



ØKOLOGISK PRODUKTION SMAGER GODT

OFFENTLIGGJORT TORSDAG 25. NOVEMBER 2010 |

Økologiske æg betyder ikke alene et bedre høneliv; ved at vælge de rigtige produktionsdyr og det rigtige hønefoder kan forbrugeren få en bedre smagsoplevelse.



Når du står i supermarkedet og skal vælge æg til indkøbskurven, er du formodentlig klar over, at produktionen af økologiske æg sikrer hønen et andet liv med adgang til at komme ud, end hvis hun skal tilbringe dagene indendøre i et bur for at lægge konventionelle æg.

Men kan det ikke være hip som hap, når det drejer sig om æggenes smag, om æggene er konventionelle eller økologiske? Ikke nødvendigvis, viser forsøg fra Det Jordbrugsvidenskabelige Fakultet ved Aarhus Universitet. I et forskningsprojekt, der gik ude på at studere forskellige strategier for produktion af økologiske æg af høj og differentierbar kvalitet, fandt forskerne, at den økologiske produktion havde et fortrin, hvis der blev fodret på den rigtige måde og anvendt forskellige hønelinjer.

FODRING AF ØKOLOGISKE HØNS MED GROVFODER SOM GRØNKÅL OG LUCERNEENSILAGE ER MED TIL AT GIVE ØKOLOGISKE ÆG EN MARKANT BEDRE SMAG. FOTO: KLAUS HORSTED

- Vi undersøgte en række muligheder for gennem fodring og avlsmæssige valg af høner at opnå en høj og differentierbar kvalitet af økologiske æg. Med hensyn til foderet lagde vi særlig vægt på at bruge grovfoder og foder, der indeholder stoffer, som kan påvirke æggenes smag og udseende, forklarer seniorforsker Marianne Hammershøj fra Institut for Føde kvalitet ved Det Jordbrugsvidenskabelige

Fakultet.

Hønerne blev således fodret med forskellige typer af grovfoder, herunder gulerødder, grønkål, krydderurter, majsensilage og lucerneensilage, og de fik tre forskellige foderblandinger, der blandt andet indeholdt forskellige niveauer af karotenoider.

Udover at anvende forskellige fodringsstrategier valgte forskerne at følge to forskellige hønelinjer. Den ene var moderne, specialiserede æglæggere, mens den anden linje bestod af gammeldags "generalisthøner", der både kan levere æg og kød.

Æggenes kvalitet blev målt med hensyn til deres indhold af karotenoider, udseende, smag, skalstyrke og æggehvidekvalitet.

- Vi fandt, at der var markante forskelle i æggenes kvalitet mellem de to typer af høner. Æg fra den gammeldags høne havde en anderledes kvalitet, idet blommefarven og æggehvidens tekstur var bedre, men smagen og skalstyrken var ringere og produktionen var lavere end hos den moderne æglægger, siger Marianne Hammershøj.

Foderet havde også stor betydning.

- Især grovfoderet havde stor indflydelse på æggenes kvalitet. Lucerneensilage og grønkål resulterede i æggeblommer

med mørkere og mere rødlig eller gullig farve. Især fodring med grønkål betød æg med bedre score for smag i forhold til fodring med majsensilage, siger Marianne Hammershøj.

Undersøgelserne var en del af et større projekt, [Integritet og kvalitet af økologisk kød og æg \(QEMP\)](#), som gik ude på at udvikle nye strategier for produktion af økologiske æg og økologisk kød fra kyllinger og svin. Produktionen skal resultere i nye produkter af høj kvalitet, der adskiller sig fra konventionelle produkter, og som tilgodeser forbrugernes ønsker og krav.

Projektet er støttet med midler fra [International Center for Forskning i Økologisk Jordbrug og Fødevarer-systemer \(ICROFS\)](#).

Yderligere oplysninger: Seniorforsker Marianne Hammershøj, Institut for Fødevarekvalitet, telefon: 8999 1285, email: Marianne.Hammershoj@agrsci.dk

Tekst: Janne Hansen

Det Jordbrugsvidenskabelige

Fakultet

Aarhus Universitet

Blichers Allé 20

Postboks 50

8830 Tjele

E-mail: djf@agrsci.dk

Tlf: 8999 1900

Fax: 8999 1919

CVR-nr: 57607556

P-nr: 1003407429

Stedkode: 61498

© Henvendelser til

[webredaktør](#)