

Fakta om spisekvalitet af **Grisekød**

- smag, saftighed og mørhed



Redigeret februar 2020
www.ernaeringsfokus.dk

Kontakt: Puk Maia Ingemann Holm
pmih@lf.dk

Foto: Seth Nicolas

Grafik: Ene Es

Fakta om spisekvalitet af grisekød

- smag, saftighed og mørhed

Grisen har haft en plads på danskernes tallerken i flere hundrede år - vi spiser den både til højtider og til hverdag. Men kvaliteten skal være i orden, og dyret skal have haft en god opvækst. Det mener vi – og det mener danskerne.

Her får du en kort gennemgang af smags-nuancerne i grisekød, hvad der påvirker spisekvaliteten af kød fra grise, og hvordan du tilbereder de forskellige udskæringer for den bedste spiseoplevelse.

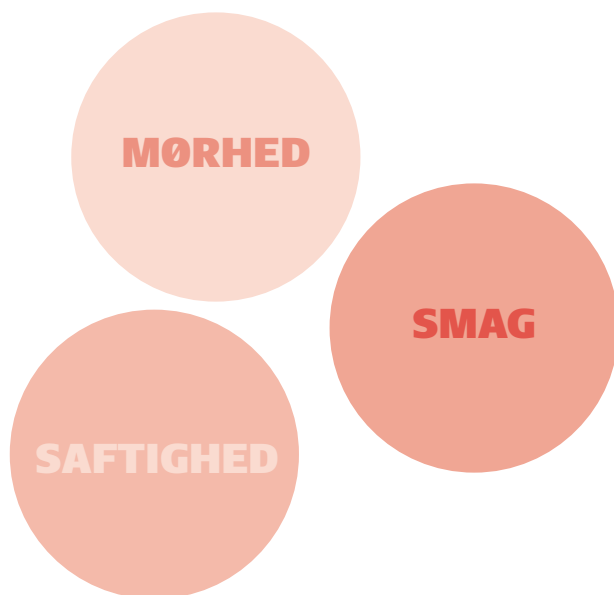


Spisekvalitet er en oplevelse

Spisekvalitet er de oplevelser, vi har, når vi spiser mad fx et stykke tilberedt kød. Det er en situation, hvor maden ikke står alene – både tilberedning, forventninger og spisesituation har betydning.

For forbrugere er spisekvalitet noget subjektivt: Kan jeg lide det, eller kan jeg ikke lide det?

For forskere er spisekvalitet derimod objektive målinger af de sensoriske egenskaber af det tilberedte kød. Målingerne kan dels omfatte sensoriske analyser foretaget ved hjælp af et trænet panel, dels kemiske og/eller fysiske målinger. Altså ikke noget svar på, om man kan lide eller ikke lide kødet. Hvis man ønsker at vide, hvilke spisekvaliteter forbrugerne foretrækker frem for andre, må man gennemføre forbrugerundersøgelser.



Figur 1: Mørhed, saftighed og smag – i uprioriteret rækkefølge – er de egenskaber, som oftest nævnes, når vi taler om spisekvalitet af kød.

Gris med fornøjelse

Mange spiser kød fra gris med stor fornøjelse i Danmark. Men for at sætte flere ord på, hvad grisekød egentlig smager af, har sensoriker Lisbeth Ankersen smagt sig igennem udvalgte udskæringer for at beskrive og kortlægge smagene i grisekød. Det kan du læse mere om på goderåvarer.dk. På den måde skaber vi et gastronomisk sprog i stil med det, som vi kender fra fx vin.

Smag er meget mere nuanceret, end om det smager godt eller dårligt og grundsmagene sød, sur, salt, bitter, umami og nu også kukomi. Grisens alder, fodring, race, måden den er slagtet på mv. kan have betydning for smagen sammen med måden, som vi tilbereder den på. Der er endda også forskel på smagen af de lyse muskler som filet og culotte og de mørke og bindevævsrige muskler som kæbe og skank.

Første skridt på vejen er at definere, hvad smag er. Smag er både den personlige oplevelse af smagen - om det smager godt eller dårligt og den objektive beskrivelse af smagens egenskaber. Den personlige oplevelse er subjektiv og er afhængig af meget andet end det, der foregår i munden, f.eks. anledning og stemning. Men selve kernen i smag er i bund og grund kemi. Og det er en objektiv størrelse, som er til at definere helt præcist.

