



GROBEAT

GRASS-FED ORGANIC BEEF FOR SUSTAINABLE EATING

MARGRETHE THERKILDSEN¹, BARBARA VAD ANDERSEN¹, NORA CHAABAN¹, MOGENS VESTERGAARD², LISBETH MOGENSEN³, KIRSTINE FLINTHOLM⁴, IBEN ALBER CHRISTIANSEN⁵

¹INSTITUT FOR FØDEVARER, AGRO FOOD PARK 48, 8200 AARHUS N

²INSTITUT FOR HUSDYRVIDENSKAB, BLICHERS ALLE 20, 8830 TJELE

³INSTITUT FOR AGROØKOLOGI, BLICHERS ALLE 20, 8830 TJELE

⁴CENTER FOR FRILANDSDYR K/S, MARSVEJ 43, 8960 RANDERS SØ

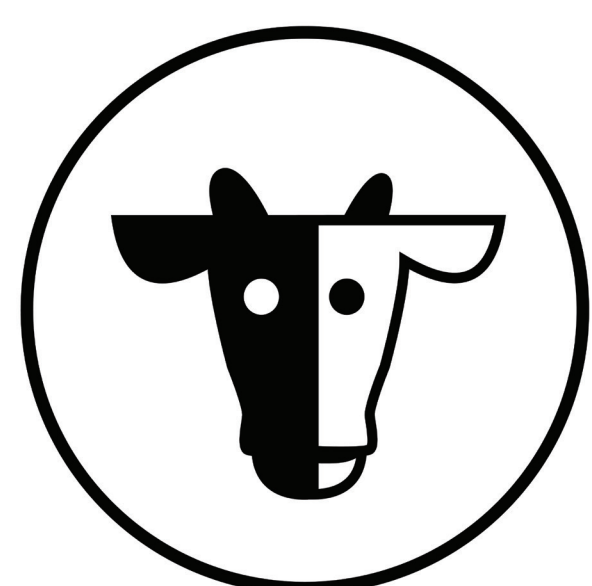
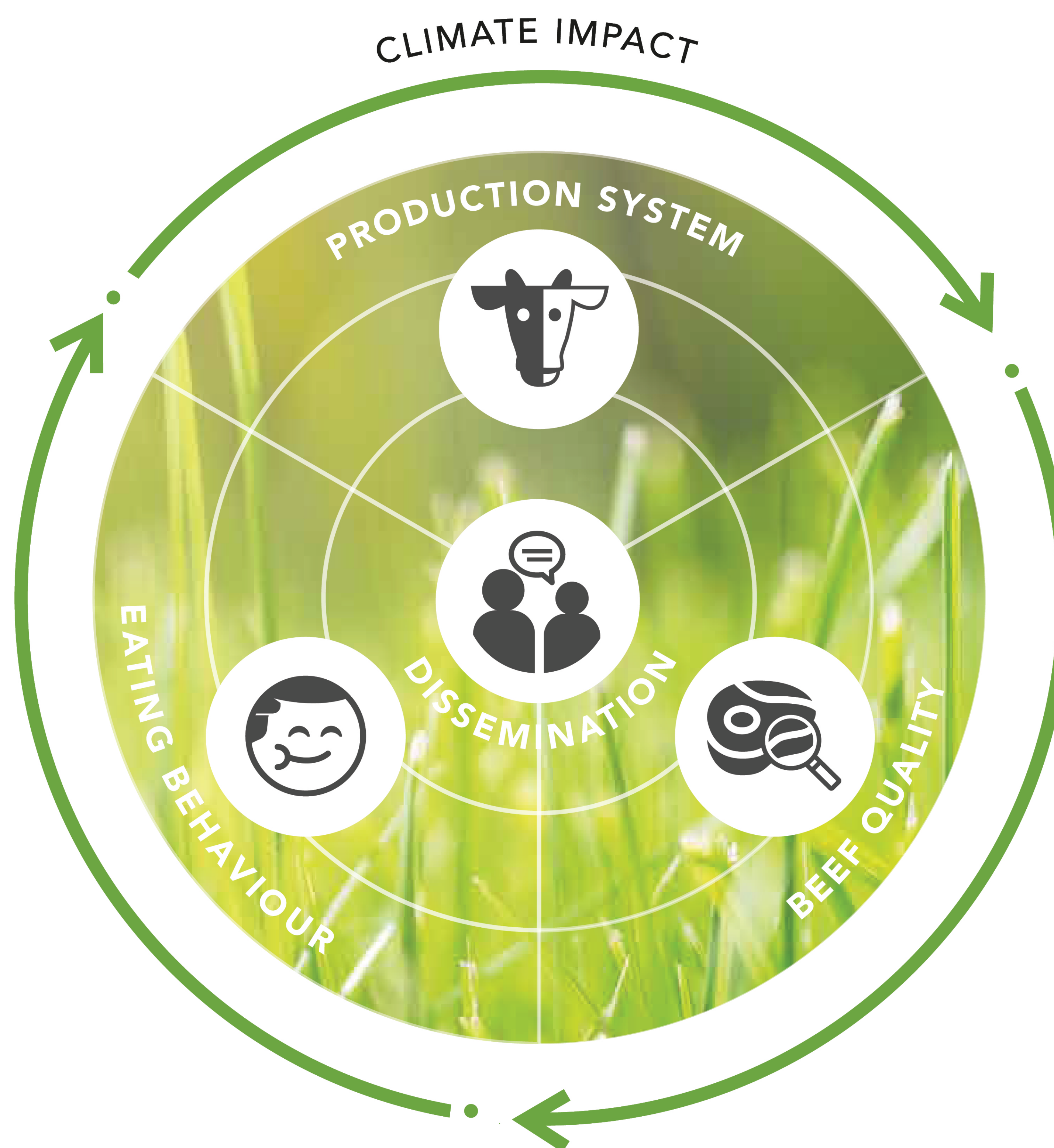
⁵INNOVATIONSCENTER FOR ØKOLOGISK LANDBRUG P/S, AGRO FOC



