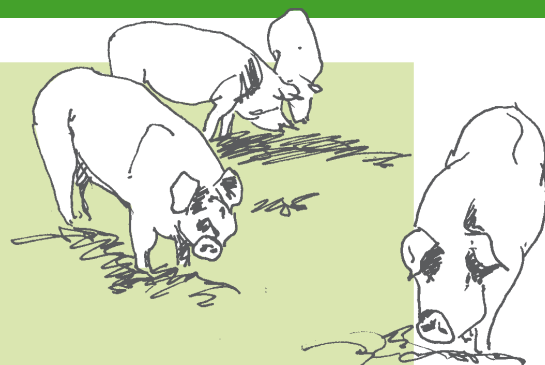


Integritet og kvalitet af økologisk kød og æg (QEMP)

Baggrunden for projektet

Den økologiske produktion af æg, kyllinge- og svinekød er typisk karakteriseret ved en række kompromisser. Det gælder dyrevelfærdsmæssige hensyn, brug af genotyper, der ikke nødvendigvis er bedst egnede til frilandsproduktion og genotyper, som ikke producerer ekstraordinær god spisekvalitet af produkterne. Det betyder, at de økologiske produkter kun er meget lidt forskellige fra de konventionelle, og at der er en betydelig priskonkurrence. Dette må i høj grad anses for at være medvirkende til det relativt lave forbrug af især økologisk kyllinge- og svinekød. Disse forhold peger på, at der er behov for at nytænke produktionsmetoder for økologisk fjerkræ- og svineproduktion.

Det grundlæggende formål med projektet har været at etablere den nødvendige viden for udvikling af nye produkter inden for æg, kyllinge- og svinekød, som har en høj økologisk troværdighed; en høj spisekvalitet, og som adskiller sig fra konventionelle produkter på en måde, som øger forbrugernes betalingsvillighed for produkterne.



Resultaterne tyder på gode muligheder for udvikling af differentierede æg, kyllinge- og svinekødsprodukter med høj spisekvalitet ved at anvende forskellige fodertyper, racer og slagtealdrer.

