

Blindsmagning: Grøn gris smager som almindelig flæskesteg

Smagstest skulle afgøre, om svineproduktionen kan blive mere grøn, og resultatet er positivt.



Den "grønne" flæskesteg ligner og smager som helt almindelig flæskesteg, og det er godt nyt for klimaet.
Foto: Svend-Vilhelm Mikkelsen, TV MIDTVEST

🕒 14. mar 2019, kl. 17:28



Alexandra Lund Lysgaard
Journalist

Kan man smage forskel på, om en gris er blevet fodret med græs eller soja?

Svaret er nej, og det er faktisk positivt. Det betyder nemlig, at man kan gøre svineproduktionen mere grøn.

- Smagstesten viser, at der ikke er nogen, der kan genkende det kød, som er produceret med græsprotein. Og det, synes jeg, er super positivt, siger Lene Stødkilde-Jørgensen, der er forsker ved Institut for Husdyrvidenskab på Aarhus Universitet i Foulum.

Det de foreløbige resultater fra projekt Super-GrassPork, et forskningsprojekt fra

LÆS OGSÅ



Forsøg i Foulum: Svin får græsprotein for at skåne miljøet

Aarhus Universitet i Foulum, der i dag blev blindsmagt hos Danish Crown i Herning.

- Vi har været i stand til at producere helt almindeligt grisekød. Og de svar det, vi gerne ville. At vi uden at påvirke kvalitet og smag kunne skifte noget af vores importerede protein ud med kløvergræsprotein, siger Lene Stødkilde-Jørgensen.



Forsker Lene Stødkilde-Jørgensen smager på de forskellige flæskesteg, men hun kan heller ikke smage forskel. Foto: Svend-Vilhelm Mikkelsen, TV MIDTVEST

Mere grøn gris

Ifølge forskerne er der mange gode grunde til at finde et alternativ til protein fra soja. Der bliver blandt andet brugt store mængder pesticider under dyrkningen af den importerede soja, produktionen kræver masser af vand, og i Sydamerika bliver der fældet regnskov for at få plads til markerne.

Det belaster klimaet meget, når der skal importeres soja fra udlandet til at fodre de danske grise med, og derfor vil man gerne erstatte det med et produkt, som kan dyrkes her i Danmark.

- Vi vil meget gerne selv kunne producere protein, og der er græsprotein en ny og spændende mulighed, siger landskonsulent Erik Fog fra landbrugets rådgivningscenter Seges.

Og det ser nu altså ud til at kunne lade sig gøre - i hvert uden forskel i smagen.

- Det øger perspektivet i fodringen med kløvergræsprotein. At vi kan producere noget godt kød af en god kvalitet med en god smag. Det her kød kan nemt indgå på lige fod med det, vi ser i detailhandlen, siger Lene Stødkilde-Jørgensen.



Forsøg i Foulum: Svin får græsprotein for at skåne miljøet

Forskerne på Aarhus Universitet i Foulum forsøger at finde et alternativ til den importerede soja.



Svinene på forsøgscentret i Foulum æder protein fra græs i stedet for soja. Og de er indtil videre godt tilfredse.

Foto: Mikael Andersen, TV MIDTVEST

🕒 21. feb 2019, kl. 19:44



Lars Lauridsen
Journalist

Kan protein fra almindeligt midtjysk kløvergræs erstatte den importerede soja, som de fleste danske svin bliver fodret med?

Det er forskere fra Aarhus Universitet i Foulum i fuld gang med at undersøge. Perspektiverne er store, og indtil videre ser resultaterne lovende ud.

Forsøgsgrisene æder i hvert lystigt løb af det alternative foder.

- De grise, der får græsprotein, æder lige så meget som kontrolgrisene, så der er intet problem med ædelysten, fortæller Lene Stødkilde, der er forsker ved Institut for Husdyrvidenskab på Aarhus Universitet i Foulum.

Pesticider og fældet regnskov

Der er ifølge forskerne mange gode argumenter for at finde et alternativ til protein fra soja. Der bliver blandt andet brugt store mængder pesticider under dyrkningen af den importerede soja.

Produktionen kræver masser af vand, og i Sydamerika bliver der fældet regnskov for at få plads til markerne.

- Vi vil meget gerne selv kunne producere protein, og der er græsprotein en ny og spændende mulighed, siger landskonsulent Erik Fog fra landbrugets rådgivningscenter Seges.

Om forsøget lykkes afhænger blandt andet af, om kødet fra de grise, der har fået græsprotein, smager lige så godt som kødet fra andre grise. Det vil vise sig engang i marts, når de første forsøgsgrise slagtes.

- Hvornår ser vi det her foder i ganske almindelige svinestalde?