***Piggy Note. Hvad er det?**

Piggy note stammer primært fra duftstoffet 3-methylbutansyre. Det kaldes også 3-methylsmørsyre. I den rette mængde (og i samspil med de andre duft- og smagsstoffer) giver denne kemiske forbindelse en række behagelige noter - som syrlig-sød, mejeri og frugt. Det er dem og den velkendte lugt og smag af flæskesteg (kødet), der tilsammen kaldes piggy note.

Det kulinariske måltid

Kødet og de øvrige ingredienser i måltidet skal vælges og tilberedes, så det giver en kulinarisk oplevelse. Husk at få de fem smage – salt, surt, sødt, bittert og umami til at spille sammen.

Mangler du inspiration til spændende retter, så besøg www.voresmad.dk. Mangler du information om grisekød og ernæring, så besøg [udskæringsuniverset](#).

Tilberedning

I sidste ende er en korrekt udskæring og tilberedning afgørende for en god spisekvalitet.

Der er flere end 17 udskæringer af grisekød, som kan kaldes magert kød med max 10 g fedt pr. 100 g. Magert kød skal tilberedes nænsomt. Mange forbrugere steger de magre udskæringer af grisekød for længe, hvorved kødet bliver tørt og får et stort stegesvind. Centrumtemperaturen i kødet har stor betydning for spisekvaliteten.

Sig mig, hvordan du ønsker, at kødet skal være, og jeg skal sige dig, hvordan det skal tilberedes.

Hvis du ønsker mørt og saftigt kød, er det vigtigt at stege kødet i hele stykker fx kam ved lav temperatur i ovn ved ca. 100 grader. Ved en centrumtemperatur på 65 grader er der ingen forskel i saftighed mellem stegning i ovn og på pande. Det er især bindevævsrige udskæringer fx nakke, bov og bryst, som bliver mere møre af tilberedning ved lav ovntemperatur.

INDHOLD AF BINDEVÆV I UDSKÆRINGER AF GRISEKØD

BINDEVÆV	LIDT		
	Mørbrad		
	Koteletter	Flæskesteg	
	Inderlår	Mignon	Culotte
	Yderlår		
	Bov	Nakkesteg	Nakkefilet
	Forskank	Bagskank	Kæbeklump
	MEGET		

Figur 3: Stigende indhold af bindevæv i en udskæring kræver længere tilberedningstid. Bindevævsrige udskæringer tåler en højere centrumtemperatur.

Hvis du hellere vil have bid end mørhed, så steg koteletter på panden, hurtigt og ved god varme.

Hvis du vil have mørt og saftigt kød, der smager af mere, skal du salte små kødstykker mindst 15 minutter i forvejen og store kødstykker et døgn i forvejen. Drys kødet med 3-7 g fint salt pr. kg – også kaldet gourmetsaltning.

Hvis du vil have stegt smag og lugt, skal kødet steges til en rimelig høj centrumtemperatur fx 80 grader. Generelt gælder, at jo højere en temperatur kødet varmebehandles til, desto flere aromastoffer dannes der, men den høje centrumtemperatur går ud over saftighed og mørhed af kødet. Vælg udskæringer af nakke og bryst – de kan tåle en høj centrumtemperatur.

Hvis du vil have saftigt kød, skal centrumtemperaturen ikke over 65 grader for udskæringer af kam, mørbrad og skinke – 60-65 grader er bedst. Stigende ovntemperatur giver mindre saftigt kød, selv om det er stegt til samme centrumtemperatur.

Hvis du vil have brunet kød, skal du duppe kødet tørt med køkkenrulle. Lad fedtstoffet blive varmt – smør og margarine skal være gyldent, olie skal være så varmt, at det syder, når kødet kommer på panden. Brun kødet ved god varme, så det bliver brunt og får stegt smag – skru ned og steg det færdigt ved middel varme. Man kan også brune kødet til sidst, efter det er stegt ved lav temperatur på pande eller i ovn.

Hvis du vil have boblende flæskesvær, skal ovnsens temperatur op på 200-250 grader.

Hvis du vil have steg med ensartet rosa farve hele vejen igennem stegen, skal du steg ved lav ovntemperatur i lidt længere tid og til den anbefalede centrumtemperatur.

