



Projektstatus 3. 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 er, at rapporten over N-faktor i langsomt voksende kyllinger som Ranger Gold er fremskyndet og færdiggjort, således at resultaterne kan benyttes i en publicering i begyndelsen af 2021, eventuelt til WPSA's kongres.

Udvælgelse af kyllinger af afstamning Ross308 med op til 15% forskel i slagtealder og med eller uden træbryst er påbegyndt. Pga. Corona situationen på de danske slagterier foretages udvælgelsen af personale på fjerkræslagterierne og først ved ankomst til Teknologisk Institut foretages den endelige bedømmelse for træbryst.

Udvælgelsen og de kemiske analyser forsætter i Q4.

Den næste store aktivitet i projektet er, at færdiggøre udvælgelse og analyse af brystfilet fra Ross308 med eller uden træbryst fra flokke leveret til begge slagterier og med forskellig slagtealder.

