

Bättre köttkvalitet från lamm som får beta fritt uppe i bergen?

Det sägs att lamm som fått betat fritt uppe i Norges berg har ett mer smakrikt och kvalitetsmässigt bättre kött än lamm som betat i låglandet. Men vad är verkligen sant? På Norges lantbruks universitet har en studie gjorts för att undersöka saken vidare.

Lamm som betat under sommaren uppe i Norges berg samlas ihop och slaktas ofta direkt efter betet. De kan därför klassas som helt ekologiska. Men förutom att vara ekologiska så hävdar konsumenter i Norge att lamm som betat på hög höjd uppe i bergen har en bättre kvalitet och smak på köttet. Detta på grund av varierad kost på örter, grässorter och buskar. Men också på grund av att lamm som lever uppe i bergen får vandra och klättra mycket för sin föda och har därmed en annan kroppsbyggnad jämfört med ett lamm som betar i låglandslandskap. Det menas också att då snön ligger kvar så länge uppe i bergen så är det gräset som kommer fram är ej kontaminerat och därmed mycket renare från gifter. Detta är påståenden utan helt vetenskaplig grund och därför har Norges Lantbruks universitet gjort en studie för att titta närmare på detta.

Studiens upplägg

Studien gick ut på att jämföra slaktkroppar från lamm som betat på 1000 meters höjd över havet i Hardangerfjord i Norge med slaktkroppar från konventionellt betande lamm från Norges norra och södra lågland. Slakt och gradering av köttet utfördes på ett av landets slakterier efter betessäsong. För att få ytterligare jämförelser så tog man även in styckesdetaljer från andra slakterier i Norge. För att kunna jämföra och rättvist kunna bedöma slaktkropparna så behövde lammen uppfylla vissa kriterier. Djuren som jämfördes skulle

vara ungefär lika gamla, ungefärligt samma slaktkroppsvikter och endast tvilling födda lamm. Graderingen gick under en standardiserad skala, EUROP, som används i Europa. Den ger en uppskattning av slaktkroppssammansättningen i kött, fett och ben. Köttet testades också av en testpanel där smakupplevelse av köttet bedömdes.

Vad blev resultatet?

Det fanns mycket små men signifikanta skillnader i sammansättningen av kött från lamm som betar i bergen jämfört med låglandsbetande djur. Det fanns inga skillnader i färg på köttet men smakupplevelsen upplevdes ha små skillnader. Men en skillnad som var att uppmärksamma var mängden omättade fettsyror som var mer i kött från lamm i bergen än i kött från lågland. Detta är av intresse då omättade fettsyror anses vara bättre i dieten för oss människor än mättade fettsyror. Men den största skillnaden och anledningen till varför konsumenten ska välja kött från lamm betande i bergen menar forskarna är för att få en produkt där det skett mindre läkemedels-användning och är en mer etisk produkt snarare än av smak och kvalitetsskäl.

Fanny Gunnarsson
fygu0001@stud.slu.se
Husdjur i värden HV0080
SLU Uppsala