- Det er et rigtig godt spørgsmål, som jeg meget gerne vil kunne give svar på. Men inden for fem år tænker jeg, at det er realistisk, siger Lene Stødkilde.



Se også: Indslag fra 2014 - en jysk landmand mener, at svin bliver syge af den importerede soja.



Sådan ser det jyske kløvergæs ud, når det er blevet forvandlet til svinefoder. Foto: Mikael Andersen, TV MIDTVEST



Websitet anvender cookies og lokal lagring bl.a. for at huske dine indstillinger og til statistik.
Ved at bruge sitet accepterer du dette. [Læs mere](#)

OK

Grise trives godt på græs

Af Marianne Nørmark - 14. mar. 2019 KL. 16:07

00:42



Forsker ved Århus
Universitet, Lene
Stødkilde-Jørgensen, har
gennem fire måneder
fodret grise med
græsprotein. Hør forskeren

fortælle om grisenes reaktion og udvikling.

Websitet anvender cookies og lokal lagring bl.a. for at huske dine indstillinger og til statistik.
Ved at bruge sitet accepterer du dette. [Læs mere](#)

OK

Kan grise spise græsprotein?

Af Marianne Nørmark - 14. mar. 2019 KL. 15:52



Danish Crown inviterede i dag på smagprøver på flæsketeg af grise, der er fodret med græsprotein. Et nyt forskningsprojekt på Foulum har fodret 48 grise med græsprotein med henblik på at udskifte sojaprotein. Foto: Marianne Nørmark.

Et forskningsforsøg med fodring med græs til økologiske grise blev i dag præsenteret hos DC. Forskerne fra Århus Universitet og konsulenter fra Seges ser store muligheder for at bytte soja i foderet ud med græs.

Mange grise kræver store mængder foder. Så når danske landmænd skal mætte millioner af danske grise, bruger de store mængder proteinrig importeret soja. Danmark importerer cirka én million tons sojaprotein om året primært til svinefoder.

Et nyt forskningsprojekt drevet af Seges, Landbrug & Fødevarer, forsker i om sojaprotein kan byttes ud med dansk produceret græsprotein til foder.

- Græs har et stort proteinindhold, en lang vækstsæson og højt udbytte ved temperaturændringer. Der er mange plusser ved græs, siger Erik Fog, landskonsulent hos Seges Økologi Innovation og projektleder.

Formålet med SuperGrassPork er at undersøge i hvilket omfang protein udvundet af lokalt produceret kløvergræs kan indgå i foderet til grise.

- Grise har som alle andre dyr i vækst et stort behov for protein, blandet andet for at kunne opbygge muskler. Målet er helt eller delvist at kunne udskifte de traditionelle proteinkilder i foderet, som typisk er importeret soja, med protein fra lokalt producerede kilder, fortæller projektleder, Erik Fog.

Projektet har fokus på økologisk svineproduktion.



Forsker ved Foulum, Lene Stødkilde-Jørgensen, har ledet forsøgene med de 48 grise, der i en periode fra midt i november 2018 og frem til start marts i år er blevet fodret med græsprotein. Foto: Marianne Nørmark.

48 forsøgsgrise

Men kan grisene overhovedet lide græsset og hvordan påvirker græsfoderet smagen i kødet?

Disse spørgsmål har forskerne også stillet sig selv og sat sig for at undersøge under projektet.

Siden 15. november og frem til 7. marts har 48 grise deltaget i foderforsøget på Foulum. De 48 grise blev sat ind i forsøget som seks uger gamle.

Grisene viste tegn på normal vækst med 1000 gram pr dag i tilvækst, ædelysten var normal, og grisene viste ingen maveproblemer eller anden fysisk reaktion.

- Vi ser ingen negativ effekt af vores fodring med kløvergræsprotein, siger Lene Stødkilde Jørgensen, forsker Århus Universitet, Institut for Husdyrvidenskab.

Efter slagtning havde dyrene en kødprocent på 57 procent. Nogle viste kødprocent helt op til 60 procent, men disse tal skal forskerne undersøge nærmere.

Der skal nu laves yderligere databehandling ud fra forsøgene for at blive endnu klogere på om græsproteien er et alternativ til sojaprotein.

Produktudvikler og kok hos Danish Crown, Allan Grotkær Damgaard, har tilberedt kødet fra forsøgsgrisene fodret med græsprotein.

- Der er ikke umiddelbar forskel i den ferske varer, der er måske en lille smule mere fedtindhold, men det ikke noget forbrugerne vil lægge mærke til, siger Allan Grotkær Damgaard, der i dagens anledning havde stegt flæsketeg ud af forsøgsgrisene og uddelte smagsprøver til de besøgende hos DC's Meat Lab i Herning.