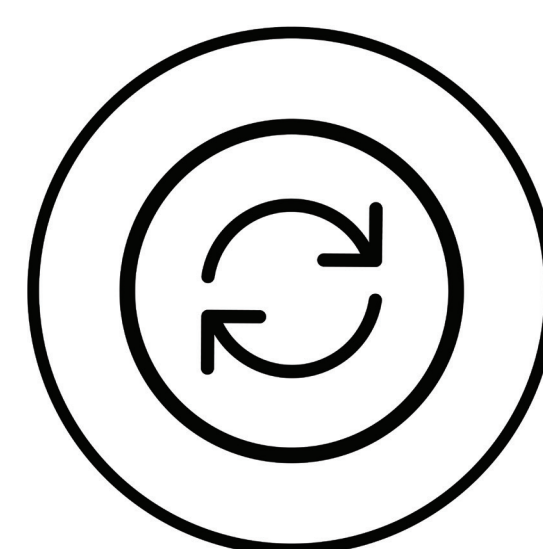
margrethe.therkildsen@food.au.dk



I forskningsprojektet GrOBEat udvikler vi en bæredygtig strategi for den økologiske oksekødsproduktion til fremtidens forbruger, hvor kvalitet erstatter kvantitet.



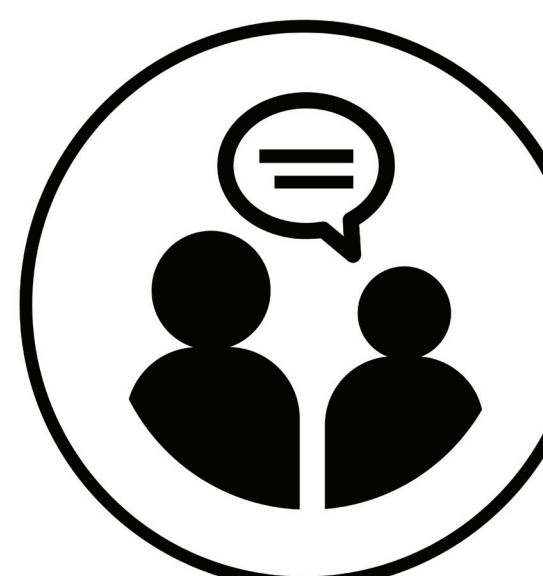
Vi udvikler et bæredygtigt system (GrOBEat) til produktion af økologiske kalve fra mælkeproduktionen



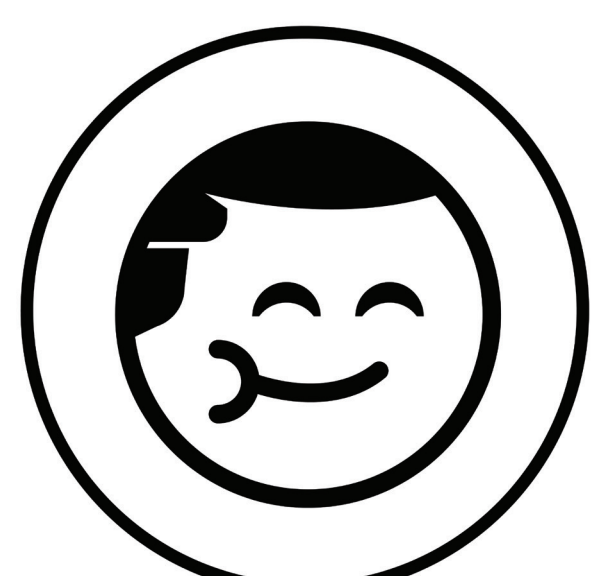
Vi undersøger miljø- og klimaeffekten af det bæredygtige produktionssystem



Vi undersøger kødkvaliteten af kødet fra kalve produceret i det bæredygtige produktionssystem



Vi formidler resultaterne og erfaringen til alle aktørerne i fødevarekæden



Vi undersøger forbrugernes spiseadfærd og tilfredsstillelse af kødet fra produktionssystemet



PROJECT
GrOBEat
Grass-fed Organic Beef for Sustainable Eating