



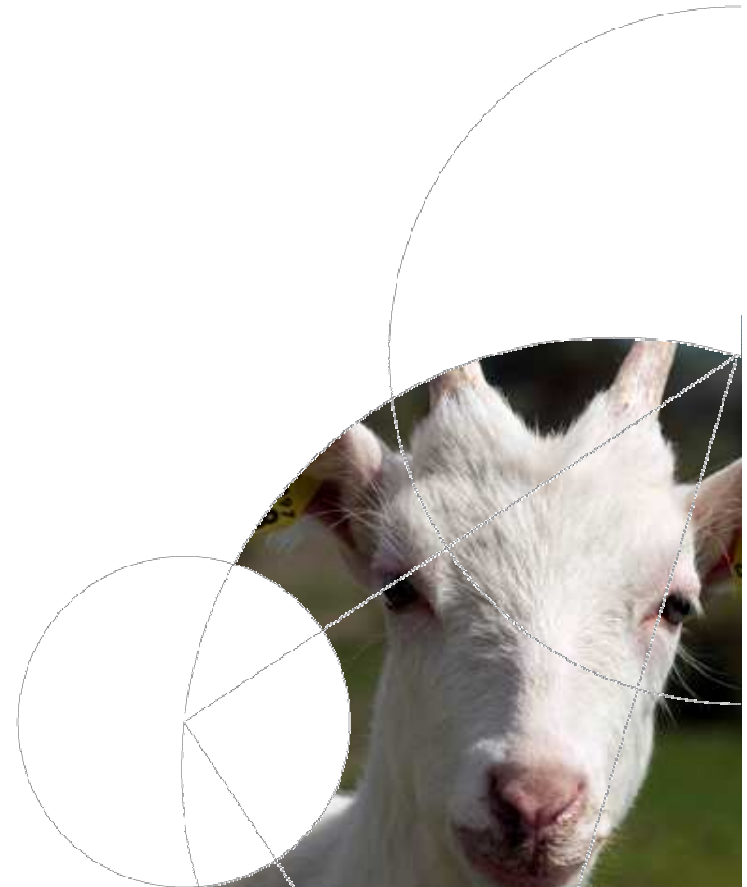
Smags- og ernæringsmæssige fakta om gedekød

Jannie S. Vestergaard

E-mail: jve@life.ku.dk

Tlf. 3533 6358

Smags- og ernæringsmæssig fakta om gedekød, Stenalt Gods, 23. ma
Dias 1



Det ved vi om gedekød...

- Gedekød er magert!
- Totalt set mindre fedt end lam, men ligner okse og vildsvinekød
- Variation i fedtsyresammensætningen når man sammenligner arter, racer og muskeltyper
- Fodring kan påvirke fedtsyresammensætningen hos geder
 - > mere græs -> øget indhold af n-3 fedtsyrer (ex. Linolensyre)
- Gedekød indeholder flere flerumættede fedtsyrer (=PUFA) end lam og okse, men mindre end svin

svin > GED > lam > okse



Til grund for vore undersøgelser ligger...

Fokus på opvækstbetingelserne; geden som naturplejer hhv. normal økologisk drift

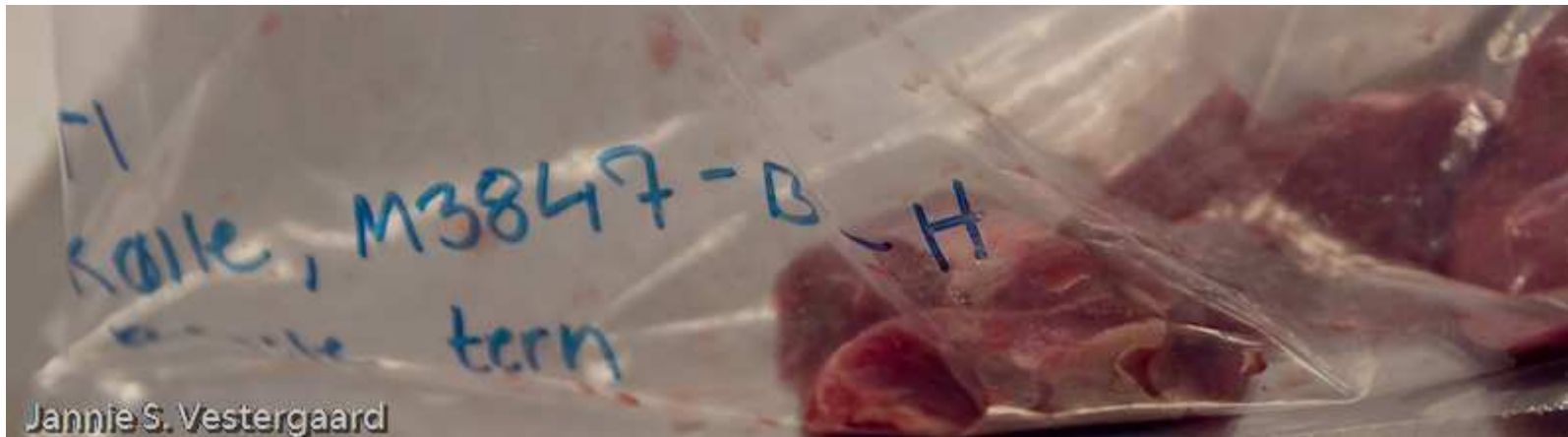
Gedekid opvokset på Stenalt hhv. i Mols Bjerge i 2009

