



Projektstatus 2. kvartal 2020

FAF- projekt, danske virksomheder



Proteinindhold i kyllingekød

Kontaktperson:
Marchen Hviid

Formål: 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.

Det vigtigste nye output:

Baseret på indledende analyser af inder- og yderfilet er det valgt kun at fortsætte med analyser på yderfilet, som udgør 85% af den samlede brystfilet. Analyserne blev gennemført på Ross 308, og data viste, at 80% af de analyserede kyllingefileter ikke kunne overholde kravet til apparent kylling, baseret på en N-faktor på 3,85.

Der er ikke forskel i fedt- og proteinniveauet mellem de tre forskellige produktionsformer (gaard-, frilands- og økologisk kylling). I denne undersøgelse kendes alder ved slagtning ikke, men produktionsdata fra de tre typer angiver, at de forventes at leve mellem 30-75% længere end den konventionelle Ross 308 kylling, dvs. at de kan være mellem 44 og 60 dage ved slagtning.

De langsommere voksende kyllinger har et højere proteinindhold og lavere vandindhold sammenlignet til Ross 308, og det medfører at apparent kylling beregnes til en højere værdi.

Den næste store aktivitet i projektet er, at analysere proteinindhold i kyllingefileter fra Ross 308 med varierende grad af træbryst, denne undersøgelse gennemføres som planlagt i Q3.