

Oksekød er ikke bare oksekød

Hvordan passer oksekød ind i en dagsorden om at spise mindre, men bedre kød?



8. november 2022 afholdt GrOBEat arrangementet "Oksekød er ikke bare oksekød" i samarbejde med Frederiksberg og Bispebjerg hospitaler, Bæredygtighedssekretariatet - Region Hovedstaden og Innovationscenter for Økologisk Landbrug. Foto: Helene Uller-Kristensen

15. november 2022 af Forskningsformidler, Helene Uller-Kristensen, ICROFS

Til temadagen og netværksarrangementet "Oksekød er ikke bare oksekød", koordineret af Organic RDD-projektet GrOBEat, var der ikke vegetarretter at finde på menuen. Tværtimod kunne deltagerne indtage skiver af flanksteaks fra økologisk kvæg i de sandwiches, kokkene på Bispebjerg Hospital havde kreeret.

Siden 2019 har Bispebjerg haft fokus på at reducere kødforbruget, og samtidig øge fokus på kvalitet og at udnytte alt på dyret. Enhedschef Michael Allerup, Bispebjerg Hospital, indledte temadagen med at fortælle, at kødforbruget er reduceret med 30 procent. Han understregede, at brugen af oksekød fortsat

har sin berettigelse ift. dansk madkultur og for at producere mad, der repræsenterer forskellige verdenskøkkener. Desuden giver oksekød god næring, og anses som en god kilde til velsmag og umami.

Men hvad skal man gå efter, når man køber oksekød og samtidig gerne vil vælge det bedste for klimaet, biodiversiteten og dyrevelfærden? Hvordan smager kødet fra disse dyr? Og hvordan bidrager kreaturerne ind i forskellige produktionsformer? Alt dette blev de besøgende på temadagen klogere på i tirsdags.

Oksekødet i hospitalsgryderne

Mette Schellerup Godtfredsen, Bæredygtighedssekretariatet, satte ord på, hvilken fremtid oksekød har i Region Hovedstaden, og skitserede de fem målepunkter for regionens miljø- og klimaprogram:

CO2-belastningen skal reduceres med 25% inden år 2030

Madspild skal reduceres med 25%

Guldmærke i økologi

Reduktion af engangsemballage med 25%

Målrettet indsats for sortering og nedbringelse af affaldsmængde

Forbruget i regionen er faldet med 27 procent på totalindkøb fra 2019 til 2022 på kød generelt. Herunder er der et fald på 46 procent på oksekød, 43 procent på grisekød og 10 procent på fjerkræ. Specifikt får Bispebjerg Hospital 50% af sit oksekød fra græskvæg, og andelen af økologisk oksekød ligger på 68%.

Der anvendes alle mulige former for kød, herunder okseben, hele dyr, stykstege, pålæg, pølser og indmad – 30 procent er hakket kød. Målet er i højere grad at se oksekød som krydderi frem for at spille hovedrollen; oksekød skal være færre gange på menu-rul; og hospitalets slagtere skal selv forarbejde kødet for at forøge oplevelse og smag.

Pt. har regionen reduceret CO2-belastningen med 13 procent siden 2019, og dermed er regionen halvveis i sit reduktionsmål

uend med et regionalt miljøvejs til reduktion af CO₂.

Kvalitet og klimabelastning

I Danmark har vi intet mindre end 44 registrerede kvægracer. Lektor Margrethe Therkildsen, Aarhus Universitet, understregede, at der er forskel på mælkeproduktionsdyr (som Dansk Holstein og Jersey) og kødkvæg (Angus, Hereford og Limousine med flere), men at der ofte er større variation inden for en enkelt race end mellem racer. Hendes oplæg lagde op til, at man i højere grad kan tænke i at lave krydsninger for at opnå de bedste egenskaber fra hhv. malke- og kødkvæg. Det vil resultere i øget tilvækst, hvis man krydser malkekvæg med kødkvægstyre, som igen vil resultere i en bedre foderudnyttelse, hvilket er godt for økonomi såvel som klima.

"Vi har behov for cirkularitet i vores fødevarerproduktion. Kvæg er leverandører af mælk og kød, men de spiller også en rolle i det åbne land - og dermed for biodiversiteten. Desuden omsætter kvæg og grise bi-produkter fra industrien - og de er i stand til at udnytte græs, hvilket vi skal huske i det her system", udtalte Margrethe Therkildsen, AU.

Den eksisterende afregningsmodel er volumebaseret - jo mere fyldigt baglår, jo højere pris - men modellen siger ikke noget om kødets kvalitet. Det gør derimod mængden af intramuskulært fedt, pH-værdien, fodring, alder og køn.

Mængden af intramuskulært fedt øges med alderen og forefindes desuden i større grad hos kvier og stude (kastrede tyre), og kan i øvrigt fremmes via stivelsesrigt foder såsom kraftfoder.

