

Økologisk kvalitet skal retfærdiggøre merpris

I projektet: Kvalitet og integritet i økologiske æg-, kyllinge- og svinekødsprodukter undersøges strategier for mere forskelligartet svine- og kyllinge-produktion.

Af forskningsleder John E. Hermansen og forsker Klaus Horsted, Forskningscenter Foulum

Den sortbrogede danske landrace er meget forskellig fra de moderne krydsninger. Økologisk svinekød og økologiske kyllinger er betydeligt dyrere end tilsvarende konventionelle produkter. Derfor har mange forbrugere en forventning om, at de økologiske produkter adskiller sig fra de konventionelle - og at kvaliteten retfærdiggør merprisen.

Det er baggrunden for, at der i projektet: Kvalitet og integritet i økologiske æg-, kyllinge- og svinekødsprodukter undersøges strategier for mere forskelligartet svine- og kyllinge-produktion.

Alternative svinegenotyper

I det ene forsøg undersøges tre genotyper slagtesvin. Hos gårdejer Flemming Haugård, Bolderslev, sammenlignes således:

- * Moderne krydsning (LY x DD)
- * Sortbroget Dansk Landrace x Sortbroget Dansk Landrace
- * Sortbroget Dansk Landrace x Duroc

Den sortbrogede danske landrace forventes at have en særlig (og måske bedre) kødkvalitet og gode moderegenskaber samt en bedre udnyttelse af grovfoder end de moderne krydsninger. Omvendt er kød- og fedtforholdet måske væsentlig dårligere. Disse forhold klarlægges i projektet, idet der bl.a. gennemføres omfattende bedømmelser af kødets mørhed og smag (sensoriske undersøgelser).

Samtidig undersøges muligheden for at lave specielle udskæringer af henholdsvis små og store slagtesvin. En del af hangrisene slagtes således ved ca. 45 kg levende vægt, mens en del af sogrisene slagtes ved 120-130 kg levende vægt. Ud over en sensorisk bedømmelse undersøges nye udskæringer og anvendelsesmuligheder i samarbejde med Friland Food og forarbejdningsvirksomheden Hanegal.

Som det fremgår af billedet er den sortbrogede danske landrace meget forskellig fra de moderne krydsninger. Det er specielt forhold omkring ædeadfærd, foderoptagelse og moderegenskaber som er anderledes. De nye undersøgelser vil vise, om også slagte- og kødkvaliteten er så anderledes, at der er et potentiale for nye svinekødsprodukter.

Slagtekyllinger med forskellig væksthastighed

På Fejøl forsøgsplantage undersøges mulighederne for en kombineret produktion af frugt og slagtekyllinger. Der anvendes to vidt forskellige kyllingetyper:

- * JA757 (en i økologisk sammenhæng hurtigtvoksende slagtekylling)
- * New Hampshire (en kombineret æglægger og kødrace)

JA757 ser foreløbig ud til at producere en stor mængde kød på relativt kort tid og med en høj foderudnyttelse. Til gengæld er kyllingen ikke særligt aktiv og bruger megen tid på at hvile sig frem for at udføre naturlig fødesøgningsadfærd. Desuden forekommer benproblemer og dårlig fjersætning.

New Hampshire er en såkaldt kombirace og kendes primært som den ene af forældredyrene til Hellevad-hønen. Den vokser betydeligt langsommere end den førnævnte og har dermed en lavere kødproduktion. Samtidig er den mere spidsbrystet. Den er til gengæld mere aktiv og har ingen sundhedsmæssige problemer.

Selvom kødproduktionen er mindre, kan en eventuel bedre spisekvalitet af kødet fra denne race forstærke indtrykket af et anderledes og mere eksklusivt fødevarerprodukt i forhold til en traditionel slagtekylling.

Hvorvidt der er forskelle i spise- og kødkvalitet hos disse to forskellige kyllingetyper klarlægges i projektet, idet der foretages omfattende målinger af brystfileter og lårkød. Dette gøres ved to forskellige slagtealdre (82 og 110 dage). Desuden undersøges, om det er muligt at reducere proteinniveauet i foderet til fordel for, at kyllingerne udnytter vegetation og insekter mv. fra frugtplantagen.

Samtidig undersøges, hvilken effekt kyllingerne har på udbytte og kvalitet af den producerede frugt, idet det forventes, at kyllinger er i stand til at reducere forekomsten af skadedyr i frugtplantagen samt bidrage med gødning til træerne. I denne sammenhæng vurderes udbyttet fra frugtplantagen samt kvaliteten af den producerede frugt.

Spisekvalitetsresultater

Slagtningen af såvel svin som kyllinger foregår fra juli til december, så det er først i det nye år, at vi vil kende spisekvalitetsresultaterne og dermed har en idé om mulighederne for at tilgodese kræsne forbrugere med sådanne produkter.