Kok og produktudvikler ved DC, Allan Grotkær Damgaard, stegte i dag flæsketeg ud af forsøgsgrisene. Ingen fra smagspanelet kunne smage forskel på kødet. Foto: Marianne Nørmark.

Ingen af dagens smagdommere kunne smage forskel på flæsketegene, uanset om de var fodret med græsprotein eller traditionel økologisk foder.

Lars Hvidtfeldt, formand for Dansk Protein Innovation, kunne heller ikke smage forskel på kødet.

- At grisene kan lide græsproteinet, og at vi som forbrugere ikke kan smage forskel, er to af de vigtigste måder at fortrænge sojaen på. I øjeblikket er vi igang med forsøget indenfor økologisk landbrug, men jeg ser store perspektiver i dette forsøg, som kan eskaleres op i storskala indenfor konventionel drift, siger Lars Hvidtfeldt.

Websitet anvender cookies og lokal lagring bl.a. for at huske dine indstillinger og til statistik.
Ved at bruge sitet accepterer du dette. Læs mere

OK

Kødet fra grise fodret med bæredygtigt græsprotein smages

Af Maskinbladet - 14. mar. 2019 KL. 11:45



Det store forskningsprojekt, SuperGrassPork, som SEGES står i spidsen for, har nået en vigtig milepæl.
Arkivfoto: MOD

En milepæl er nået for det store forskningsprojekt, SuperGrassPork, som SEGES står i spidsen for.

Det store forskningsprojekt, SuperGrassPork, som SEGES står i spidsen for, har nået en vigtig milepæl. Projektet undersøger, om

det er muligt at fodre grise med græsprotein udvundet ved bioraffinering.

- Og det er det, fastslår projektleder for SuperGrassPork, Erik Fog, som er landskonsulent ved SEGES Økologi Innovation.

- Grisene vil gerne æde foderet, selv når der er tilsat relativt meget græsprotein.

Dermed er der nået et afgørende resultat i arbejdet med at finde bæredygtige alternativer til importeret sojaprotein, som typisk udgør en væsentlig del af danske grisens foder.

Skal nu vurdere kødets smag og struktur

Grisene i forsøget er vokset godt og er nu slagtet. Næste milepæl er at smage på kødet og vurdere om kødet og fedtets smag og struktur er anderledes på grund af græsproteinet.

De første smagsprøver på grise, som er blevet fodret med det bæredygtige græsprotein, serveres ved et event torsdag 14. marts i Herning. Her samles forskere, landmænd og repræsentanter fra blandt andet foderstofbranchen for at blive opdateret på projektets foreløbige resultater.

- Vi glæder os og er ret spændte, siger Erik Fog.

- Hvis kødkvaliteten er ok, forventer vi, at interessen for græsprotein vil stige markant.

En fordel for miljøet og klimaet

Målet er at kunne udskifte en del af det sojaprotein, som er en traditionel ingrediens i foderet til grise, med græsprotein. Lykkes det, er der et mere bæredygtigt alternativt til importeret soja. Græsset kan nemlig dyrkes lokalt i Danmark, og så har kløvergræsmarker yderligere den klima- og miljømæssige fordel, at de binder kulstof og medvirker til at mindske tabet eller udvaskningen af kvælstof. Det lokalproducerede foder kan med andre ord blive et vigtigt bidrag til en endnu mere bæredygtig griseproduktion.

- Økologisk soja er meget dyrt, og derfor vil det især i økologisk produktion være interessant, hvis man kan nå frem til en rentabel produktion af græsprotein. Det vil derfor også være i økologisk sammenhæng, at der først bliver mulighed for at gøre grøn bioraffinering rentabel. Samtidig er kløvergræs godt i det økologiske sædskifte, fordi det binder kvælstof, siger Erik Fog.

Bioraffinering er også en udfordring

Der er dog endnu nogle praktiske udfordringer, der skal overvindes, før fodring af grise med græsprotein er en realitet på de danske gårde.

- Vi har fundet teknikken til at raffinere græsset, men det kræver masser af frisk græs. Derfor er der brug for mange lokale raffineringsanlæg, og det kræver store investeringer. Så udfordringen er nu at få identificeret, hvor der er basis for kommende bioraffineringsanlæg, hvem der vil producere græsset, og hvem der kan rejse den nødvendige kapital og stå for produktionen. Det arbejder vi også med parallelt med dette projekt, siger Erik Fog.

Hvorfor kan grise ikke æde græs, uden det først er "tilberedt"?

Grisene kan godt æde lidt græs direkte fra marken, men det høje fiberindhold er svære for grise at fordøje, de vil derfor æde for lidt og også fordøje for lidt af proteinet, med dårlig tilvækst og ringe opbygning af muskler (kødet) til følge.