I Organic RDD-projektet GrOBEat anvendes græs som foder. Fra litteraturstudier ser det ikke ud til, at der er smagsforskel på hhv. græsfodrede dyr og kontroldyr, ved samme mængde af intramuskulært fedt. Man ved, at kød fra græsfodrede dyr indeholder flere umættede fedtsyrer, såsom linolensyre - en omega-3 fedtsyre. I nogle tilfælde er denne fedtsyre karakteriseret ved at give en smag af fisk. Denne smag kan fjernes ved 28-56 dage på kraftfoder. En af fordelene ved græsfodrede dyr er, at man øger mængden af vitamin A og E, som hindrer, at kød med mere umættet fedt hasker.

I GrOBEat har man anvendt et ammetantesystem med udsættermalkekøer, som går med kalve i de første 6 mdr. I januar 2022 blev de 16 bedste kalve slagtet ved 8 måneders alderen (produkt A), og i september 2022 blev de yderligere 16 stude slagtet ved 15-16 måneders alderen (Produkt B). I den kommende vinter er de resterende 16 stude på stald, og planen er, at de skal slagtes ved en alder af 25-26 måneder efter en afsluttende periode på græs (Produkt C).

GrOBEat har ikke fundet forskel i mængden af intramuskulært fedt mellem referencedyr (konventionel Dansk kalv produkt) og produkt A (dyr slagtet ved 8 mdr.). Produkt B (dyr slagtet ved 15-16 måneder) har mørkere kød og mere intramuskulært fedt. Sammenlignet med referencedyrene er der øget kødsmag og mørhed i produkt A, men ikke en signifikant forskel på saftighed. De samme tendenser ses ved produkt B.

”Kødets lyster” kan reduceres via kompleks smag og storytelling

Kødets kvalitet og den sensoriske oplevelse, kombineret med produktets fortælling om merværdier, forventes at resultere i sundere spisevaner hos forbrugeren, grundet et lavere kødindtag. Adjunkt, Barbara Vad Andersen, Aarhus Universitet talte om appetit ud fra faktorer som smag og tekstur – men også kulturelle faktorer i form af værdier, og hvordan vi opfatter fødevarer.

Hvis man eksempelvis skal mindske lysten til kød, kan løsningen være fokus på kompleks smag, da det fremkalder følelsen af hurtigere mæthed.

I GrOBEat foretages tre studier;

1. Et måltidsstudium med fokus på mæthed (og de sensoriske lyster) under og efter et måltid med indtagelse af steak
2. Et studium af steaks egenskaber
3. Studier af produktinformationens påvirkning af forbrugernes oplevelse af sensoriske egenskaber

Det første studium har vist en lidt højere "liking" ved indtagelse af GrOBEat-produktet sammenlignet med kontrolkødet (tæt på signifikant forskel). Der har ikke vist sig forskelle i forbrugernes følelse af velvære, men en tendens til nedsat lyst til at indtage bitter og salte fødevarer efter at have spist GrOBEat-produktet. Tre timer efter et indtag af GrOBEat-produktet var lysten til mad lavere - dog har forskerne ikke fundet signifikante forskelle. Forsøget blev foretaget med en mindre gruppe, 38 forbrugere, hvilken kan have en betydning for resultatet. Næste forsøgsrunde (med steaks fra stude på 16 måneder, produkt B) vil inddrage en større gruppe af personer.

Jorden og koen

Lidt syd for Bogense på Nordfyn, ligger det biodynamiske jordbrug, Labøllegaard. Margith Bjerre, driver landbruget med 25-30 Skotske Højlandskvæg, som næsten kun lever af græs og urter, og uden brug af kraftfoder. Dyrene går på 5 ha jord under holistisk afgræsning (stribeafgræsning) og går på et nyt stykke hver dag. Dyrene skydes ved 2-3 års alderen direkte på marken for at undgå, at dyrene får stress under transport.

Margith Bjerre udtalte; *"Jeg tror ikke på, at naturen har skabt sin egen ødelæggelse"*, og understregede, at det handler om at finde den rette produktionsform for at reducere påvirkning af miljø og klima, såvel som gavne dyrevelfærd, jord og biodiversitet. Når kvæg har afgræsset et areal på

Labøllegaard, kommer bedriftens høns på samme areal bagefter. Dette bidrager til anden gødning, og hønsene spiser larverne fra de nyligt lagte kokasser.

Hvordan er det at arbejde med kødet i et storkøkken?

Som afslutning på dagen, inden netværksarrangementet, fortalte Bispebjergs to slagtere og en kulinariske konsulent, hvordan der er at arbejde bæredygtigt med kød. De lagde særligt vægt på at udnytte hele dyret og sætte fokus på, hvordan smag, forarbejdning såvel som udnyttelse af forskellige udskæringer og hospitalets behov kan gå op i en højere enhed – også ud fra et bæredygtighedsperspektiv.

