

GREENPORK

– KAN DET SES OG SMAGES NÅR SLAGTESVIN FODRES MED GRÆS-PROTEIN?

THEKILDSSEN, M^A, M. K. RASMUSSEN^A, J. A. JENSEN^A, E. S. ANDERSEN^A, H. S. MØLLER^A, S. K. JENSEN^B OG L. S. JØRGENSEN^B
^AINSTITUT FOR FØDEVARER, AARHUS UNIVERSITET
^BINSTITUT FOR HUSDYRVIDENSKAB, AARHUS UNIVERSITET



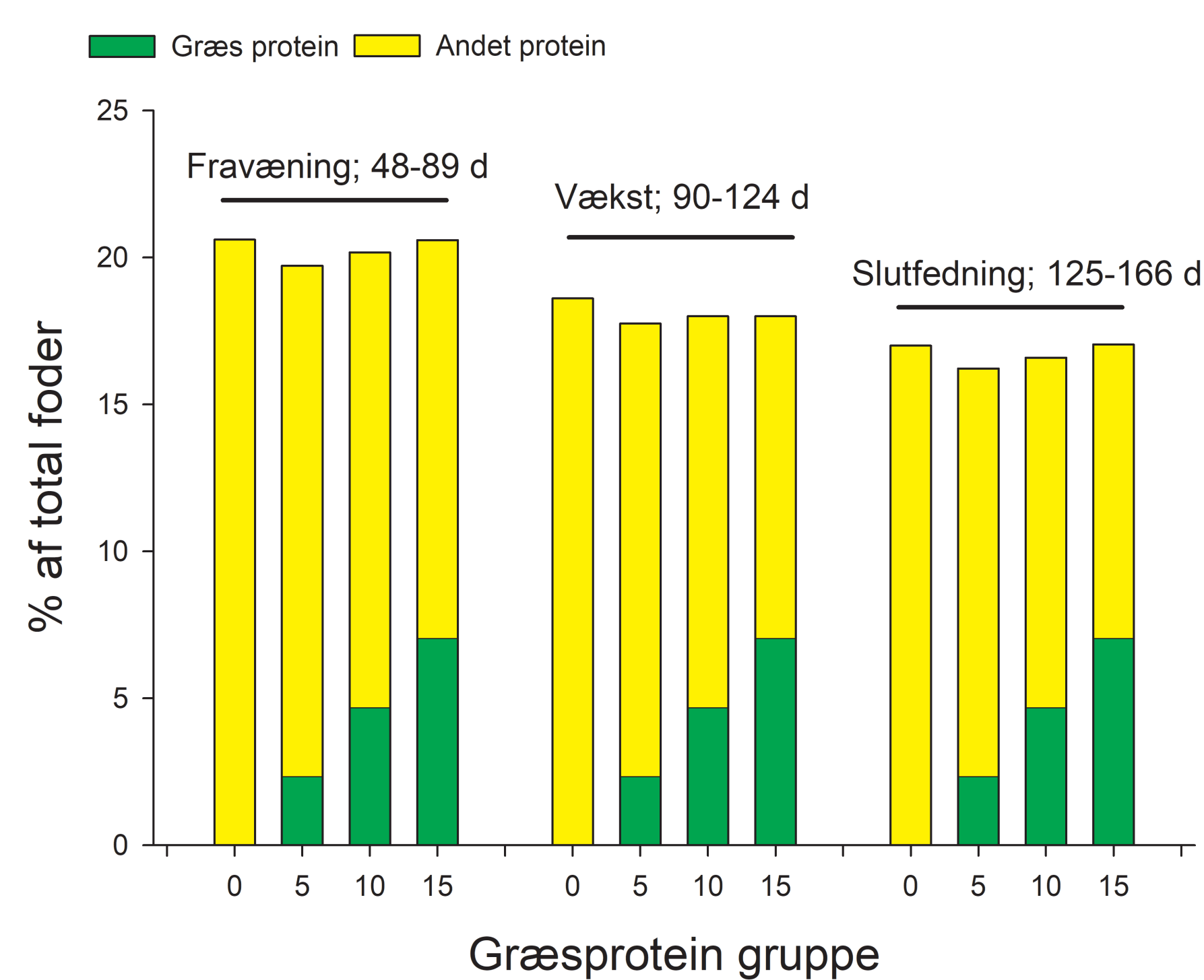
margrethe.thekildsen@food.au.dk

