



23. JUNI

NR. 108

Slagtealder for gæs II Parteringsudbytte, smag og tilberedningsvind

*Folmer Høj
Afdelingen for forsøg med fjerkræ*

Parteringsudbyttet blev ikke ændret med øget slagtealder og var ens for de to køn. En forøgelse af opdrætningstiden med 5 uger til 15 uger forbedrede ikke kødets smag, idet slagtealderen 68 dage gav de bedste karakterer for næsten alle de målte egenskaber. Gæssene fik gennemgående højere karakterer end gaserne ved smagsbedømmelsen. Stegesvindet blev øget ved en forøgelse af slagtealderen ud over 68 dage, hvorimod totalt svind var uafhængigt af slagtealderen. Der var en sikker forskel på stegesvind og totalt svind hos de to køn ved de tre slagtealdre.

Resultater

Ved de 4 parteringer blev gaser og gæs parteret i brystkød, overlår, underlår og vinger, hvor brystkød er brystfilet – skind og subkutant fedt, og over- samt underlår er vejet med skind, subkutant fedt og knogler.

Den relative andel af brystkød, overlår, underlår og lårkød i alt var uafhængig af slagtealder og dyrenes køn, mens % vinger var aftagende med stigende slagtealder. Brystkød varierede ved alle slagtninger fra 14,5–15,7% og lårkød i alt varierende fra 24,7–26,0% af den opskårne vægt.

Ved modtagelsen på Slagteri- og Konserverlaboratoriet blev de frosne gæs opbevaret ved –24°C indtil bedømmelsen. Efter at være bruttovejet blev gæssene stillet på hver sin bakke til optøning ved 4°C i 66 timer og eftermodnet i yderligere 2 døgn ved samme temperatur, hvorefter der blev beregnet optøningsvind. Ovnene blev termostatindstillet til 160°C (under/overvarme) og forvarmet. Termofølere blev anbragt i brystkødet, og ved stegningens begyndelse blev der hældt vand (ca. ½ l pr. kg gås) i bradepanden, der blev stillet på nederste rille i ovnen. Gæssene blev lagt på rist

med brystet nedad og steget $\frac{2}{3}$ af tiden, hvorefter de blev vendt med brystet opad den sidste trediedel af stegetiden. Stegetiden var ca. 7 min. pr. 100 g, og den målte temperatur i brystkød var ca. 95°C.

Ved den organoleptiske bedømmelse er anvendt den Hedoniske karakterskala fra -5 til +5, hvor -5 står for slet og +5 for ideel. Variansanalyserne viser, at bortset fra smag og mørhed i lårkød, var der en statistisk sikker forskel på karaktererne ved forskellig slagtealder, idet de var aftagende med stigende slagtealder. Ligeledes var der bortset fra smag i lårkød en signifikant forskel på karaktererne hos de to køn, idet gæssene ved alle tre slagtealder fik de højeste karakterer ($P < 0,01$). Ved variansanalyserne fandtes ingen vekselvirkning mellem alder og køn.

Tabel 1. Parteringsudbytte hos gaser og gæs i relation til alderen

Køn	alder, dage	% af den opskårne vægt				
		brystkød	overlår	underlår	lårk. i alt	vinger
gaser	68	15,0	12,5	13,5	26,0	16,7
gæs	68	14,5	11,5	13,5	25,0	16,1
gns.	68	14,8	12,0	13,5	25,5	16,4
gaser	84	15,6	11,3	13,7	25,0	15,8
gæs	84	15,7	11,3	13,8	25,1	16,0
gns.	84	15,7	11,3	13,8	25,1	15,9
gaser	91	15,3	10,8	13,1	23,9	14,5
gæs	91	14,6	11,8	13,7	25,5	14,1
gns.	91	15,0	11,3	13,4	24,7	14,3
gaser	105	15,6	11,4	14,5	25,9	14,3
gæs	105	15,6	11,1	13,9	25,0	13,9
gns.	105	15,6	11,3	14,2	25,5	14,1