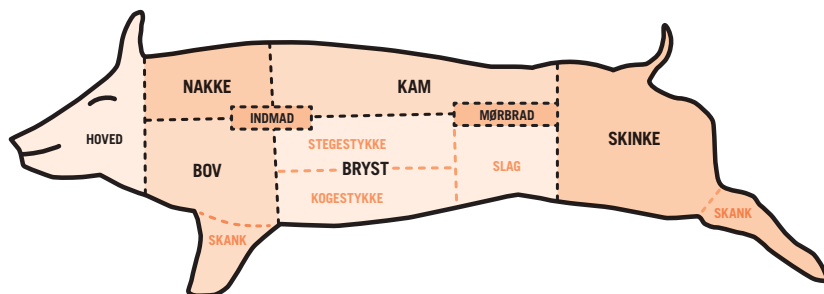
Der er ingen grund til at fraråde rosastegte stege af kam, mørbrad og skinke, idet eventuelle bakterier vil være på kødets overflade – ikke inde i midten af kødet. Koteletter, medaljoner og schnitzler skåret af hele kødstykker må også gerne være rosa indeni. Gravide bør dog ikke spise rød- og rosastegt kød af alle kødtyper på grund af faren for udvikling af toxoplasmose.

Filet Royal	60 grader
Mørbrad, Mørbrad Royal	62-65 grader
Flæskesteg, skinkesteg	65 grader
Culotte og Mignon	65-70 grader
Hakket kød, rullesteg og lign.	70 grader
Nakkesteg og nakkefilet	80 grader

Figur 4: Anbefalede centrumtemperaturer i forskellige udkæringer for bedste spisekvalitet.

Udkæring

Slagteren i detailhandlen eller på slagterierne har et meget stort ansvar for, at forbrugerne kommer hjem med et korrekt skåret stykke kød. Det er meget vigtigt, at kødet skæres, så forbrugerne kan tilberede det til et kulinarisk godt resultat.



Figur 5: Sådan skæres grisen. Overblik over hvor udkæringerne sidder på grisen.

På www.voresmad.dk finder du fotos af de optimale udskæringer af grisekød i relation til den kulinariske kvalitet samt navne og specifikationer på de enkelte udskæringer, så forbrugere og slagtere kan tale sammen. Der er desuden tilberedningsanvisninger for de enkelte udskæringer.

Kødet skal være skåret, så det passer til tilberedningen. Det vil sige, at kødet skal være afpudset og klar til at lægge på panden, i ovnen, i wokken eller i gryden.

Her blot nogle eksempler

Schnitzlerne skal være helt fri for hinder, sener og fedt, da de har en kort tilberedningstid, og fedt og sener ikke kan blive møre på den korte tid. Schnitzler, medaljoner og sauté-skiver af filet og koteletter skal være lige tykke. Det gælder både den enkelte skive, der skal være lige tyk i begge ender, og de skiver, som skal tilberedes sammen.

Mørbraden skal være afpudset og bimørbraden skal være fjernet. Sølvse-
nen vil i mange tilfælde sidde på, men man kan bede slagteren om at fjerne den, så man går hjem med en mørbrad, som er klar til at lægge på panden. Nogle slagtere har sørget for, at mørbraden i deres forretning er pandeklar.



Tern og strimler skal være skåret af nogenlunde ens muskler, og de skal have samme størrelse. Forskellige størrelser tern og strimler i forskellig tykkelse kan ikke tilberedes optimalt kulinarisk.



Kød tilsat lage

Mange forbrugere steger det magre kød for længe, så det bliver tørt. Derfor har slagteriselskaberne mfl. udviklet metoder, som gør traditionelle og nye udsæringer mere møre, saftige og robuste ved tilberedning.

Teknikken er ikke ny, idet den fx kendes fra sprængning. Metoderne er forskellige alt efter kundernes – detailhandlen og catering's ønsker og behov. Der vil dog altid være tale om tilvækst, som giver produkterne saftighed og understøtter smagen.

I detailhandlen sælges fx kød tilsat lage bestående af vand, salt, malto-dextrin og evt. krydderi. Lagen sprøjtes ind i kødet med fine nåle. Kødet hviler og en del af den tilsatte lage drypper af. Det færdige produkt indeholder ca. 10 % lage. Ved tilberedning skal kødet ikke saltes, da der er salt i lagen. I foodservicesektoren sælges fx grisekød tilsat lage bestående af vand, salt, sukker, majsstivelse, kartoffelmel og natriumascorbat. Lagen sprøjtes ind i kødet med fine nåle. Kødet hviler, og en del af den tilsatte lage drypper af. Lagens sammensætning i dette tilfælde tager udgangspunkt i storkøkken- og restaurationssektorens behov og forudsætninger. Lagen er ikke tilsat krydderi, da den endelige smag af produktet overlades til den professionelle bruger. Lagen er yderligere sammensat ud fra, at kødet skal bevare kvaliteten under frysning.