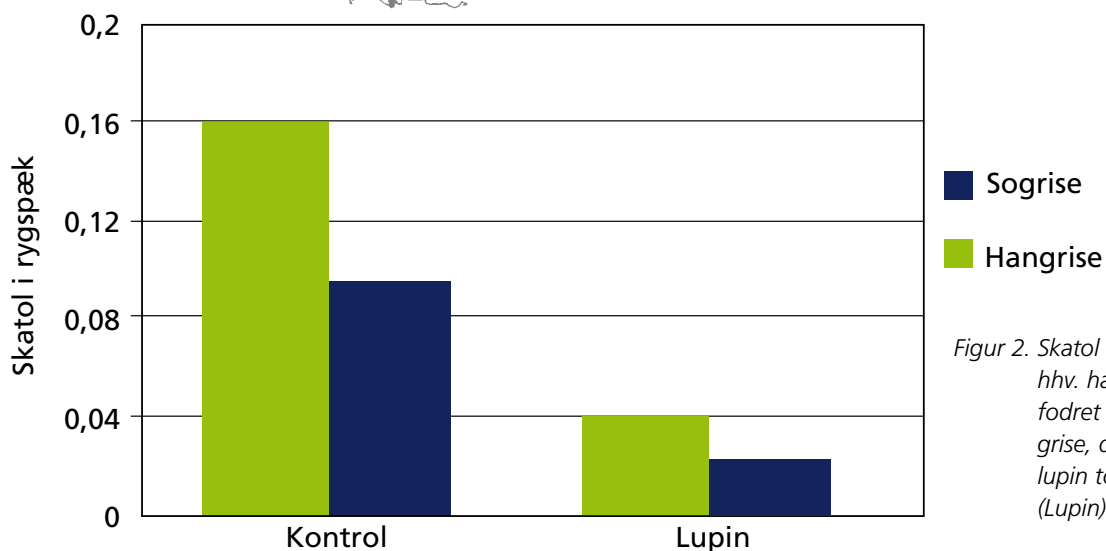
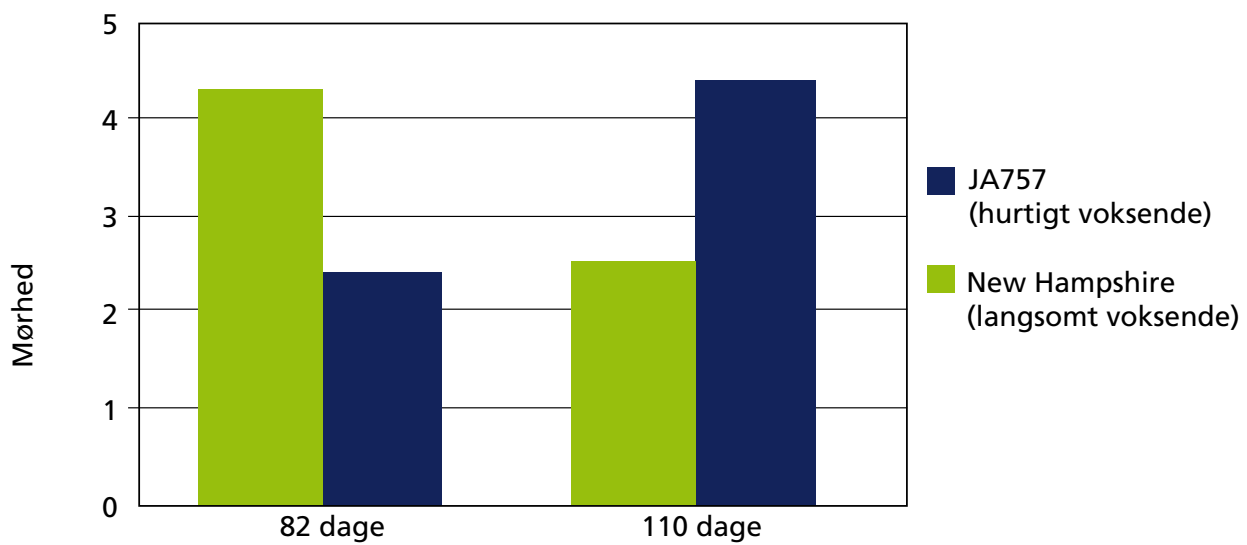
Gode erfaringer med en langsomt voksende kyllingerace

Kød fra en langsomt voksende kyllingerace var mere mørt og saftigt ved højere slagtealder, mens det omvendte var tilfældet for en standardkylling som vist i figur 1. Samtidig var de langsomt voksende kyllinger mere aktive og havde færre benproblemer. Denne kyllingerace er derfor bedre egnet til en integreret produktion af frugt og kyllinger, hvor et



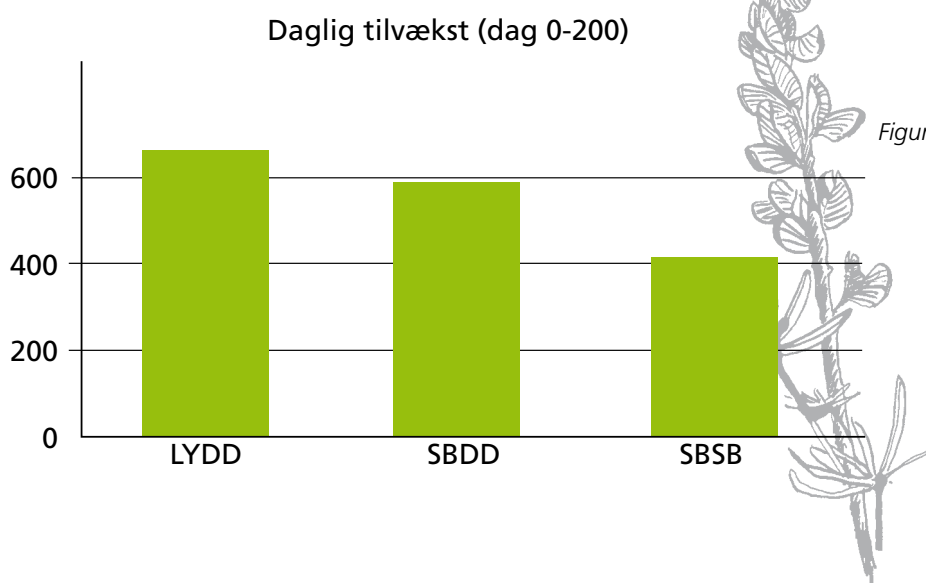


Figur 1. Sammenhæng mellem slagtealder (dage) og mørhed (0-5) for hhv. en langsomt- og hurtigt voksende kyllingerace.



