



Projektstatus 1. kvartal 2020

FAF Projekter

| Projektnummer: FAF 2007993 | Projekt navn: Proteinindhold i kyllingekød | Projektleder: Marchen Hviid |
|--|--|---------------------------------------|
| Beskrivelse: | Projektets formål er at dokumentere variationen i kyllingefileters proteinindhold og at undersøge, hvor stor effekt, som graden af træbryst har. Analyse- og beregningsmetoder til bestemmelse af tilsat vand evalueres i den forbindelse. | |
| <p>I tidligere undersøgelser er definition af et kyllingebryst ikke velbeskrevet, herunder om analyserne har været gennemført på begge brystfileter. Der er derfor blevet analyseret både protein, fedt og vand på inder- og yderfilet fra 20 kyllinger udvalgt tilfældigt på opskæringen. Resultaterne viste, at inderfilet har et højere proteinindhold end yderfilet (ca. 1%), og dette påvirker beregningerne af <i>apparent</i> kylling for de to filetdele. Da yderfilet udgør 85% af det samlede brystkød og projektets økonomiske muligheder er begrænset, vil der kun blive analyseret på yderfilet i de kommende forsøg.</p> <p>Udover kvalitetsfejlen, træbryst, forventes alder ved slagtning, at være den væsentlige kilde til variation i de forsøg, der skal verificere N-faktoren i danske Ross 308 kyllinger. Forsøget er planlagt i samarbejde med HK Scan og Danpo.</p> | | |