

Rapport

Spisegrisen - alternative racer

24. august 2010
Proj.nr. 1378783-01
Version 01
MDAG/MT

Fokusgruppe med slagtere og madanmeldere
Margit Dall Aaslyng

Sammendrag

Formål Formålet med projektet er at sammenligne sensorisk kvalitet af kød fra krydsninger med iberisk sortfodssvin og Mangalitza med en dansk standardkrydsning (DLY). Der blev både benyttet Duroc-søer (ID og MD) og LY-søer (ILY og MLY), og der var således fem forskellige krydsninger, der blev sammenlignet. Slagtesvinene blev produceret i Danmark med en konventionel fodring. Denne rapport sammendrager resultatet af en fokusgruppeundersøgelse med slagtere og madanmeldere.

Gennemførelse To slagtere detailskar og tilberedte kød fra brystflæsk, kam og skinke fra de fire alternative krydsninger. Deres kommentarer blev opsamlet. Efterfølgende blev koteletter, ribbenssteg og schnitzler tilberedt efter standardfremgangsmåde og bedømt af slagterne, en madanmelder samt flere fra branchen og fra DMRI.

Konklusion Slagterne kommenterede det tykke fedtlag, der ville blive et problem ved detailsalg. Samtidig var de enige om, at den mørkere farve ville være positiv ved salg, da den kunne understøtte kødets historie. Der var generel enighed om, at kødet var meget fint mørt og saftig med en god smag, der dog ikke adskilte sig markant fra standardkødet.

Baggrund

I projektet "Spisegrisen, alternative racer" er der produceret slagtesvin af følgende krydsninger:

Mangalitza x LY
Mangalitza x D
Iberisk sortfodssvin x LY
Iberisk sortfodssvin x D
DLY

Kødet fra grisene er sammenlignet ved sensoriske analyser, ligesom den kemiske sammensætning er analyseret. Dette er rapporteret selvstændigt. Der vil sidst i projektet blive lavet en samlet rapport over alle resultater.

Som supplement til de kemiske og sensoriske analyser er der gennemført en fokusgruppeundersøgelse med slagtere og madskribenter. Der var også inviteret to kokke for at få kødet bedømt som en del af et måltid, men disse mødte ikke op.

Formål

Formålet med fokusgruppeundersøgelsen var at få en kvalitativ vurdering af kødet fra trendsættere indenfor kød og mad generelt.

Gennemførelse

Dagens opbygning Kl. 9 - 11 havde de to slagtere mulighed for at skære i kødet og vurdere det. Kl. 11 - 13 blev kødet tilberedt efter standardfremgangsmåde og serveret for deltagerne. Alle fem typer af samme udskæring blev serveret samlet, hvor standarden var i midten af tallerkenen og de fire alternative krydsninger rundt om på tallerkenen, nummereret med 3-cifrede numre. Efter servering af koteletter og ribbenssteg blev resultaterne fra den sensoriske analyse fremlagt for deltagerne.

Deltagere Om formiddagen deltog to slagtere (Palle Christensen fra Slagter Frimann, Roskilde og Peter Broe, Slagter Broe, Gentofte). Derudover var der deltagere fra VSP, DC og DMRI. Kl. 11 deltog endvidere Nanna Simonsen (mads-kribent for Berlingske Tidende).

Kød Fra de fem krydsninger var der udtaget to hele sider brystflæsk, to kamme og to hele skinker. Kødet var frossent inden modning. Det blev optøet ved 2 °C og modnet i alt 6 dage.

Det ene sæt brystflæsk, kam og skinke fra de fire alternative krydsninger blev præsenteret for de to slagtere, der udskar og tilberedte det. Det andet sæt af kød fra alle fem krydsninger blev tilberedt i køkkenet som koteletter (170 °C pande til 68 °C i centrum, med salt og peber), ribbenssteg (180 °C ovntemperatur i 5 kvarter, med salt) og schnitzler (170 °C pandetemperatur til 62 °C i centrum, uden salt og peber).