Figur 2. Skatol i rygspæk ($\mu\text{g/g}$) for hhv. han- og sogrise, der er fodret uden lupin (Kontrol) og grise, der er fodret med 25 % lupin to uger op til slagtning (Lupin).

Integritet og kvalitet af økologisk kød og æg (QEMP)



Figur 3. Gennemsnitlig daglig tilvækst (g) for sogrise i perioden 0-200 dage for hhv. LYDD ((Landrace x Yorkshire) x Duroc), SBDD (Sortbroget landrace x Duroc) og SBSB (sortbroget landrace).

højt aktivitetsniveau og en lang produktionsperiode er en fordel i forhold til bekæmpelse af fx æbleblad-hveps. Resultaterne viser, at det er muligt at producere kyllingekød med høj både etisk og sensorisk kvalitet, der lever op til forbrugernes forventninger og dermed kan retfærdiggøre en merpris.

Grovfodertyper der gavner æggens spisekvalitet og hønernes velfærd

Anvendelse af forskellige grovfodertyper til æglæggende høner havde en positiv effekt på blomme-farve og smag. Således gav tildeling af grovfoder med et højt indhold af karotenoider, fx violette gulerødder eller grønkål, mere gule og røde æggeblommer. Samtidig blev indholdet af det sundhedsgavnige lutein forøget. Resultaterne tyder på gode muligheder for at forbedre økologiske æggs spisekvalitet ved fodring med visse grovfodertyper, der samtidig forventes at have en positiv effekt på hønernes velfærd.

Bedre sundhed, velfærd samt kødkvalitet med lupin og cikorie

Fodring af grise med lupin og cikorie forbedrede spisekvaliteten af grisekød. Blot to ugers fodring

med lupin op til slagtning reducerede fx ornelugt i kød fra hangrise som vist i figur 2. Dette kan således bidrage til at øge økologisk svineproduktions troværdighed ved at overflødiggøre kastration, som synes uforenelig med økologisk svineproduktions målsætning om husdyrvelfærd. Derudover havde blot en uges fodring med lupin en gavnlig effekt på tarmfloraen hos slagtesvinene og forekomsten af *Campylobacter* blev reduceret. Sidstnævnte er positivt i forholdt til muligheden for at sikre en høj fødevarer sikkerhed i økologisk svinekød.

Gamle danske svineracer er et godt alternativ

En gammel dansk svinerace havde klare begrænsninger i produktivitet i forhold til en moderne krydsning. Til gengæld havde kødet og fedtet nogle specielle karakteristika, som måske kan differentiere økologisk svinekød som produkt og dermed retfærdiggøre en merpris. Eksempelvis havde sortbroget dansk landrace markant mørkere og mere rødt kød samt en nøddeagtig smag i fedtet. En krydsning mellem den gamle svinerace og en moderne race havde det mest møre kød, og grisene voksede næsten lige så hurtigt som en moderne krydsning som vist i figur 3. Resultaterne viser, at gamle racer kan bidrage til forbedret spisekvalitet og mere diversitet i økologisk svinekød.



Resultaternes betydning for landbrug og samfund

Projektets resultater kan på sigt være med til at forbedre den "økologiske troværdighed" og bane vejen for forskelligartede produkter af høj kvalitet, der adskiller sig fra konventionelle. Begge elementer er vigtige i forhold til at matche forbrugernes forventninger og dermed for fortsat vækst i salget af økologiske produkter. Resultaterne kan ligeledes ses i sammenhæng med en generel satsning på højværdi fødevarerproduktion i Danmark.

Videre læsning

Se Organic Eprints:
<http://orgprints.org/view/projects/DA3-QEMP.html>
og www.icrofs.dk/danskforskning

Projektleder

Anne Grete Kongsted,
Aarhus Universitet,
Institut for Agroøkologi - Produktionssystemer,
Tlf.: 8715 7993
E-mail: AnneG.Kongsted@agrsci.dk

