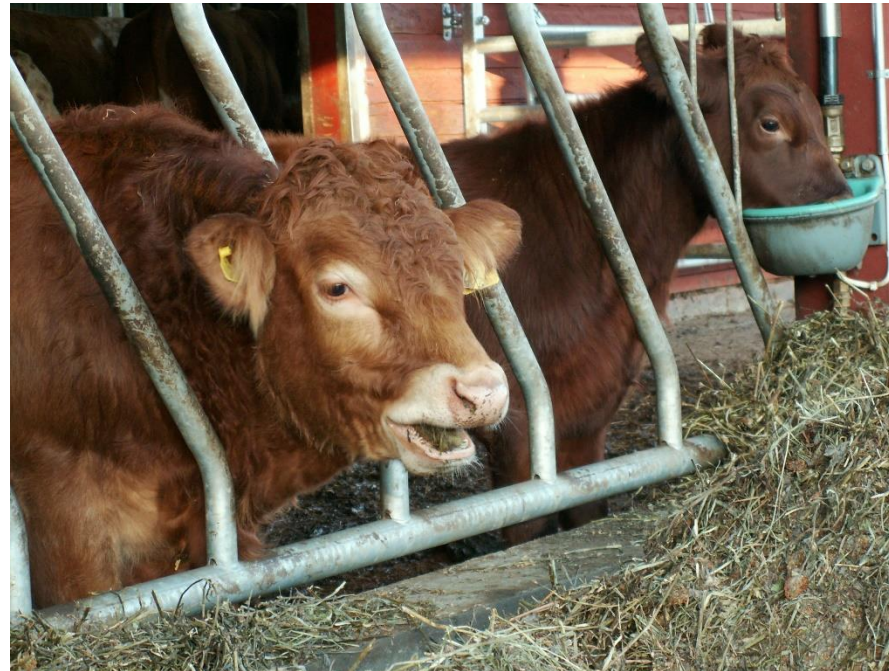
2
Liten



3
Ordinär

Klassning av nöt i Sverige, Vikt

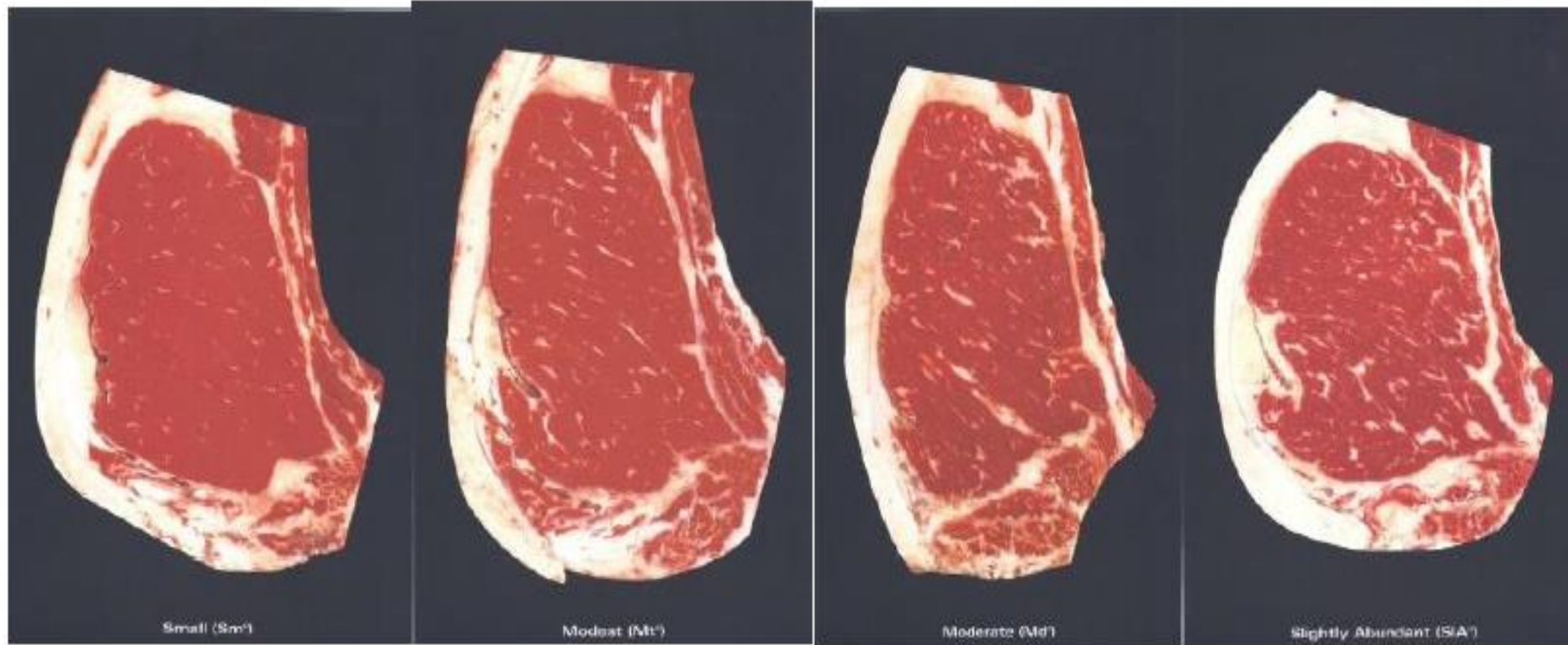
Best payed carcass weight between 275 – 425 kg



Öresund-Kattegat-Skagerrak
European Regional Development Fund



Klassning av nöt i Sverige, Marmorering



Klass2

Klass3

Klass4

Klass5

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



Öresund-Kattegat-Skagerrak
European Regional Development Fund



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



Förslag på ny prismodell som adderas till den nuvarande

- Slutgödning (över 8 v)
- Slaktkategori
- Ett snävade viktsintervall (300-375 kg)
- Ålder (16, 24 och 48 mån)
- pH (5,6-5,8)
- Ett snävare fettintervall (3- - 3+)
- Marmorering (Klass 3-5)
- Typ av mörning
- Mörningstid (14-21, 21-28, >28)



Öresund-Kattegat-Skagerrak
European Regional Development Fund



Så här skulle det fungera:

Slaktkategori	Stut/kviga	Fyll i gula fält					
Kön	Vikt	Ålder	Slutgödning	pH	Marmorering	Fett	Grundpoäng
Stut	296	26	Ja	5,7	1	2-	3

Mörhet		Sammanlagd				Total poäng för djuret
Mörningsdagar	Hängningsmetod	Smak	Extra poäng mörning	Avdrag mörning	poäng mörhet o smak	
+ 7	A	0	0	0	0	

Nästa steg

- Smakpanel
- Standardisering av pH-mätning på slakteri
- Fler slakterier klassificerar för marmorering
- En bred acceptans i branschen för den nya modellen



Projektets övergripande mål

Målet för projektet är att finna fler innovativa tekniker och metoder som skapar bättre förutsättningar för primärproducenter och det vidareförädlade ledet inom regional nöt- och lammköttproduktion att möta efterfrågan ifrån olika kundgrupper avseende ätkvalitet och etisk kvalitet och därigenom stärka sin konkurrenskraft såväl nationellt som internationellt. Detta uppnås genom att utveckla, tillämpa och verifiera metoder och tekniker som utvecklats inom forskningen samt genom att stärka kommunikationen gentemot konsument för att öka deras kunskap om kött och köttkvalitet