Tabel 2. Gennemsnitsresultater fra den organoleptiske bedømmelse

Køn	alder, dage	helhedsindtr.	Brystkød			Lårkød		
			smag	mørhed	safthighed	smag	mørhed	safthighed
gaser	68	0,66	1,12	1,33	0,03	0,83	-0,22	-0,41
gæs	68	1,14	1,74	1,83	0,11	1,24	0,87	0,25
gns.	68	0,90	1,43	1,58	0,07	1,04	0,33	-0,08
gaser	84	0,01	0,88	-1,03	-0,90	0,81	-0,37	-1,38
gæs	84	0,30	1,14	-0,66	-0,83	0,77	-0,27	-0,81
gns.	84	0,16	1,01	-0,85	-0,87	0,79	-0,32	-1,10
gaser	105	-0,05	1,11	-0,48	-1,94	1,01	-0,18	-1,07
gæs	105	0,58	1,01	-0,64	-1,13	1,07	0,48	-0,48
gns.	105	0,27	1,06	-0,56	-1,54	1,04	0,15	-0,78

Optøningsvind og totalt svind er beregnet i relation til frossen vægt, mens stegesvind er beregnet i relation til optøet vægt.

Der fandtes det største optøningsvind ved slagtealderen 68 dage, mens stegesvindet steg ca. 2,8% ved at øge slagtealderen til 84 eller 105 dage; derimod var det totale svind uafhængigt af slagtealderen. Den fundne forskel på stegesvind og totalt svind hos gaser og gæs var statistisk sikker ($P < 0,001$), og gaserne havde ved de tre slagtealder det største svind.

Tabel 3. Gennemsnitsresultater for optøningsvind, stegesvind og total svind

Køn	alder, dage	fros. vægt, g	opt. sv. %	steg. sv. %	total sv. %
gaser	68	3523	7,86	32,56	37,86
gæs	68	3146	6,96	30,85	35,66
gns.	68	3335	7,41	31,71	36,76
gaser	84	4360	4,74	36,23	39,26
gæs	84	3658	3,28	32,56	34,77
gns.	84	4009	4,01	34,40	37,02
gaser	105	4685	3,60	37,82	40,06
gæs	105	3802	3,47	31,36	33,74
gns.	105	4244	3,54	34,59	36,90

Konklusion

Parteringsudbyttet er absolut tilfredsstillende selv ved den lave slagtealder, og det er næsten ens hos gaser og gæs.

Den organoleptiske bedømmelse viste, at både gaser og gæs fik de bedste karakterer ved en slagtealder på 68 dage, og at karaktererne for helhedsindtryk samt smag, mørhed og saftighed forringes ved øgning af slagtealderen både fra 68 til 84 dage og fra 84 til 105 dage. For de fleste af de nævnte egenskaber fik gæssene betydelig højere karakterer sammenlignet med gaserne. Måling af optøning-, stege- og totalsvind viste det største

optøningsvind ved slagtealderen 68 dage; en forøgelse af slagtealderen udover 68 dage bevirkede en stigning i stegesvindet, hvorimod det totale svind var uafhængigt af slagtealder. Forskel på totalt svind hos de to køn var stigende fra 2,2 til 6,3 procentenheder med stigende slagtealder. Ved alle tre slagtealdre havde gaserne det største svind.

Partering af gæssene er foretaget af medarbejdere på Forsøgsfjerkræslagteriet i Hillerød. Den organoleptiske bedømmelse samt undersøgelse af tilberedningsvind er gennemført på Slagteri- og Konserverlaboratoriet på Howitzvej.

Udgiver: Statens Husdyrbrugsforsøg, Rolighedsvej 25, 1958 København V. Tlf. (01) 35 81 00.
Abonnementspris 1976: 50,- kr. incl. moms. Adresseændring bedes meddelt postvæsenet.