

# Oksekød: Erstat kvantitet med kvalitet

v. Camilla Kramer

Den 28/11 2022, Danish Crown, Aalborg





# CENTER FOR FRILANDSDYR

- Unikt samarbejde mellem  
Dyrenes Beskyttelse og Friland A/S
- Der arbejdes med kvæg og grise
- Arbejder med projekter i samarbejde med universiteter  
og private organisationer
- Fondsansøgninger til private og offentlige fonde

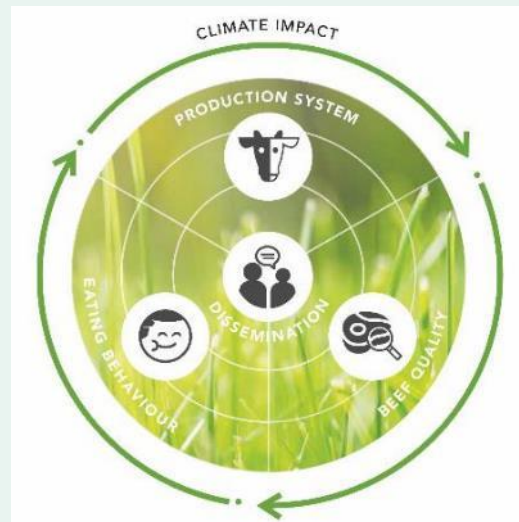
Find viden på:  
[www.frilandsdyr.dk](http://www.frilandsdyr.dk)

# GrOBEat: Mindre men bedre oksekød

Forskningsprojekt 2021-2024

3 strategier, som lever op til krav om

- Dyrevelfærd
- Biodiversitet
- Klima
- Forbrugernes tilfredshed (accept og spiseadfærd)



# GrOBEat, hypotese

## Hypotese:

Oksekød af høj kvalitet →

Lavere efterspørgsel under måltidet (men efter "det rigtige")

**Sensorisk tilfredshed** →

Øget fornemmelse af mæthed →

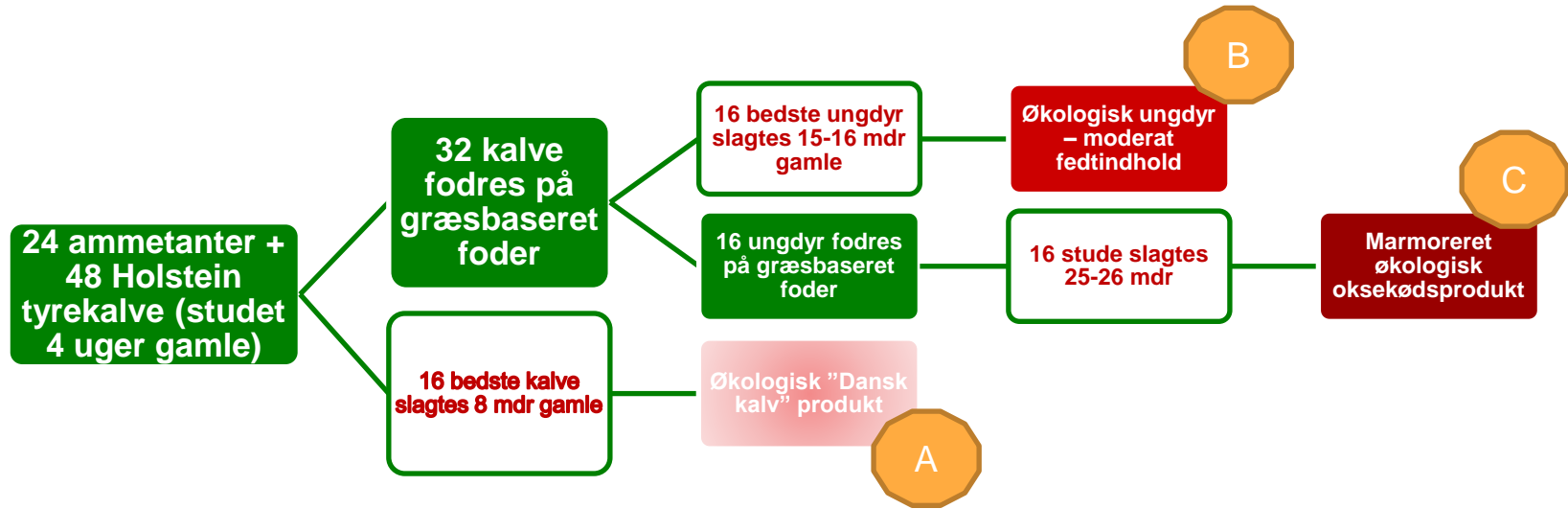
Lavere fødevareindtagelse →

og

Sænker lysten til snacks efter måltid (sundhed)



# Forsøgsdesign



# Foreløbige kødkvalitetsresultater



	Produkt A	Reference	Signifikans
Antal dyr	16	10	
Alder, mdr	8	10	
<b>Slagtevægt, kg</b>	180	211	***
Intramuskulært fedt filet, %	2,25	2,04	ns
Intramuskulært fedt bovfile, %	2,18	1,87	ns
Farve filet			
L* (lyshed)	39	39	ns
a* (rødhed)	18	18	ns
b* (gulhed)	7	7	ns

	Produkt B	Reference	Signifikans
Antal dyr	16	12	
Alder, mdr	16	10	
<b>Slagtevægt, kg</b>	258	215	***
<b>Intramuskulært fedt filet, %</b>	3,07	2,03	**
<b>Intramuskulært fedt bovfile, %</b>	2,55	1,73	**
Farve filet			
L* (lyshed)	34	36	**
a* (rødhed)	20	17	***
b* (gulhed)	7	6	***