Alle produkter, der er stiksaltet, skal altid gennemsteges til en centrumtemperatur på minimum 70 grader.

Alle produkter skal være mærket med tilsat X % lage eller med angivelse af hvor meget kød, produktet indeholder.

Hvad påvirker spisekvaliteten?

Spisekvaliteten er påvirket af mange faktorer, som det fremgår af nedenstående skema.

Der forskes i, hvordan den bedste spisekvalitet opnås bl.a. på Teknologisk - Danish Meat Research Institute (DMRI), Aarhus Universitet og Det Biovidenskabelige Fakultet på Københavns Universitet, der er de førende på området i Danmark. En række internationale forskningsinstitutioner beskæftiger sig også med spisekvalitet af grisekød.

Der er stadig en del uafklarede spørgsmål som fx årsager til afvigende smag, muligheder for at forbedre smag ved hjælp af diverse fodermidler, optimal emballering med henblik på kvalitetsbevarelse samt udnyttelse af genetisk information til forbedring af avlsmaterialet.

Forskningen har desuden vist, at det ikke altid er nemt. Eksempelvis har nogle muskler på grisen den bedste spisekvalitet, når den vejer 65 kg, mens andre er bedst, når den vejer 90 kg.



Figur 6: Mange faktorer spiller ind på spisekvaliteten af grisekød. Her er et overblik.

Hvad kan der gøres?

Landmanden må ikke anvende råvarer, der giver afsmag i kødet som fx fiskemel. Desuden må der ikke tilsættes mere end 2 % umættet fedt (raps- og sojaolie) i foderet til slagtesvin.

Slagteriet kan sørge for, at slagtegrisene udsættes for så lidt stress som muligt på slagtedagen, samt at slagtekroppen nedkøles korrekt og efterfølgende modnes.

Detailhandlen kan sørge for, at kødet udskæres korrekt. Kødet kan eventuelt modnes efterfølgende.

Forbrugerne kan sørge for, at kødet tilberedes korrekt til den anbefalede centrumtemperatur – og gerne længere tid ved lav temperatur.

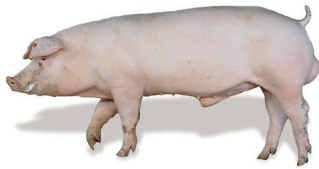
Hvad ved vi i dag - Avl

Racer

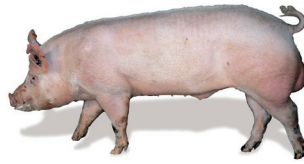
I dansk svineproduktion bruger man hovedsageligt tre racer, som krydses med hinanden.

De tre racer er Landrace (L), Yorkshire (Y) og Duroc (D). L&Y krydses til mødre for at få de bedste moderegenskaber, og D anvendes som fædre. Derfor er næsten alle slagtegrise krydsning af tre racer. I det danske avlssystem har man avlet grisene fri af halothan-genet for at undgå lyst, blødt og væske-drivende kød, kaldet PSE. Landrace og Yorkshire er begge hvide. Det er en fordel, når kødet sælges med svær, idet hårsækkene er hvide. Begge racer har særdeles gode moderegenskaber. Kødindholdet er højt, og fedtmarmoreringen – også kaldet intramuskulært fedt (IMF) i kødet er lav – ca. 1 %. Landrace har – trods fjernelsen af halothan-genet – fortsat højere dryptab i kødet end de øvrige racer.

Duroc er farvet/rødbrun. Men hvis faderen er farvet, og moderen er hvid, bliver stort set alle grisene hvide. Kun 3-5 % vil have et større eller mindre antal farvede aftegninger eller pletter. Duroc har ikke så højt et kødindhold, men en god spisekvalitet på grund af intramuskulært fedt – ca. 2 %. Duroc



Landrace



Yorkshire



Duroc

Figur 7: De tre racer man hovedsageligt krydser i dansk svineproduktion er Duroc, Landrace og Yorkshire.

har i de fleste undersøgelser vist sig at være den race, som har bedst spisekvalitet. Derfor er der også 50 % Duroc i de fleste mærkevaregrise .