Traditionelt baseres den danske svineproduktion på importeret soja som proteinkilde til slagtesvin. Men græs, som kan dyrkes i Danmark, indeholder også meget protein. Proteinet kan udvindes af græsset og bruges til at fodre slagtesvin med.

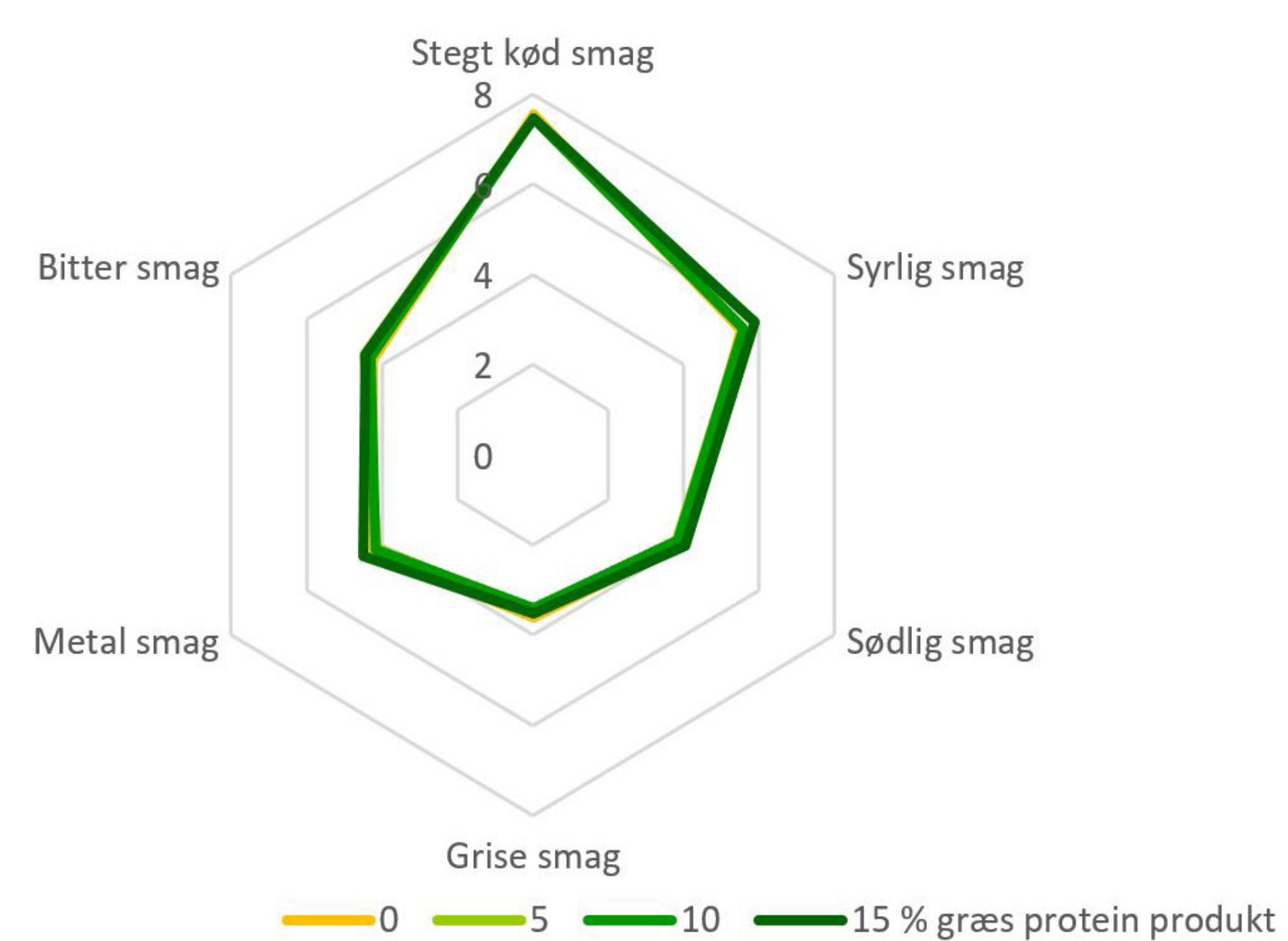
Vi har undersøgt om stigende mængder græs-protein har en effekt på farven og spisekvaliteten af svinekødet.