Bedømmelse Ved formiddagens slagterfokusgruppe blev kommentarerne noteret ned undervejs. Ved den efterfølgende samlede bedømmelse blev kødet bedømt for helhedsopfattelse, udseende, smag, saftighed og mundfornemmelse/mørhed, idet det blev vurderet på en 15 cm skala med referencen i midten. Deltagerne skulle derefter angive, om det var bedre eller dårligere end referencen (figur 1).

Helhedsindtryk

Dårligere end

Ref

Bedre end

Figur 1. Eksempel på bedømmingsskala ved fokusgruppeundersøgelsen

Resultater

Slagterfokusgruppe Den umiddelbare kommentar fra begge slagtere var, at det ville blive svært at sælge kødet med så meget fedt på. Det blev foreslået at arbejde med slagtevægten, idet en lavere slagtevægt måske ville reducere fedtlaget.



Figur 2. Udskæringer fra de alternative krydsninger. Krydsningerne var i rækkefølge fra venstre: MD, MLY, ILY, ID.

Generelt gik fedtlagets tykkelse igen i mange af kommentarerne. Fedtet føltes umiddelbart smøragtigt blødt, men da de skulle skære i det, var det hårdt - måske pga. tykkelsen. Da det skulle tilberedes som stegt flæsk, var det et problem, at kød og spæk ikke kunne blive færdigt samtidigt. Slagterne foreslog, at man kunne lave et gourmetprodukt af røget spæk. Til gengæld var det forventet, at fedtmarmoreringen ville have været højere, end den var.

Kødet var på alle fire krydsninger mørkere end normalt svinekød, hvilket slagterne var enige om var et positivt træk, da det differentierede kødet fra normalt svinekød og dermed ville være med til at understrege den historie, man skulle sælge kødet på. Farveforskellen holdt sig til det stegte kød.

På to af krydsningerne var der tydelige sorte hår i spækket, hvilket slagterne mente gjorde det usælgeligt.

Begge slagtere kommenterede det lave safttab, selvom kødet havde været frosset først.

Da kødet blev tilberedt, var kommentarerne generelt meget positive. Kødet duftede godt under tilberedning, og især det kogte flæsk blev vurderet meget positivt. Det stegte flæsk smagte ikke af svin, hvilket var positivt. Spækket var ikke dårligt - der var bare for meget af det.

Alle fire krydsninger blev bedømt til at have en meget fin saftighed og mørhed, med en fin kødstruktur og farve. Smagen derimod differentierede sig ikke markant fra traditionelt dansk svinekød, selv om det var en meget fin smag uden markant grisesmag eller syrlighed.

De fire krydsninger blev ikke systematisk vurderet i forhold til hinanden i denne session. Følgende kommentarer blev knyttet mere til de enkelte krydsninger end til det samlede materiale.

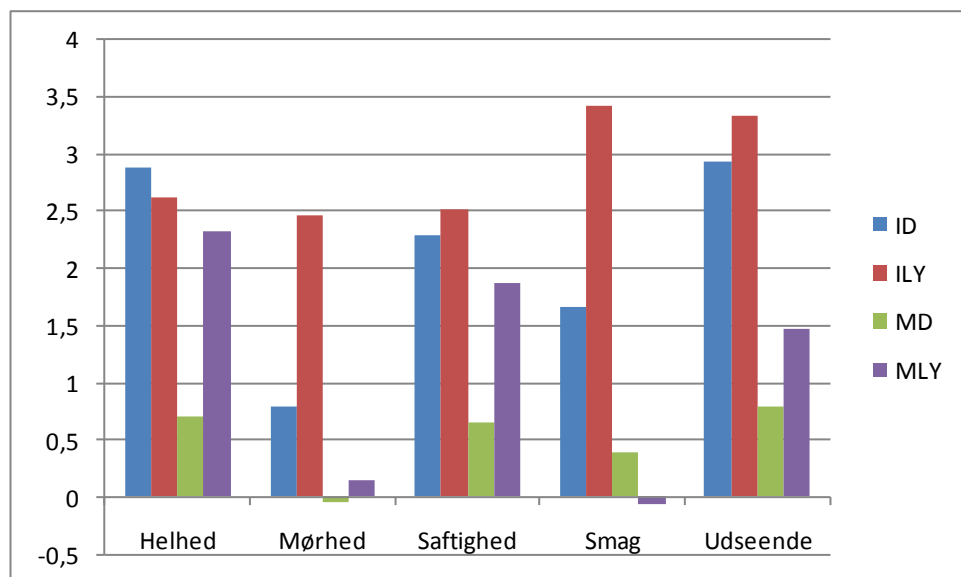
MLY havde en god smag i spækket, en fin struktur og var mørt.