Arrangementet er blevet til i et tværfagligt samarbejde mellem Fødevarer og

Arrangementet er blevet til i et tværfagligt samarbejde mellem Frederiksberg og Bispebjerg hospitaler, Bæredygtighedssekretariatet - Region Hovedstaden og Innovationscenter for Økologisk Landbrug. Arrangementet blev finansieret af Region Hovedstaden, Mælkeafgiftsfonden og GrOBEat, som er en del af Organic RDD 6-programmet, som koordineres af ICROFS (Internationalt Center for Forskning i Økologisk Jordbrug og Fødevarer) i samarbejde med Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram (GUDP) under Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri.

Find mere information om Organic RDD6-projektet GrOBEat på:

ICOELS' hjemmeside og

ICROFS' hjemmeside

Nyhedsarkiv

› 2022

- › november 2022 (1 post)
- › oktober 2022 (4 poster)
- › september 2022 (4 poster)
- › august 2022 (4 poster)
- › juli 2022 (5 poster)
- › juni 2022 (1 post)
- › maj 2022 (6 poster)
- › april 2022 (4 poster)
- › februar 2022 (4 poster)
- › januar 2022 (3 poster)

› 2021

- › december 2021 (6 poster)
- › november 2021 (2 poster)

- › oktober 2021 (3 poster)
- › september 2021 (1 post)
- › august 2021 (5 poster)
- › juli 2021 (2 poster)
- › juni 2021 (3 poster)
- › maj 2021 (5 poster)
- › april 2021 (4 poster)
- › marts 2021 (3 poster)
- › februar 2021 (2 poster)
- › januar 2021 (5 poster)
- › 2020
 - › december 2020 (4 poster)
 - › november 2020 (4 poster)
 - › oktober 2020 (5 poster)
 - › september 2020 (6 poster)
 - › august 2020 (3 poster)
 - › juli 2020 (2 poster)
 - › juni 2020 (6 poster)
 - › maj 2020 (8 poster)
 - › april 2020 (3 poster)
 - › marts 2020 (5 poster)
 - › februar 2020 (4 poster)
 - › januar 2020 (6 poster)
- › 2019
 - › december 2019 (7 poster)
 - › november 2019 (4 poster)
 - › oktober 2019 (3 poster)
 - › september 2019 (8 poster)
 - › august 2019 (11 poster)
 - › juni 2019 (3 poster)
 - › maj 2019 (18 poster)
 - › april 2019 (3 poster)
 - › marts 2019 (4 poster)
 - › februar 2019 (4 poster)

- › januar 2019 (8 poster)
- › 2018
 - › december 2018 (6 poster)
 - › november 2018 (8 poster)
 - › oktober 2018 (4 poster)
 - › september 2018 (4 poster)
 - › august 2018 (6 poster)
 - › juli 2018 (4 poster)
 - › juni 2018 (5 poster)
 - › maj 2018 (8 poster)
 - › april 2018 (5 poster)
 - › marts 2018 (3 poster)
 - › februar 2018 (5 poster)
 - › januar 2018 (10 poster)
- › 2017
 - › december 2017 (8 poster)
 - › november 2017 (16 poster)
 - › oktober 2017 (8 poster)
 - › september 2017 (9 poster)
 - › august 2017 (6 poster)
 - › juli 2017 (3 poster)
 - › juni 2017 (6 poster)
 - › maj 2017 (8 poster)
 - › april 2017 (3 poster)
 - › marts 2017 (5 poster)
 - › februar 2017 (12 poster)
 - › januar 2017 (9 poster)
- › 2016
 - › december 2016 (5 poster)
 - › november 2016 (5 poster)
 - › oktober 2016 (7 poster)
 - › september 2016 (7 poster)
 - › august 2016 (4 poster)
 - › juli 2016 (2 poster)

- › juni 2016 (7 poster)
 - › maj 2016 (5 poster)
 - › april 2016 (3 poster)
 - › marts 2016 (3 poster)
 - › februar 2016 (8 poster)
 - › januar 2016 (6 poster)

 - › 2015
 - › december 2015 (5 poster)
 - › november 2015 (8 poster)
 - › oktober 2015 (7 poster)
 - › september 2015 (7 poster)
 - › august 2015 (8 poster)
 - › juli 2015 (7 poster)
 - › juni 2015 (7 poster)
 - › maj 2015 (15 poster)
 - › april 2015 (8 poster)
 - › marts 2015 (12 poster)
 - › februar 2015 (15 poster)
 - › januar 2015 (15 poster)

 - › 2014
 - › december 2014 (14 poster)
 - › november 2014 (8 poster)
 - › oktober 2014 (6 poster)
 - › september 2014 (2 poster)
 - › august 2014 (1 post)
 - › april 2014 (1 post)
 - › januar 2014 (1 post)
-