Metode

48 D-LY slagtesvin fordelt på 4 grupper blev fodret med enten 0, 5, 10 eller 15 % græs-protein produkt fra dag 48 til slagtning (dag 166). Farven og spisekvaliteten af svinekødet er undersøgt.



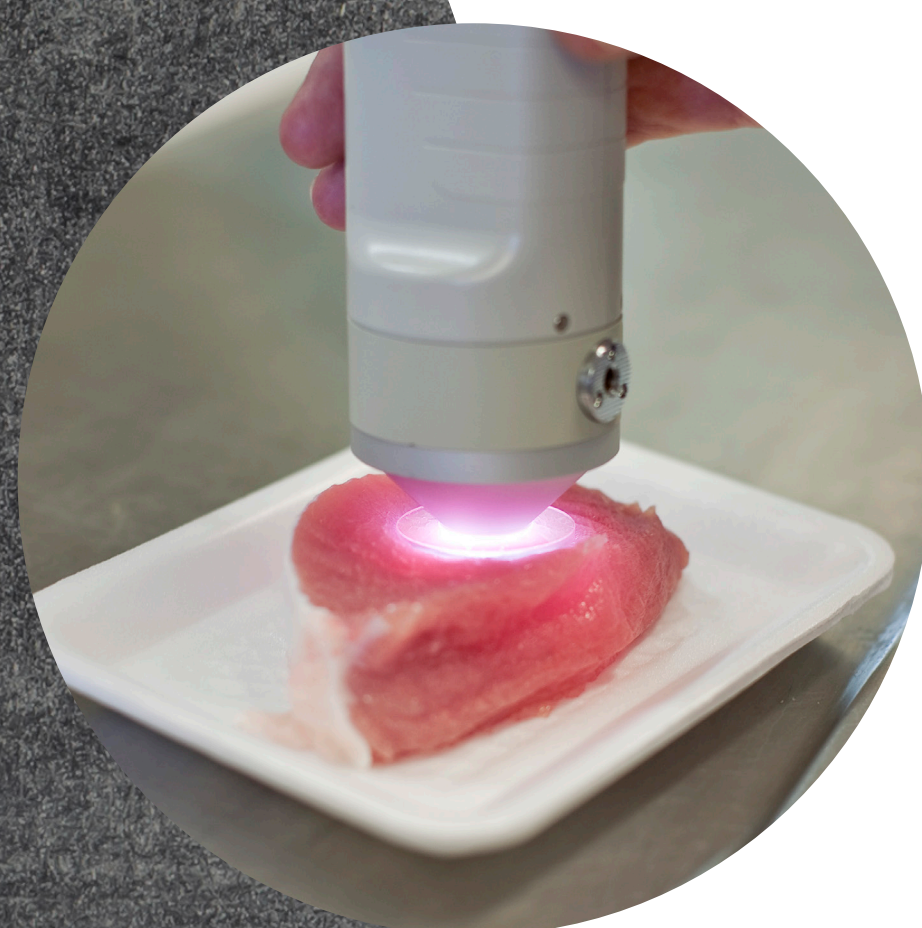
Sensorisk bedømmelse - smag



Konklusion

Kød fra slagtesvin fodret med græsprotein bliver hverken grønt eller smager af græs

– det smager af svinekød!



Farve på kød og spæk

