

pH-kød koster dyrt

Af Bjarne Boysen, Skare Beef, Aarhus Slagtehus

pH-kød er et overset problem, som hvert år koster dansk kvægbrug mange penge.

Det er mit indtryk, at det nærmest er tabu at fokusere på det. Men vi er nødt til tale om dette problem, fordi det kun kan løses gennem en tværgående mellem landmænd, vognmænd, slagterier samt i øvrigt forskning og rådgivning.

Kød med for højt pH kan ikke bruges til vakuumering. Kødets holdbarhed er dårlig, og farven er mørk og kedelig. pH-kød er på ingen måde ubrugeligt, men det er kun anvendeligt til begrænsede formål, og derfor er kødet markant værdiforringet.

Hvad er pH-kød

Når kreaturer slagtes, aftappes blodet, og derfor kommer der ikke mere ilt til musklerne. Efter selve slagtingen sker der en række processer, der omdanner musklerne til kød.

Når musklerne arbejder i et levende dyr, sker der en forbrænding af glykogen, som er musklernes brændstof. Derved dannes der vand og CO₂, som kroppen fjerner via lungernes udåndingsluft. Denne forbrænding af glykogen fortsætter efter slagtingen. Men nu er det en iltfri forbrænding, hvor slutproduktet er mælkesyre. Mælkesyren ophobes i musklerne. Mælkesyren gør, at pH i musklerne falder fra pH 7 i den levende muskel til pH omkring 5,6 i kødet ca. et døgn efter slagting.

Hvis ikke der er glykogen nok i musklerne på slagtetidspunktet, dannes der ikke nok mælkesyre, og så stopper pH-faldet for tidligt. Kød med pH 5,9 eller derover kaldes pH-kød.

Hver eneste slagtekrop måles i kølerummet på en nøje defineret måde.

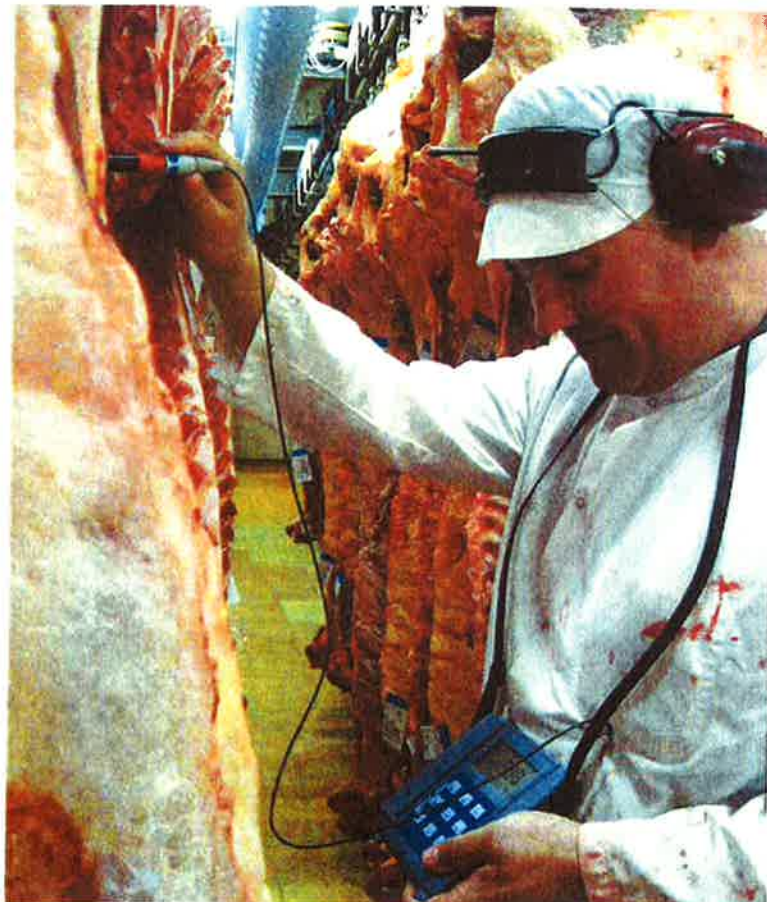
pH-kød er mørkt, fast og tørt og mere eller mindre klæbrigt på overfladen. Man taler om DFD-kød (Dark, Firm, Dry).

