

# Økologisk svinekød skal adskille sig fra konventionelt

Et forskningsprojekt med Sortbroget Dansk Landrace viste, at grisene var mere fede, produktiviteten var ringere, men kødet smagte nøddeagtigt

Kun én procent af det svinekød, der købes i Danmark, er økologisk produceret, oplyste Anne Grete Kongsted, Institut for Jordbrugsproduktion og Miljø, Det Jordbrugsvidenskabelige Fakultet, Aarhus Universitet, ved et temamøde om økologisk og konventionel frilandssvineproduktion på Forskningscenter Foulum.

Til sammenligning sælges der langt mere økologisk mælk og æg. Disse økologiske landbrugsvarer havde i 2009 en markedsandel på henholdsvis 35 procent og 27 procent.

Anne Grete Kongsted mener, at nogle af årsagerne, til at det økologiske svinekød ikke har opnået samme succes, er, at det økologiske svinekød er betydeligt dyrere, og at det ikke adskiller sig nævneværdig fra det konventionelle svinekød.

Når forbrugeren står ved køledisken og skal vælge svinekød, kan hun ikke se forskel på det økologiske og konventionelle svinekød, og senere kan hun heller ikke smage den store forskel på de to typer af kød, siger hun.

Det er meget vigtigt, at oplevelsen af økologisk svinekød adskiller sig markant fra konventionelt både med hensyn til smag, udseende og den måde dyrene opdrættes på, hvis forbrugeren skal være villig til at betale merprisen for det økologiske svinekød.

I Danmark bruges den samme genetik i både den økologiske og konventionelle produktion. Det vil sige, at der som udgangspunkt ikke er forskel på svinekødet. Kun den måde dyrene produceres på.

Engelske forsøg peger på, at kød fra såkaldte gamle svineracer smager bedre, er mere mørt og mere rødt. Samtidig anses de gamle racer for at mere hårdføre, have bedre moderegenskaber og muligvis også at kunne udnytte fiberrigt foder bedre end moderne svineracer.

Anne Grete Kongsted pegede på, at netop sådanne egenskaber er ønskelige i



*- Kun én procent af det svinekød, vi spiser i Danmark, er økologisk. Skal det laves om, skal økologisk svinekød adskille sig markant fra konventionelt svinekød både med hensyn til smag, udseende og den måde, det er produceret på, mener Anne Grete Kongsted.*

den økologiske svineproduktion, som blandt andet foregår udenfor og under mere ekstensive forhold.

Sammen med andre forskere fra Institut for Jordbrugsproduktion og Miljø, Danish Meat Research Institution fra Teknologisk Institut samt Biosystem Teknologi, fra Aarhus Universitet har Anne Grete Kongsted deltaget i et projekt, hvis formål var at bidrage til udvikling af en mere forskelligartet økologisk svineproduktion med høje standarder for spisekvalitet og etisk kvalitet.

Derfor valgte de at indtage den gamle svinerace Sortbroget Dansk Landrace i forsøget. Blandt andet fordi den ser meget anderledes ud, end de racer der bruges i dag.

## Potentiale i Sortbroget Dansk Landrace

Forskerne fandt ud af, at kødet og fedtet fra Sortbroget Dansk Landrace har nogle specielle karakteristika, som ikke ligner svinekød fra de moderne svineracer.

Ifølge Anne Grete Kongsted kan disse forskelle måske være med til at differentiere økologisk svinekød som produkt og dermed retfærdiggøre en merpris.

Men forsøget viste også, at produktiviteten ikke er så god ved den gamle race som de moderne. I fremtidige forsøg mener forskerne derfor, at der skal fokuseres på mulighederne for at re-

ducere produktionsomkostningerne ved at øge det ernæringsmæssige bidrag fra fouragering – det vil sige, at grisene selv henter føden fra marken.

## Tre krydsninger undersøgt

I forsøget blev effektivitet og kødkvalitet undersøgt hos tre forskellige kombinationer af racer. Ren sortbroget (SBSB), sortbroget krydset med Duroc (SBDD) og en krydsning af Landrace, Yorkshire og Duroc – den krydsning, som bruges i svineproduktionen i dag.

De tre typer af grise blev afprøvet i en frilands- og sæsonproduktion. Grisene blev født om foråret. Ornegrisene blev slagtet ved cirka 40 kg, inden de blev kønsmodne for at undgå ornelugt og blev solgt som sommergrise. Sogrisene blev slagtet ved jul og solgt som julegrise. Søerne blev slagtet lige efter fraværing af første kuld. Der indgik 15 SB-polte, hvoraf 10 blev løbet med SB og resten med DD, og 11 LY-polte, som blev løbet med DD samt alle afkom fra de tre racekombinationer.