ILY havde mere kød i forhold til spæk end de øvrige krydsninger. Kødet krympede meget under tilberedning, var mørkere end de øvrige og virkede mere saftig. Mere bid end MLY, hvilket var positivt.

Den ene slagter foretrak ILY, mens den anden foretrak MLY.

Vurdering af kødet efter standardtilberedning

Kødet blev vurderet af alle deltagere i forhold til en referenceprøve (DLY), således at positive værdier viser, at man synes det var bedre end referencen, mens negative værdier viser, at man synes den var dårligere end referencen.



Figur 3. Ekspertvurdering af koteletter fra alternative krydsninger.

Helhedsindtrykket af koteletterne var bedre end referencen for alle krydsninger, dog mindst for MD (figur 3). ILY adskilte sig især ved at have meget positiv mørhed, mens også ID og MLY havde en mere positiv saftighed og udseende end referencen. Smagen blev især opfattet som bedre for de to krydsninger med iberisk orne.

Koteletterne virkede uens stegt, hvilket blev kommenteret af alle. De var stegt til samme centrumstemperatur, men pga. kødets farve havde de forskellig grad af rosa. Mange vurderede dem ikke til at være væsentligt forskellige fra standarden, men understregede, at stegningen betyder alt.

Generelt stor tilfredshed med mørhed og saftighed (blev beskrevet som fantastisk), mens smagen gerne måtte differentiere sig mere.

Der var generelt enighed om, at produkterne skal adskille sig visuelt i fersk tilstand, og at der gerne må være "kant" på smagen i tilberedt tilstand.

Mørhed og saftighed af ribbensstegen blev kaldt fantastisk, idet alle fire krydsninger blev opfattet som mere saftige og med en bedre smag end DLY. Det var ligeledes tiltrækkende, at de var mørkere i kødet.

Der var kun få kommentarer til schnitzlerne, der alle blev bedømt som bedre end referencen, især i helhedsindtryk og saftighed.

Diskussion og konklusion

Der var generel enighed om, at det tykke fedtlag på det ferske kød vil blive et problem. Ønsker man at producere en af disse krydsninger, er det derfor vigtigt at forholde sig til, hvordan man kan udnytte fedtlaget. Bortset fra dette blev det ferske kød vurderet positivt især pga. farven, der vil være med til at adskille kødet fra standardsvinekød.

Det tilberedte kød blev for alle krydsninger vurderet positivt på baggrund af mørhed og saftighed, mens smagen ikke adskilte sig markant fra almindeligt svinekød.

Det blev foreslået at arbejde med lavere slagtevægt for at undgå det tykke fedtlag samt evt. variere fodringen for at opnå en positiv variation i smagen. Da ønsket om en stærkere smag kan være aldersafhængig, bør man dog være opmærksom på, hvem den primære målgruppe er. For nogle målgrupper kan netop fraværet af den stærke smag samt fravær af grisesmag og syrlig smag være en positiv smagsnuance.

En fokusgruppeundersøgelse er en kvalitativ undersøgelse med relativt få deltagere. I dette tilfælde blev den gennemført med trendsættere indenfor kød og mad generelt for at få et billede af, hvordan de vurderer kødet. Fokusgruppens kommentarer stemmer godt overens med de resultater den sensoriske profil gav, nemlig at kødet var saftigt, mørt og smager godt, uden at smagen dog differentierer sig markant.