

Den gode slagtekrop

Den 6. og 7 april 2014 arrangerede dyrlæge Inga Stamphøj et kursus i slagte kvalitet med Margrethe Therkilsen som underviser.

Margrethe Therkilsen er seniorforsker ved Institut for Fødevarekvalitet på Århus Universitet.

På Slagtehuset

Kurset startede søndag eftermiddag hos Slagter Engdahl, Holeby Slagtehus. Her havde deltagerne mulighed for at se, huld bedømme og klassificere de levende lam. Det kom der megen god snak ud af, men ikke megen enighed. Det var forholdsvis nemt at finde de ikke så gode lam, men noget sværere at skille de gode lam fra de rigtig gode.

Mandag eftermiddag mødtes vi igen hos Slagter Engdahl, for at se de slagtede lam. Nu var der mulighed for at se om vore vurderinger fra dagen før holdt stik. Uden at gå i detaljer, kan jeg fastslå, at de fleste deltagere havde plads til forbedringer. Det er svært at mærke, hvad der er fedt, og hvad der er kød under pelsen på et levende lam.

Margrethe Therkilsen klassificerede herefter lammene efter EUROP skalaen. Et spændende indblik i, hvad man ser efter på slagtekroppen.

Et andet emne var snavsede lam. Et lam med lang og snavset uld er svært at slagte hygiejnisk. Man bør derfor overveje, ved særlig snavsede dyr, at klippe mave, underside af hals og bagparten, inden lammet sendes til slagtning.

Efter at have set de slagtede lam, kørte vi til et hotel i Maribo, hvor Margrethe Therkildsen fortalte om sine forskningsresultater.

Mørt kød

Et godt stykke lammekød skal være saftigt, mørt og velmagende. Det kan vi alle blive enige om, og selvom en del afgøres af tilberedningen, kan lammeproducenten heldigvis påvirke kvaliteten en hel del, og dermed levere en fin råvare til køkkenet.

I det levende lam sker der hele tiden en opbygning af protein og en nedbrydning af protein. Hos dyr med høj tilvækst, vil hele proteinomsætningen være højere end hos dyr med lav tilvækst. Proteinnedbrydningen hos det levende lam sker ved hjælp af enzymer. Disse enzymer fortsætter deres virke i slagtekroppen, derfor vil der, alt andet lige, være flere

enzymer til rådighed for modningen i det hurtigt voksende lam end i det langsomt voksende.

Køling af slagtekroppen

Nedkøling af slagtekroppen er en meget vigtig proces. Hvis den nedkøles for hurtigt vil kødet blive hårdt og sejt. Den optimale nedkøling er ca. 8 timer ved 10 grader inden slagtekroppen flyttes til kølerummets 6 - 7 grader, hvor det modner færdig i 5 - 7 dage. Længere modningstid har ingen påviselig effekt.

Undgå stress

Vi har alle hørt, at stressede dyr giver en dårlig kødkvalitet. Det er derfor vigtigt, dyrene håndteres nænsomt under transport og på slagtehuset. Der er vigtigt man ikke trækker dyret i ulden under håndteringen, for det kan give blodudtrædninger på slagtekroppen. Ifølge Margrethe Therkildsen, har det ingen betydning for slagtekvaliteten, om man får dyret slagtet samme dag det leveres, eller det står natten over i modtagestalden, blot det håndteres nænsomt.

Smag

Essensen af denne del af Margrethe Therkildsens indlæg var, at kødets smag påvirkes af to forhold. Nemlig, om dyret gøres færdig på græs, eller om det gøres færdig på kraftfoder evt. suppleret med afgræsning. Hvis dyret gøres færdig på græs alene, udvikles en skarpere, vildtagtig smag, hvorimod tilskud af kraftfoder giver en mildere og mere afrundet smag. Vi fik en anden overraskende oplysning på kurset. Smagspanelet, der bruges i forskningen, kunne ikke smage forskel på forskellige racer, men udelukkende om dyret var gjort færdig på græs eller kraftfoder. Der fandtes lige så mange smagsnuancer inden for en given race, som der fandtes racerne imellem. Det blev også oplyst, at det var fodringen de sidste 4 - 6 uger inden slagtning, der var afgørende for smagen.

Hvis man skulle opsummere kurset, kunne man sige, at hurtigvoksende lam giver potentiale for stor mørhed. Stressede dyr skal til enhver tid undgås. Korrekt nedkøling af slagtekroppen er afgørende for resultatet. Det sidste har opdrætteren ingen indflydelse på, men i en samtale med slagteren kunne man tydeliggøre sine forventninger.

Jeg kan naturligvis ikke få alle detaljer med i dette korte indlæg, så hvis Inga Stamphøj gentager kurset andre steder, kan jeg anbefale at deltage. Der falder mange guldorn af undervejs.