## Ringere produktivitet

De sortbrogede 1. lægssøer fødte gennemsnitlig totalt 9,5 grise pr. kuld. De fravænnede gennemsnitligt 7,6 grise. Der var stor forskel på kuldresultaterne for LY-søerne i de to år forsøget foregik. I det første hold var



De sortbrogede sogrise og 1.lægssøerne var karakteriseret ved en speciel sød og nøddeagtig smag i fedtet.

den gennemsnitlige kuldstørrelse ved fødsel og fravæning henholdsvis 12 og 9,2. I andet hold var de henholdsvis 15,4 og 13,2.

Gennemsnitlig voksede de sortbrogede sogrise 479 gram pr. dag, mens SBDD og LYDD voksede henholdsvis 591 og 624 gram pr. dag. Foderudnyttelsen var også lavere hos de sortbrogede sogrise. Det var dog først efter grisene var mere end 170 dage gamle, at forskellen blev signifikant. Foderudnyttelsen var henholdsvis 4,3 og 3,3 FE pr. kg tilvækst for SBSB og LYDD fra fødsel til slagtning ved cirka 200 dage.

## Sød og nøddeagtig smag i fedtet

De sortbrogede grise var som ventet mere fede end LYDD. Kødet var også signifikant rødere og mørkere for de sortbrogede grise. Forskellen var så stor, at det blev anslået, at forbrugere også ville kunne se forskel i køledisken.

Kødet fra sortbroget krydset med Duroc var det mest møre. Desuden var de sortbrogede sogrise og 1.lægssøerne karakteriseret ved en speciel sød og nøddeagtig smag i fedtet. Der var imidlertid et signifikant højere gennemsnitlig indhold af skatol i de sortbrogede hangrise, men kødet blev dog ikke vurderet til at have mere ornelugt eller –smag end de andre racekombinationer.

apj

## Kommende projekter

Hovedparten af de økologiske slagtesvin produceres ikke på friland fra fødsel til slagtning, som mange forbrugere formentlig tror. De produceres derimod i stalde med adgang til udendørs løbegårde.

Det endda selvom, at der er væsentligt lavere etableringsomkostninger ved at producere grisene på friland. Men en produktion på friland koster et høj foderforbrug og udgør en betydelig risiko for miljøbelastning.

## Grisene kan selv finde føden i marken

Grisen er omnivor. Det vil sige, at den er altædende. Det er således oplagt, at lade den finde en større andel af foderet i marken. Det reducerer behovet for tilskudsfoder og dermed gøre produktionen mere bæredygtig. Det vil også gøre den økologiske svineproduktion mindre afhængig af importeret foder. Ligesom det vil reducere udvaskningen af næringsstoffer, da der vil være en bedre balance i tilførsel og forbrug af næringsstoffer.

Grisen æder gerne både græsser, frugter, nødder, rødder, orme og biller med mere. I projektet "Markedsdrevet, højværdi økologisk kødproduktion med robuste dyr" undersøger Anne Grete Kongsted og hendes kolleger den ernæringsmæssige værdi af fødesøgning på marken – både over og under jordoverfladen. Og hvordan det påvirker svinekødets spisekvalitet. Der anvendes en såkaldt gammel race, som forskerne forventer at være bedre til at udnytte fiberrigt foder. Grisene får adgang til arealer med kløvergæs, ærter, jordskokker og roer. Foreløbige resultater i et pilotforsøg hos en svineproducent peger på, at slagtesvin fra 59 kg til 76 kg kan æde gennemsnitlig omkring fem kg jordskokker om dagen, hvis de tildeles 1,8 kg tilskudsfoder om dagen.

## Slagtesvin til ukrudtsbekæmpelse og naturpleje

Anne Grete Kongsted fortalte desuden, at der søges penge til et nyt projekt, der kaldes: Frilandsgrise til ukrudtsbekæmpelse og naturpleje.

Formålet er at bidrage til udvikling af en bæredygtig og højværdi økologisk svineproduktion, hvor grisene går ude på marken, og hvor dens unikke evne til at søge og æde afgrøder – ikke mindst under jordoverfladen udnyttes til at reducere behovet for mekanisk ukrudtsbekæmpelse og til pleje af naturområder.

apj