Der er stor interesse for andre racer, og der foretages løbende vurderinger af deres potentiale i arbejdet på at producere den bedste gris og skaffe mangfoldighed til forbrugerne i ind- og udland.

Køn

Hungrise (sogrise) giver en god kødkvalitet. Hangrise, som ikke skal bruges til avl, kastreres, og kaldes så galtgrise.

Galtgrise har et mindre kødindhold end han- og sogrise. Hangrise giver et højt kødindhold, men i nogle tilfælde vil fedt og kød fra ukastrede grise have en ubehagelig lugt – ”hangriselugt” – når det opvarmes ved tilberedning.

Kødet kan også have en afvigende smag – ”hangrisesmag”. Der slagtes under 2 % hangrise i Danmark, som alle bliver testet for spækkets indhold af stoffet skatol. Skatol er det stof, der betyder mest for hangriselugt. Såfremt skatolindholdet i spækket overskrider en bestemt grænse, frasorteres slagtekroppen, og kødet sælges ikke ferskt i detailhandlen. Kødet bliver i stedet brugt til forarbejdede kødprodukter, som fx pålæg, der spises koldt.

Opvækstbetingelser

Foder

En typisk foderblanding til slagtegrise består af 50-75 % byg/hvede og op mod 25 % sojaskrå som proteindiel. Proteindelen af foderet kan også være rapskage, solsikkekage eller hestebønner. Derudover tilsættes 1-2 % vegetabilsk eller animalsk fedt, aminosyrer, vitaminer og mineraler.

Der er lovmæssige krav til foderstoffer, ligesom der er branchenormer for sammensætning af foder efter grisenes behov for energi, protein, aminosyrer, mineraler og vitaminer afhængig af deres alder mv. Visse fodermidler, som fx fiskemel, kan give afsmag til grisekødet og bruges derfor ikke til slagtegrise. Branchen arbejder på flere fronter for at optimere kødets spisekvalitet både i forhold til racer, slagtevægt og opvækstformer og i forhold til foderets sammensætning.

Det kunne fx være bitterstoffer i form af bog, agern og en række planter som malurt, rejnfan, røllike og rødskræppe. Der er tegn på, at anvendelse af græsensilage og agern i foderet giver en mere nøddeagtig smag i kødet end almindeligt fodrede grise.

Der har også været forsøg med tilsætning af hakkede cikorierødder til foderet for at reducere hangriselugt (skatol). Under alle omstændigheder er det selvfølgelig vigtigt, at grisen også har lyst til at æde foderet og kan vokse af det.

Af ernæringsmæssige årsager er der ønske om at nedsætte mængden af mættede fedtsyrer og øge indholdet af umættede fedtsyrer i vores kost. Det er muligt at øge indholdet af umættede fedtsyrer i kødet – blandt andet via foderet. Et højere indhold af umættede fedtsyrer resulterer imidlertid i mere blødt spæk/fedt, hvilket kan give kvalitetsproblemer for en række kødprodukter. Derfor må der ikke anvendes mere end 2 % raps- og sojaolie i foderet.

Mærkevaregrise

Mange forbrugere mener, at det giver en bedre spisekvalitet, hvis grisen er økologisk og/eller har gået ude. Men der er desværre endnu ikke forsøg, som besvarer dette entydigt. Det man kan sige med sikkerhed er, at spisekvaliteten er meget afhængig af fodringsstrategi som beskrevet ovenfor, valg af krydsninger, slagteproces, modning og korrekt tilberedning.



Der er en lang række mærkevaregrise på markedet – nogle meget lokale – mens andre kan fås over hele landet. Det giver forbrugerne mulighed for at vælge den gris, de har lyst til at spise. Hvis du ønsker mere viden om de mest kendte mærkevaregrise som Antonius, Bornholmergrisen, Frilandsgrisen, Grambogård, Økologisk med flere, så kan informationen altid findes på linket: www.ernæringsfokus.dk



Slagtevægt

Slagtevægten er slagtekroppens vægt uden indvolde og organer. Slagtevægten for almindelige slagtegrise er nu i gennemsnit 82-83 kg, svarende til en levende vægt på ca. 115 kg. Nogle mærkevaregrise har en slagtevægt på op til 95 kg. En slagtevægt på 85-90 kg har i flere forsøg resulteret i mere mørt og saftigt kød. Det afhænger dog af tilvækst, idet en langsom tilvækst op til slagtetidspunktet tilsyneladende giver mindre mørt kød. Det gælder derfor om at finde den optimale slagtevægt, hvor muskeltilvæksten samtidig er maksimal. Det bedste resultat fås ved at producere tunge sogrise. Jo tungere desto bedre vil nogen måske tænke, men undersøgelser har vist, at smagen forringes, hvis vægten bliver for høj hos søer.

