

GreenPork – Økologisk svinekød produceret med græsprotein

Projekt støtte af Fonden for Økologisk Landbrug
Institut for Fødevarer og Institut for Husdyrvidenskab

GRÆS-PROTEIN → KØDKVALITET?

- Sammensætning - kød – fedt forhold
- Smag
- Fedtsyresammensætning – øget indhold af fler-umættede fedtsyrer
 - Funktionalitet – blødt fedt
 - Fedtsyrer med positiv human effekt (ω -3 fedtsyrer)
 - Risiko for oxidation – harskning af fedt
- Farve
 - Kød
 - Fedt



GreenPork

Formålet med GreenPork er at **beskrive** kød- og spisekvaliteten af svinekød fra slagtesvin fodret med 0, 5, 10 og 15% græs-protein, og dermed **anvise** hvordan græs-protein kan indgå som proteinkilde til økologiske slagtesvin med **optimal kød- og spisekvalitet**.



GreenPork

24 timer efter slagtning:

1. Udtagning af svinekam (*M. longissimus*) og yderlår (*M. biceps femoris*)
2. pH i kammen
3. Farve af spæk og kød
4. Prøver til fedtsyresammensætning i spæk og muskler
5. Prøver til bestemmelse af oxidation efter 2, 5 og 7 dages lagring
6. Prøver til bestemmelse af modningsprocessen (konsistens efter 2 og 7 dages modning)



GreenPork

Sensorisk profilering af svinekam og yderlår modnet i 7 dage ved 4°C af trænet sensorisk panel på Teknologisk Institut (DMRI)

Svinekam tilberedes som koteletter – yderlår som steg

- Lugt
- Smag
- Konsistens





AARHUS
UNIVERSITET