- Kid opvokset i Mols Bjerge
 - Født jan/feb
 - Retur til Stenalt for slutopfedning primo oktober (ca. 3 uger)
- Stenaltkid
 - Født marts/april, dvs. ca. 6-8 uger ældre
 - Tilvækst (slagtevægt) +15% i forhold til gederne fra Mols 'Bjerge
- Alle dyr slagtet primo november



Stor variation mellem de enkelte dyr, derfor...

- har vi undersøgt 8 dyr og heraf
 - Kølle (udbenet), højre og venstre
 - Ryg/filet, højre og venstre



Vi har undersøgt gedekødets...

ernæringsmæssige kvalitet for

- Fedtindhold
- Fedtsyresammensætning

spisemæssige kvalitet for

- Karakteristiske spiseegenskaber
 - trænet panel bestående af 10 dommere



Fedtindhold – forskel på opvækst/fodring

- Lavt fedtindhold generelt set!
- Vore resultater viser, at kød fra kid, som har gået i Mols Bjerge er mere fedtfattigt
 - Molsgeder 2,8%
 - Stenaltgeder 3,7%
- Ingen generel forskel på fedtindhold i de to muskeltyper, dog en lille tendens til mere fedt i rygfileterne
 - Ca. 3,3% i gennemsnit
- Kigger vi på muskeltype i forhold til opvækst
 - Ryg/filet -> ingen forskel i fedtindhold
 - Kølle -> forskel
 - Molsgeder 2,3%
 - Stenaltgeder 3,8%
 - Måske at forvente, pga. bevægelse og størrelse på kiddene?!



Fedtsyresammensætning – forskel ml. opvækst

- Forskel på fedtsyresammensætning i forhold til opvækst
 - Molsgeder har i forhold til Stenaltgeder
 - Lavere indhold af palmitinsyre (C16:0)
 - Højere indhold af stearinsyre (C18:0)
 - Højere indhold af linolensyre (C18:3) -> PUFA



Jannie S. Vestergaard



Fedtsyresammensætning – forskel ml. muskeltyper

- Forskel på fedtsyresammensætning i forhold til opvækst og muskeltype
 - Kølle -> ingen forskel
 - Ryg/filet
 - Molsgeder har i forhold til Stenaltgeder
 - Højere indhold af stearinsyre (C18:0)
 - Højere indhold af linolsyre (C18:2) -> PUFA
 - Højere indhold af linolensyre (C18:3) -> PUFA