Hvis man ser på enkelte muskler, har det vist sig, at høj slagtevægt giver øget mørhed i kammen, mens lav slagtevægt giver øget mørhed i yderlåret på grisens skinke.

Behandling på slagtedagen

Transport og bedøvelse

Transporten af grisene til slagteriet og den efterfølgende opstaldning og bedøvelse er underlagt kontrol af myndighederne. Transporten koordineres af slagteriet, der således kan fordele leveringerne over hele dagen. Hver vognmand, som er autoriseret af Fødevarestyrelsen, har et distrikt bestående af et antal landmænd, hvor han kommer fast. Den gennemsnitlige afstand fra landmand til slagteri er 60 km og kun i få tilfælde over 100 km. Transporttiden er under 3 timer for 95 % af alle slagtegrise.

Den skånsomme behandling af grisene på slagtedagen – skånsom transport og ophold på slagteriet samt gruppevis bedøvelse – forbedrer spisekvaliteten.

Dryptabet fra kødet reduceres, jo mere skånsom behandlingen er, og det betyder et lavere stegesvind under tilberedning og bedre spisekvalitet.

Slagtning og køling

Nedkøling

Køling af slagtekroppen har stor betydning for kødets vandbindingsevne og spisekvalitet. En for hård køling kan fremkalde kuldeskrumpling, som medfører sejt kød.

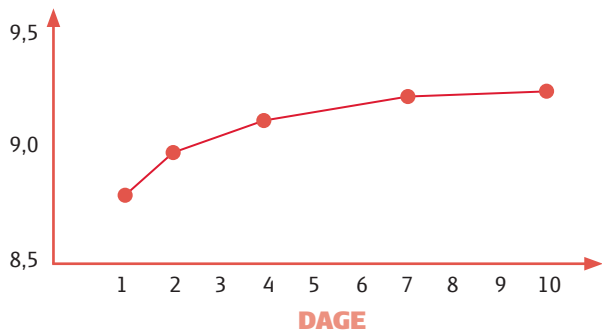
En for langsom køling øger risikoen for højere dryptab ligesom der, især i skinkemusklerne hos tunggrise, er risiko for afvigende kødkvalitet med dårligere vandbindingsevne. Inden opskæring hænges slagtekroppen på køl, så temperaturen i hele kroppen bliver under 7 grader senest 20 timer efter slagtning.

Modning

Modning øger grisekødets mørhed. Ved modning sker der en enzymatisk nedbrydning af nogle af de proteinstrukturer, der holder kødet sammen.

Kødet vil således opfattes som mere mørt efter modning. Det kan anbefales at modne ved 4 grader, da lavere temperaturer medfører nedsat enzymaktivitet. Effekten af modning afhænger af muskeltype, idet den er størst for udskæringer fra fx kam, som kun indeholder lidt bindevæv, og mindre i bindevævsrige muskler, som fx yderlår. Under modning opnås en hurtig

MØRHED



Figur 8: Mørhed i kotelet af gris afhænger af modningstid. Kilde: DMRI¹

¹ Kilde: Slagteriernes Forskningsinstitut "Spisekvalitet af dansk svinekød, bidrag til DS-Nyhedsbrev om spisekvalitet", 19. juli 2004

forbedring af mørhed i løbet af de første tre dage, men helt op til 7 dage efter slagtning er det muligt at påvise en fortsat forbedring i mørhed. Udover mørhed giver modning også i nogle forsøg en mere intens kødsmag.

