



WORKSHOP

Produktion af ukastrede
hangrise – hvad siger de
danske forbrugere til kødet?

Hør om resultaterne fra forbrugerundersøgelser
og deltag i debatten.



DANISH MEAT
RESEARCH INSTITUTE



DANISH MEAT
RESEARCH INSTITUTE

Hvis man ønsker at undgå kastration og producere hangrise, er det nødvendigt, at kød med ornelugt kan sorteres fra og anvendes til alternative produkter. Derfor må man kende forbrugernes respons overfor ornelugt og -smag. Hermed kan man sætte grænserne for, hvornår en slagtekrop må betegnes som lugtende, og hvornår den ikke vil medføre negative forbrugerreaktioner.

Fødevareministeriet har derfor i samarbejde med Svineafgiftsfonden finansieret et projekt, hvor danske forbrugeres respons overfor kød med varierende intensitet af ornelugt er undersøgt. Vi vil gerne invitere til en workshop, hvor resultaterne fra projektet bliver fremlagt, og hvor der vil være mulighed for en debat om konsekvenserne af at producere hangrisekød.

PRAKTISK INFO

Dato: Mandag den 31. marts 2014

Tid: kl. 12.30-16.00

Sted: DMRI, Teknologisk Institut,
Maglegaardsvej 2, 4000 Roskilde

Tilmelding: Marianne Toft (MT@teknologisk.dk)
senest den 14. marts 2014

PROGRAM

1 Hvorfor er produktion af hangrisekød en udfordring?

Susanne Støier, Centerchef, DMRI Teknologisk Institut

2 Overblik over igangværende forskningsaktiviteter til løsning af udfordringerne ved produktion af hangrisekød

Lene Meinert, Seniorrådgiver, DMRI Teknologisk Institut

3 Hvad siger forbrugerne? Resultater fra danske undersøgelser af hangrisekød

Margit D. Aaslyng, Seniorrådgiver, DMRI Teknologisk Institut

4 Pause

Her vil der være mulighed for at teste, om man selv er følsom overfor ornelugt og for at smage kød fra hangrise og galte

5 Markedsmæssige udfordringer ved produktion af ukastrede hangrise

Søren Tinggaard, Underdirektør, Danish Crown

6 Debat og "tag hjem budskab"

Ordstyrer Lars Hinrichsen, Direktør, DMRI Teknologisk Institut