Lavet af: Margrethe Therkildsen



Centret er ejet af Friland A/S og Dyrenes Beskyttelse



PROJECT  
**GrOBEat**  
Grass-fed Organic Beef for Sustainable Eating

# GrOBEat

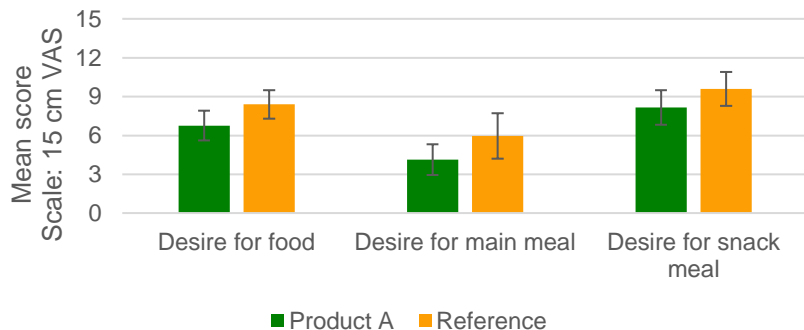
Måltidsstudie:



Accept: Kan lide det, udseende, lugt, smag, tekstur og tilfredshed



## Desire for food - 3h post steak meal



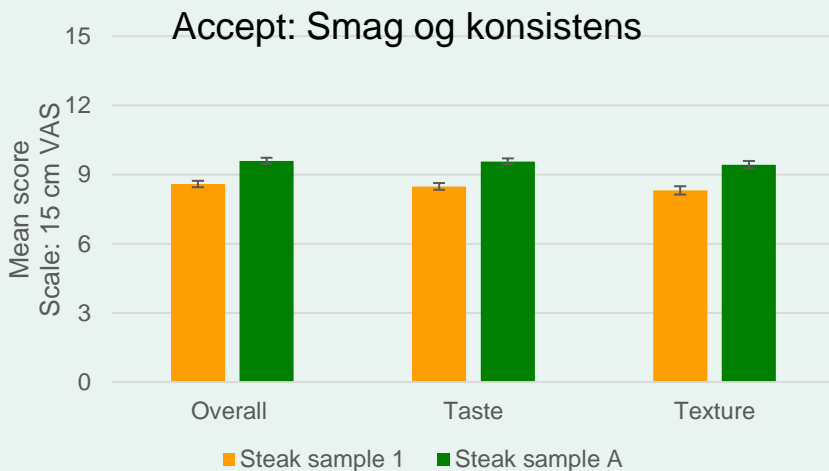
Fornemmelse af sult og mæthed er vigtige for fødevarerindtagelse (kvalitet kan øge mæthedsfornemmelse)

# GrOBEat



Barbara Vad Andersen

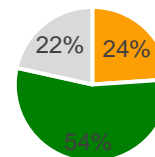
Food festival (224 personer):



Uden information

GrOBEat info

## Præference med information



- Steak sample 1
- Steak sample A
- I don't prefer one sample over the other

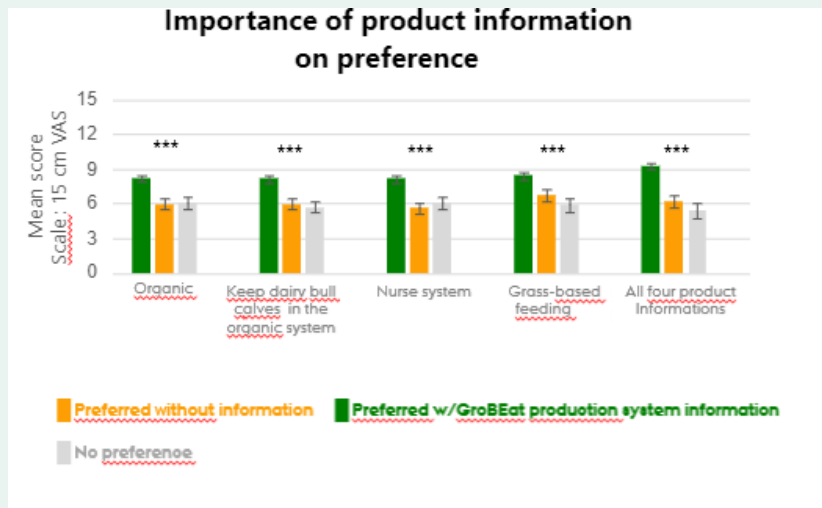




# GrOBEat

 AARHUS  
UNIVERSITY  
DEPARTMENT OF FOOD SCIENCE  
Barbara Vad Andersen

Food festival (224 personer):



# GrOBEat



Er der marked for de 3 produkter?

Økonomi for landmand og slagteri og forbruger?

Dyrevelfærd, kødkvalitet  
og smag har betydning for  
Bispebjerg Hospitals valgt  
af kød - YouTube



# Tak for opmærksomheden

## GrOBEat

Margrethe Therkildsen, Institut for Fødevarer, Aarhus Universitet (Projektledelse)  
Mogens Vestergaard, AniVet, Troels Kristensen, Agro, Lisbeth Mogensen, Agro, Barbara Vad Andersen, Food, Nora Chaaban, Food, Aarhus Universitet  
Kirstine Flintholm Jørgensen og Camilla Kramer, Center for Frilandsdyr  
Iben Alber Christiansen, Innovationscenter for Økologisk Landbrug

Støttet af:



P R O J E C T  
**GrOBEat**  
Grass-fed Organic Beef for Sustainable Eating