Langt det meste grisekød forlader slagteriet to-tre døgn efter slagtning og sendes ud i detailhandlen i form af udskæringer. I detailhandlen har udskæringerne af helt kød ofte tre dages holdbarhed ifølge datomærkningen. Det er ikke kødets holdbarhed, men detailhandlens ønske om at sælge frisk kød til forbrugerne, der har resulteret i de tre dages holdbarhed. Der bliver mere og mere centralpakket kød i detailhandlen. Det er kød som er pakket i beskyttende atmosfære ved lav temperatur på slagterier. Det har derfor en længere holdbarhed – minimum 7 dage ved max 2 grader. Pakning i modificeret atmosfære med højt indhold af ilt fremmer oxidation af kødet, hvilket bl.a. medfører forringet mørhed og mere WOF (Warmed over Flavor)² Centralpakket kød skal ompakkes, hvis man ønsker at fryse det ned til senere brug.

Kødprocent

Kødprocenten er det samme som kødindholdet i slagtekroppen. Kødprocenten har i gennemsnit i de senere år ligget omkring 61 %. Den danske gris smed i perioden 1975-1993 en tredjedel af sit fedt og erstattede det med kød. Det skete bl.a. gennem avlsarbejdet, hvor avlssystemet udvalgte de mest kødfulde grise til at føre slægten videre.

Mange forbrugere ønsker magert kød, men jo mere magert kødet er, desto mere omhyggelig skal man være med tilberedningen. Hvis magert kød steges for længe, bliver det tørt. Kødprocenten afhænger af avl og opvækstbetingelser.

² Kilde: Mari Ann Tørngren. State of the art – Betydning af pakkegas i MAP. Innovativ detailpakning – Optimering gennem nye gasblandinger. Teknologisk Institut DMRI, 24. maj 2013.

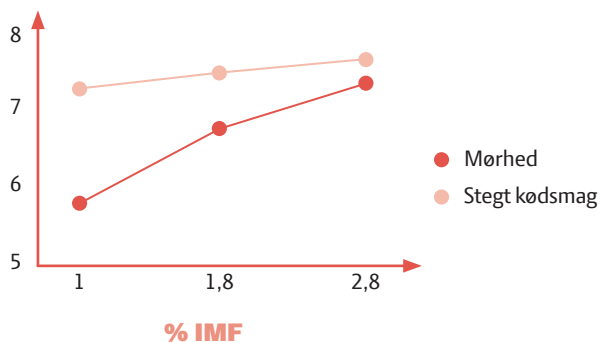
Intramuskulært fedt

Intramuskulært fedt (IMF) er det samme som fedtmarmorering dvs. fedtet inde i musklerne.



IMF 6,8%

Der er lavet adskillige undersøgelser af spisekvalitet og IMF, som viser, at IMF øger mørhed, saftighed og stegt smag, og reducerer intensiteten af grisesmag og syrlig smag.



Figur 9: Sensorisk vurdering af fedtmarmoreringens effekt på mørhed og stegt smag.

Kilde: DMRI¹

For slagtegrise er IMF i gennemsnit 1,5 % i kammen. IMF er primært bestemt af genetik, racer og slagtevægt. Jo større andel af racen Duroc der er med i krydsninger, desto højere er IMF. Høj kødprocent og høj IMF kan godt forekomme hos det samme dyr. Det er oftest kammen som bliver brugt til forsøg, og de viser, at den bliver mere robust, jo højere IMF er. Robust betyder, at kødet kan tåle at blive tilberedt til en højere centrumtemperatur uden at forringe spisekvalitet.

¹ Kilde: Slagteriernes Forskningsinstitut: Spisekvalitet af dansk svinekød – bidrag til DS-Nyhedsbrev om spisekvalitet, 19. juli 2004

Man kan selv se efter kød med høj IMF i køledisken. Ved IMF på 1 % kan fedtet inde i musklen på koteletten netop anes, og ved IMF på ca. 1,5 % kan man begynde at se små hvide nister af fedt i kødet. Jo højere IMF desto tydeligere ses fedtnisterne i kødet.

Der er mange muligheder for at gøre det til en ekstra stor fornøjelse at spise grisekød. Når det magre kød som koteletter, mørbrad og udskeerter fra skinken tilberedes, er det meget vigtigt for spisekvaliteten, at kødet tilberedes nænsomt til en centrumtemperatur på maksimalt 65 grader. Undersøgelser har gennem tiden vist, at fedtmarmorering i kødet giver smag, saftighed og mørhed, som også højner oplevelsen af kødets spisekvalitet. Sammensæt kød og tilbehør i måltider, så begge dele kommer til sin ret.

