

Produktion af kyllinger i frugtplanter kan give større spiseoplevelser



Af Klaus Horsted, John E. Hermansen, Institut for Jordbrugsproduktion og Miljø, AU og Bodil Helene Allesen-Holm, Institut for Fødevarevidenskab/Sensorik, KU

Produktion af slagtekyllinger i frugtplantage åbner en spændende mulighed for større spiseoplevelse for den kvalitetsbevidste forbruger.

Sensorikbedømmelser af brystkødet fra to typer slagtekyllinger, JA757 og New Hampshire viste en markant forskellig sensorisk profil.

Hvor JA757 fik bedre score i visse lugt og smagegenskaber, opnåede New Hampshire bedre score i teksturegenskaber som f.eks. mørhed og saftighed.

For begge afstamninger var smagen og lugten af frisk kylling lavere ved højere slagtealder.

Når nu frugtplantagen står der i forvejen, hvorfor så ikke producere et hold økologiske kyllinger under træerne. Arealet er "gratis," betingelserne er ideelle for kyllingerne, og der er mulighed for at producere et kødprodukt med en høj etisk og sensorisk kvalitet.

Hvis kyllingerne sideløbende kan gavne frugtplantagen, er det samtidig en god historie, der forstærker spiseoplevelsen hos den kvalitetsbevidste forbruger.

Det er helt i tråd med Fødevareministeriets ønske om mere fokus på disse kvalitetsgenskaber for at opnå et større udbud af danske kvalitetsfødevarer og egne specialiteter.

I regi af ICROFS (tidligere FØJO) og det Jordbrugsvi-

denskabelige Fakultet ved Århus Universitet er der i QEMP-projektet lavet forsøg med slagtekyllinger på Fejø Forsøgsplantage i 2007 og 2008.

Formålet var, at vurdere egnede kyllingestamninger til produktion i frugtplantage, og at bedømme forskelle i kødets sensoriske kvalitet i forhold til afstamning, fodertype og slagtealder

Andre genotyper og højere slagtealder

For at flest mulige kvalitetsparametre skulle blive opfyldt, var det vigtigt at tage udgangspunkt i langsomtvoksende kyllingetyper. Disse er mere aktivt fødesøgende og kan holdes i længere tid i frugtplantagen før slagtning. Dermed er de

bedre egnede som bekæmpere af især æblebladhvepsen, der udgør et stort problem for den økologiske æbleproduktion.

En langsommere vækst betyder samtidig, at der er mindre risiko for forringet dyrevelfærd som følge af bl.a. benlidelser, der hyppigt ses hos hurtigtvoksende slagtekyllinger.

Derfor blev der i forsøget, søgt at anvende afstamninger, der kunne slagtes ved aldre på henholdsvis 82 og 110 dage. Det er i overensstemmelse med det franske Label Rouge koncept. I 2007 blev der valgt to meget

forskellige afstamninger. Dels den kommercielle JA757, der i dag anvendes i økologisk slagtekyllingeproduktion, og dels Hellevalinien af den rene race 'New Hampshire'.

Sidstnævnte er en såkaldt 'kombi-race', der før i tiden var meget udbredt, men i dag stort set er udgået af produktionen som følge af meget specialiserede linier for henholdsvis æglæggere og slagtekyllinger.

Forskellige fodringsstrategier

Ved anvendelse af andre genotyper kan en anden fodertype være optimal. Derfor



Foto: ICROFS