Værditab

pH-kød kan kun bruges til specielle formål. Fx duer kødet absolut

ikke til vakuumering. Holdbarheden af kødet er markant forringet, og farven er kedelig og mørk. Det betyder alt sammen en stor værdiforringelse af kødet, som typisk ligger på omkring 5 kr. pr. kilo slagtet vægt – ofte mere. Oveni det beløb kommer en række indirekte

Der måles pH i alle slagtekroppe dagen efter slagting



omkostninger, som er vanskelige at gøre op.

Vi taler om et samlet værditab på 1500 – 2000 kroner pr. pH-dyr.

Hvorfor går det galt

Den grundlæggende årsag er altså, at musklernes energidepoter er mere eller mindre opbrugte på slagtetidspunktet. Det skyldes jo en eller anden form for ekstraordinær anstrengelse undervejs fra dyrets forhåbentligt rolige hverdag i stalden og frem til slagtningen – forskellige former for stress, tummel og slagsmål undervejs.

En klassisk fejl er sammenblanding af dyr fra forskellige hold. Det er en "dødssynd". Det kan også være en enkelt "hidsigprop" i et hold, der tænder gemytterne hos de andre dyr. Eller det kan være forskellige former for uheldig håndtering undervejs, som "bygger ovenpå hinanden" og i den sidste ende forårsager pH-kød.

Jeg vil dog vove den påstand, at vi ved for lidt om præcist, hvilke praktiske forhold, der i de konkrete eksempler er skyld i, at dyrene udvikler pH-kød. Det mener jeg blandt andet skyldes, at vi ikke taler åbent om problemet. Der er jo ingen der "praler" af det, hvis det går galt og det gode kvalitetsdyr i stalden ender som pH-kød. Det

er vel også meget menneskeligt, at man dækker lidt over eventuelle egne fejl – især hvis der bliver diskussion om, hvem der skal tage det økonomiske tab.

Problemet er klart størst hos handyr. Men det hører med til det samlede billede, at det ikke kun er handyr, der udvikler pH-kød. Der er omkring 1% af tyrekalvene/ungtyrene, der udvikler pH-kød – flest blandt de ældste ungtyre. Tallet er ca. det halve for hundirene. Erfaringsmæssigt er der også genetiske/ race-mæssige forskelle.

Hvordan kommer vi videre?

Jeg forestiller mig ikke, at problemet bare lige kan elimineres.

Men vi kan og skal minimere det! Og det

kan vi kun gøre gennem en samlet indsats fra landmand, vognmand, slagteri samt forskning og rådgivning. Vi har alle aktier i problemet og dermed også en fælles interesse i at finde løsninger.

Vi løser i hvert fald ikke problemet ved at feje det ind under gulvtæppet.



orla hansen

orlahansen.dk

ORLA HANSEN A/S ER MEGET MERE END STALDINVENTAR OG SILOER...

Hos Orla Hansen A/S ønsker vi at være landmandens sparringspartner fra de første tanker om en ny stald, til dyrene ledes ind i deres nye omgivelser. Vores rådgivning fokuserer på optimal dyrevelfærd og løsninger, som virker tidsbesparende for landmanden. Det giver den bedste produktionsekonomi

Orla Hansen A/S har samlet sine aktiviteter på agromarkedet. VJ Staldinventar, som leverer alt i staldinventar og stalddesign samt FLEX-SILO, som er en af Danmarks største producenter af siloer, er blevet til Orla Hansen A/S

Orla Hansen A/S Smedesvinget 15 DK-6880 Farm Tlf 97 37 30 33 Fax 97 37 15 74