

Udskriv Send Del med andre



Forskere slår et slag for svinekød

Forskere fra Aarhus Universitet sætter fokus på kødkvalitet og etik. De vil se på nye muligheder for produktion af økologiske slagtesvin på friland.

Med en markedsandel på omkring en procent er der et stort potentiale for et øget salg af økologisk svinekød på det danske marked. Mens forbrugerne i stor stil går efter økologiske æg og mælk, så kniber det noget mere med økologisk kød, herunder svinekød.

Det vil en forsker, Anne Grete Kongsted fra Aarhus Universitet gerne rette lidt op på med et nyt forskningsprojekt under Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug

Projektet handler om flere dyrearter og har som mål at forbedre kvaliteten af økologisk kød - ikke kun i form af mørhed og smag, men også den etiske kvalitet, så forbrugerne nemmere forstår, hvorfor økologisk kød er dyrere.

Anne Grete Kongsted kigger i sit forsøg på, hvor meget slagtesvin på friland er i stand til selv at finde af føde på markerne, så slagtesvinene i forsøget derved er mere i overensstemmelse med deres naturlige adfærd frem for, at de opfedes indendørs med adgang til løbegårde. Forsøget er med til at se på mulige reducerede foderomkostninger og en reduceret miljøbelastning, fordi der er mindre tilførsel af kvælstof fra tilskudsfoder, hvis grisene selv finder noget af deres føde i marken.

- Vi ser i forsøget nærmere på, hvor meget grisene henter over jordoverfladen i form af græsser og andre plantematerialer, men også hvor meget de henter af næring under jordoverfladen i form af rødder, regnorme og andre jordorganismer, forklarer hun.

72 slagtesvin fordelt på 18 folde ved AU Foulum indgår i forsøget. Der er anvendt to race-kombinationer, som sammenlignes, herunder den gamle irske race tamworth, som er valgt, fordi den er kendt for at være meget motiveret for at græsse.

Anne Grete Kongsted forventer, at grisene i forsøget kan hente omkring 20 procent af den næring, de skal have dagligt.

I forsøget vil forskere efter slagtning af grisene være i stand til at måle den ernæringsmæssige værdi af fouragering hos de to forskellige racekombinationer og undersøge hvordan fouragering og race påvirker kødkvalitet, robusthed og produktivitet.