

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.

Projektid: 2016-09-01 – 2019-08-31

Interreg 
EUROPEAN UNION

Öresund-Kattegat-Skagerrak
European Regional Development Fund

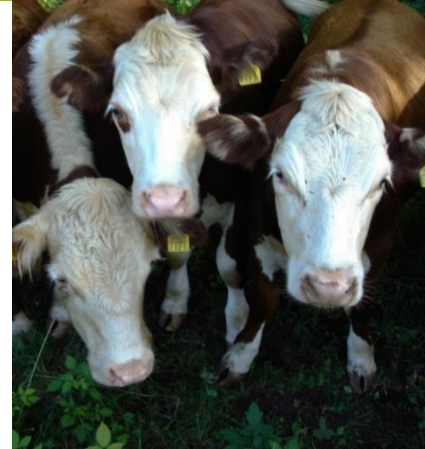
 **VÄSTRA
GÖTALANDSREGIONEN**
REGIONUTVECKLINGSNÄMNDEN

 **midt**
regionmidtjylland

agrovast.se/eu-projekt/

Projektets aktiviteter

- **Nya tekniker och metoder för högre köttkvalitet**
 - Mjolk/köttraskorsningar för högre köttkvalitet och en mer hållbar produktion
 - Uppfödningssmodeller för lamm
 - Slaktens påverkan på köttkvalitet
 - Teknik för att mäta köttkvalitet på levande djur
- **Utveckling av värdekedjan och nya affärsmodeller**
 - Ny prissättningsstrategi för slakten
 - Digitalisering och teknik för spårbarhet
 - Beskrivning av värdekedjan och värdeflödesanalys
- **Insatser för mer medvetna konsumentval**
 - Ökad kunskap i konsument- och butiksled
 - Djurvälstånd och påverkan på uppfattning om kvalitet



Projektets partners



#SvensktKött



agrovast.se/eu-projekt/

Huvudtema Partnerkonferens 11-12 oktober 2017



Lammköttskvalitet 12 oktober 2017

Forskningsläget i Sverige, Danmark och Norge

9.15 – 10.15



Svenska uppfödningssmodeller för lamm och dess påverkan på slakt- och köttkvalitet

Anders H Karlsson

Professor i Köttvetenskap, Sveriges Lantbruksuniversitet Skara, Sverige;



Elin Stenberg

Doktorand vid Sveriges Lantbruksuniversitet Skara, Sverige

Kaffepaus 15 minuter

10.30 – 11.30



Smagen af lammekød – hvordan kan den differentieres gennem produktion

Margrethe Therkildsen

Lektor, Aarhus Universitet Institut for Fødevarer; Danmark; Differentierede og biofunktionelle fødevarer



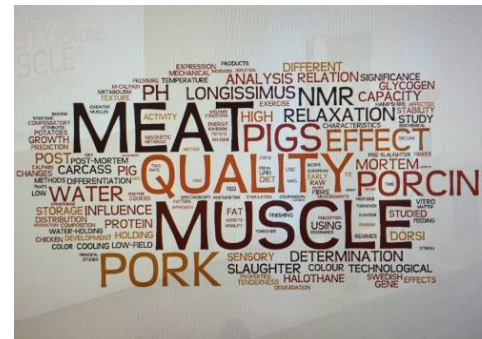
agrovast.se/eu-projekt/

Lammköttskvalitet 2017

Svenska uppfödningssmodeller för lamm och dess påverkan på slakt- och köttkvalitet

(presentation av resultat ifrån projektet)

Anders Karlssons forskning handlar om köttkvalitet; hur egenskaper såsom mörhet, färg, smak, och vattenhållande förmåga påverkas av genetiska faktorer och produktionsfaktorer såsom utfodring och skötsel. För att lösa kvalitetsproblem krävs grundläggande förståelse för muskelns anatomi, fysiologi och ämnesomsättning. Elin Stenberg har nyligen tillträtt som doktorand vid SLU i Skara. Hennes examensrapport berörde just uppfödningssmodeller av lamm.



Lammköttskvalitet 2017

Smagen af lammekød – hvordan kan den differentieres gennem produktion (presentation af resultater fra international forskning baserat på litteraturen)

Margrethe Therkildsens forskning rör sig om produktionsstrategier for kødproducerende dyr og hvordan det påvirker kødkvaliteten, herunder muskelvækst og -udvikling og sammenhængen mellem in vivo protein-omsætning og udvikling af mørhed post mortem. Identifikation af biokemiske forandringer i kød post mortem och identifikation af markører for spisekvalitet. Hon studerar också optimal håndtering af slagtekroppen på slagteriet for at forbedre spisekvaliteten. Udvikling af koncepter for kødprodukter, der bygger på historie, differentiering og høj kvalitet af fersk og forarbejdede produkter.



Lammköttskvalitet 2017

Direktør

Direktør

Dire

11.45 – 12.45

Frukost / Lunch serveras i Restaurangen

Maten kommer från Spisekammerset Selskapsmat. En aktör innen catering med kokker fra flere av de beste spisestedene i Oslo, og med deres erfaring og kunnskap leverer de kreativ og velsmakende mat med det beste av norske og internasjonale råvarer som tilberedes fra bunnen av.

Idag äter vi:

Smørbrød m/ roastbiff

Smørbrød m/ laks og eggerøre

Utnyttja lunchpaus att samtala och diskutera lamm och köttkvalitet!

Återsamling i mötesrummet kl 12.45

Smaklig måltid/spis!

Lammköttskvalitet 2017

Direktør

Direktør

Dire

Nytt från fåruppfödningens branschen i Norge

13.00 – 13.30



Kjøttkvalitet i norsk lammekjøtt

Stefania Gudrun Bjarnadóttir

Prosjektleder, Animalia

13.30 – 14.00



Kvalitetsarbeid hos bonden og hva ordninger og prissystem Nortura har for å stimulere til god slaktekvalitet på lam

Finn Avdem

Fagsjef småfe i Nortura

14.00 – 14.30



Om hur Matprat bidrar til økt verdiskapning for kjøtt i Norge

Even Nordahl

Seniorrådiver MatPrat



agrovast.se/eu-projekt/

Lammköttskvalitet 2017

Kjøttkvalitet i norsk lammekjøtt

Animalia er en nøytral bransjeaktør som tilbyr den norske kjøtt- og eggbransjen kunnskap og kompetanse gjennom bl.a. husdyrkontroller, forsknings- og utviklingsprosjekter og kurs.



Lammköttskvalitet 2017

Kvalitetsarbeid hos bonden og hva ordninger og prissystem Nortura har for å stimulere til god slaktekvalitet på lam.

Nortura är en av Norges største næringsmiddelkonsern med store og moderne hjørnesteinsbedrifter i over 30 norske kommuner. Nortura er opprettet kun med ett mål, å skape best mulig økonomi for eierne. De driver merkevarene Gilde og Prior i sluttledet, som er noen av de sterkeste matmerkene i Norge basert kun på norske råvarer av ypperste kvalitet.



Lammköttskvalitet 2017

Om hur Matprat bidrar til økt verdiskapning for kjøtt i Norge

MatPrat er kommunikasjonskonseptet til Opplysningskontoret for egg og kjøtt med mål att som en merkenøytral aktør støtte den norske egg- og kjøttbransjen.

MatPrat er fullfinansiert av den norske egg- og kjøttproduserende bonden.

