

PRESSMEDDELANDE
2009-06-16

RÖKNING OCH FERMENTERING DÖLJER GALTLUKT

Forskare från SLU har upptäckt ett sätt att använda kött från okastrerade hangrisar i köttproduktion utan att få med galtlukten. Genom att fermentera och röka korv som innehöll kött och fett från okastrerad hangris lyckades de dölja lukten. Detta kan på sikt vara ett alternativ till att kastrera smågrisar som ska användas till köttproduktion.

I Sverige kastreras hangrisar som ska användas till köttproduktion redan vid tidig ålder för att förhindra att så kallad galtlukten sprider sig till köttet och fett. Galtlukten uppstår när grisen blir könsmogen och orsakas av två ämnen, androstenon som ger en urin- eller svettliknande lukt och skatol som ger en lukt av grisgödsel. I försök har forskarna upptäckt ett sätt att dölja lukten med hjälp av fermenteringsprocesser och rökning. Detta ger möjlighet att använda kött från okastrerade hangrisar i köttprodukter i framtiden.

- Det kan vara ett alternativ till den kastrering av smågrisar som görs idag och som kan ifrågasättas både djurskyddsmässigt och etiskt. I Sverige är vi inte vana vid smaken och lukten som kött från okastrerade hangrisar har, så därför har vi undersökt om det finns ett sätt att dölja den. I vårt projekt visade det sig att det krävdes en kombination av fermentering och rökning för att dölja lukten helt, men vi tror att det går att ta fram en startkultur för fermentering som kan dölja lukten helt och hållet själv, säger Kerstin Lundström och Gunilla Lindahl, forskare på SLU i Uppsala.

I projektet tillverkades korv av kött och fett från okastrerade hangrisar som jämfördes med korv från hongrisar och kastrerade hangrisar. Korven fermenterades med hjälp av olika startkulturer och röktes med olika styrka. En tränad smakpanel som var känslig för galtlukten fick provsmaka korven och beskriva lukt och smak. Resultatet av smaktesterna var att de aromämnen som bildades vid fermenteringen bidrog till att dölja galtlukten men att de inte lyckades ta bort den helt och hållet. För att lukten skulle försvinna helt krävdes även rökning, men det var inte någon tydlig skillnad mellan lätt- och normalrökt korv i testerna.

Forskningen har finansierats av Stiftelsen Lantbruksforskning. Hela rapporten finns för nedladdning på www.loftinfo.se.

För mer information kontakta:

Kerstin Lundström, SLU
018-67 19 81
kerstin.lundstrom@lmv.slu.se

För mer information om LOFT kontakta:

Johan C Thorburn, projektledare
08-787 54 15
johan.thorburn@loftinfo.se



Om LOFT

LOFT - lantbrukare och forskare tillsammans, startade 2007 för att öka dialogen mellan forskare och lantbrukare. Syftet är att sprida forskningsresultat som kan stärka lantbrukarnas konkurrenskraft. En ökad dialog ger svenskt lantbruk högre kvalitet, bättre lönsamhet och ökad miljövänlighet. Dessutom får forskare lättare att fånga upp relevanta frågor från näringen. Läs mer på www.loftinfo.se

Inom LOFT samarbetar organisationerna Stiftelsen Lantbruksforskning, Sveriges lantbruksuniversitet, Formas, JTI - Institutet för jordbruks- och miljöteknik, Värmeforsk, Agroväst, Stiftelsen Svensk Hästforskning, AgroÖst, Regional Jordbruksforskning i Norra Sverige, Statens Veterinärmedicinska Anstalt, PlantComMistra och Svensk Mjölk.