Smags- og ernæringsmæssig fakta om gedekød, Stenalt Gods, 23. marts 2010
Dias 8



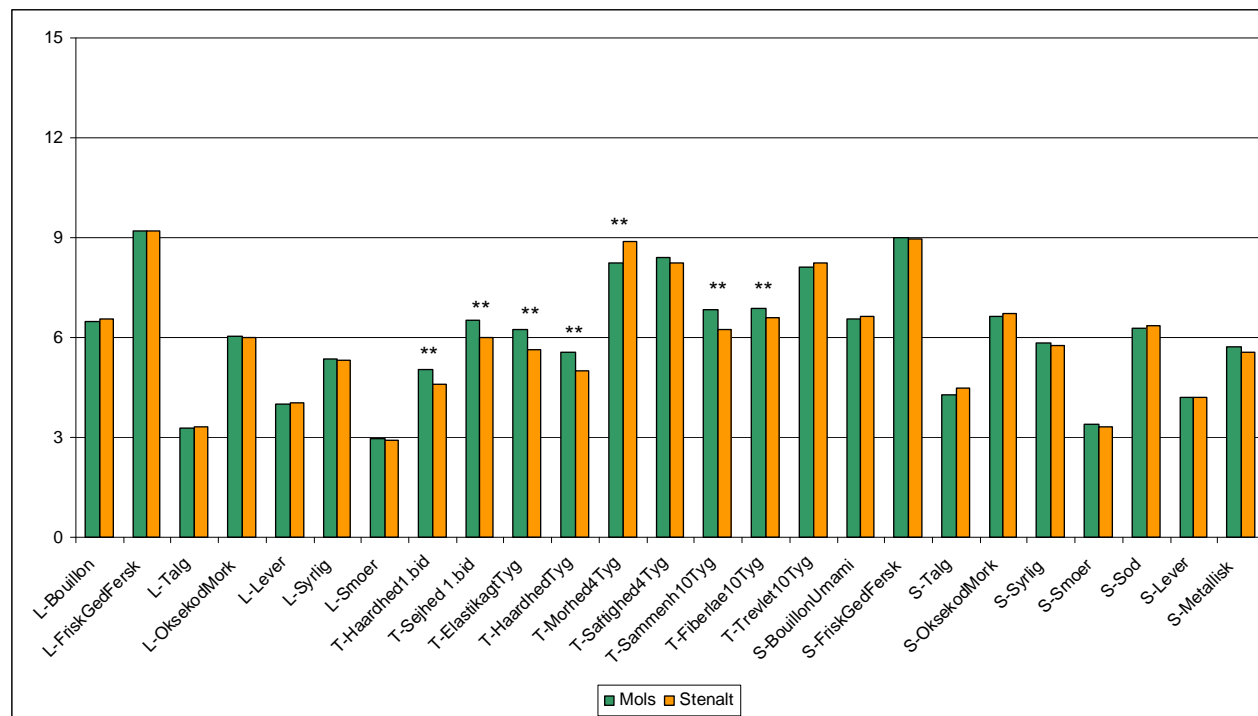
Spisekvalitet - generelt

- Vi har undersøgt 24 karakteristiske smagsparametre
 - Trænet panel med 10 dommere
 - Vi får dokumenteret spisekvaliteten
 - Altså ikke en forbrugerundersøgelse



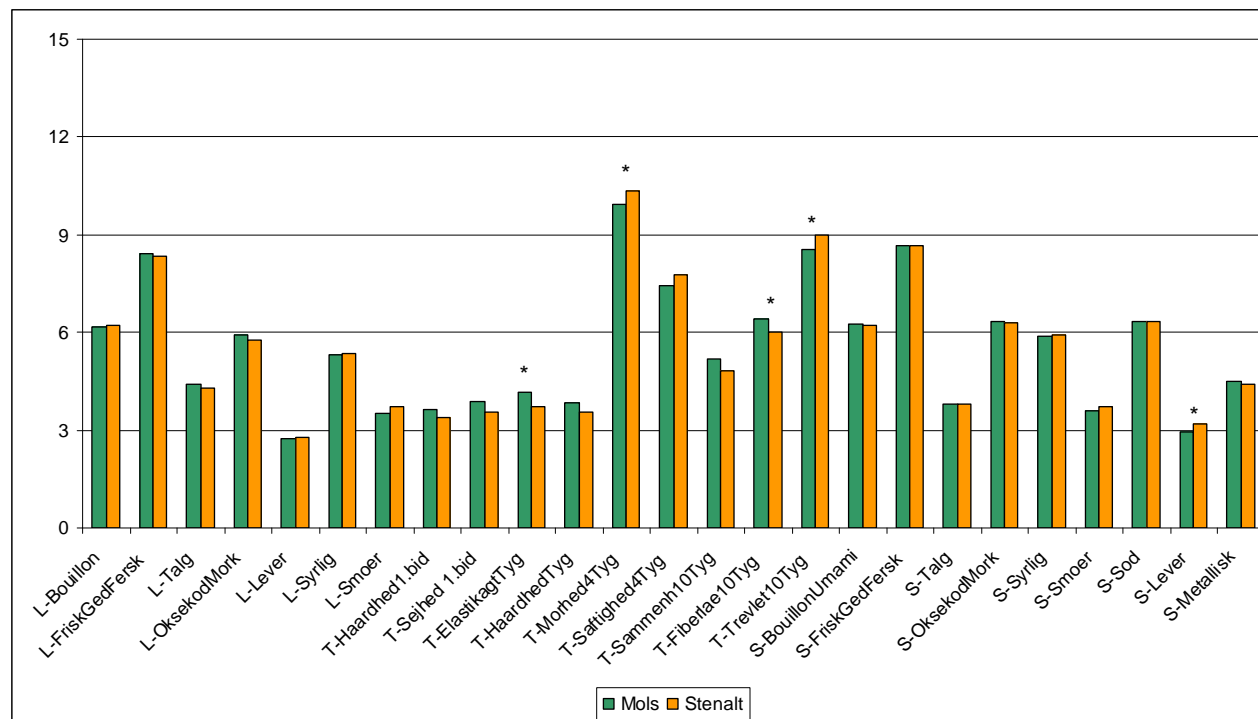
Spisekvalitet - kølle

- Generelt få og små forskelle mellem opvækst, men lidt forskel i teksturen (markeret med **)



Spisekvalitet - ryg

- Igen meget små forskelle, og endnu mindre end for kølle
 - forskel i få teksturegenskaber (markeret med *)



Opsummering

- Vi har nu fået dokumenteret gedekøds ernærings- og smagsmæssige kvalitet
 - Forskel i fedtindhold, afhænger af opvækst og muskeltype
 - Forskel i fedtsyresammensætning, ditto
 - Smagskvalitet generelt god; meget mørt kød med markant smag af fersk ged
 - Forskel i teksturer; men kan forbrugerne kende forskel?
- Kan bruges fremadrettet i markedsføring og planlægning i forhold til nicheproduktion af kvalitetsfødevarer med "terroir"
- Og den gode historier er der jo... - velbekomme 😊

