



● Danske kaniners slagte- og kødkvalitets-egenskaber

Niels E. Jensen og Jens Askov Jensen
Afd. for Forsøg med Fjerkræ og Kaniner

Undersøgelsen omfattede slagtekroppe i vægtintervallet 1500-1700 g fra racen Hvid Land. Parteringen viste en fordeling med 35% af totalvægten på lår, 36% på ryg, 22% på forpart og 7% på hoved. Optøningsvindet fra frosset til fuldt optøet slagtekrop varierede fra 1 til 2% og var stigende med aftagende totalvægt, men op-

tøningsmetoden har nogen indflydelse på dette svind. Stegesvindet udgjorde i gennemsnit 21,5%, idet der for såvel lår som ryg noteredes et stegesvind på 22% mod 19% for forparten. I organfedtet udgjorde de mættede fedtsyrer 52% og de umættede fedtsyrer 48%. Totalt udgjorde fedtsyrerne 72,7% af fedtet.

● Indledning

Kaninkød bliver betegnet som et sundt næringsmiddel, der også tåles af personer med allergi overfor forskellige andre kødsorter. Som det fremgår af tabel 1, er kødet magert, idet fedtindholdet kun er på 4%, medens indholdet af protein med 22% er højere end i de fleste andre kødsorter. Forholdet

mellem mættede og poly-umættede fedtsyrer er omtrent som i kyllingekød og væsentlig bedre end i de fleste andre kødsorter.

Den overvejende del af den danske produktion eksporteres imidlertid til det franske og det sydeuropæiske marked, hvor konsumenterne viser stor interesse for dette kød. Hvis danskernes spisevaner skal ændres i retning

Tabel 1 Kemiske data fra enkelte kødsorter (efter levnedsmiddel-tabeller 1989)

		Kanin	Kylling	Lam	Okse	Svin
Energi	KJ	529	741	820	655	796
Protein	g	22,2	19,0	18,5	21,1	20,0
Fedt, total	g	4,0	11,0	13,3	7,8	12,0
Mættede fedtsyrer	g	1,64	3,26	6,46	3,28	4,82
Monoumættede fedtsyrer	g	0,79	3,71	5,02	3,71	5,34
Polyumættede fedtsyrer	g	1,28	3,09	0,62	0,31	0,87
P/S forhold		0,78	0,95	0,10	0,09	0,18
Aske		1,00	0,90	0,80	1,00	1,00
Vand		74,6	70,0	67,4	70,8	68,3

af anvendelse af en større del af denne kød-sort, kræver det formentlig en ændring fra di-stribution af hele slagtekroppe til et udbud af mere forbrugervenlige parteringer.

På denne baggrund er der på nogle kaniner fra Forskningscenter Foulum foretaget en ori-enterende undersøgelse af de enkelte ud-skæringers andel af slagtekroppen, ligesom der er foretaget en analyse af stegetid, ste-gsvind og kødets mørhed.

Tabel 2 Resultater fra vækstkontrol og slag-tebedømmelse

Antal dyr	11
Antal dage i kontrol	43
Vægt ved begyndelsen, kg	0,80
Vægt ved slutningen, kg	2,70
Daglig tilvækst, g	44,5
FE pr. kg tilvækst	2,88
Alder ved slagtning, dage	90
Vægt før slagtning, kg	2,80
Vægt efter slagtning, kg	1,63
Slagteprocent	58,3
Points for kødfylde (0-10)	6,5
Fedningsgrad, %	
Lidt for fede	4
Passende	7

Materialets omfang

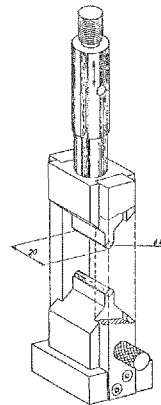
Materialet omfattede 11 kaniner af racen Hvid Land fra besætningen hos Statens Husdyrbrugsforsøg. Dyrene var fodret med forsøgenes standardfoder, som består af en pilleteret fuldfoderblanding, der indeholder 80 FE pr. 100 kg foder og med 16% råprotein i tørstoffet.

Kaninerne udvalgte tilfældigt blandt 80 ungkaniner ved en ordinær slagtning i Forskningscentrets slagteri. Som det fremgår af tabel 2, var dyrenes gennemsnitlige vægt ved vækstkontrollens slutning på 2,7 kg og umiddelbart før slagtning nogle dage senere på 2,8 kg. Denne vægt er lidt højere end ide-alvægten til eksportmarkedet. Tidligere un-der undersøgelser over relationen mellem vægt og slagtebedømmelse (Jensen, 1992, 705. beret-ning fra Statens Husdyrbrugsforsøg) viste imidlertid, at ved den visuelle bedømmelse af slagtekroppen opnåede dyr af racen Hvid Land den bedste klassificering ved vægtin-tervalleret 2,8-3,0 kg levende vægt eller 1600-1700 g slagtekrop. I nærværende undersøgel-se varierede slagtekroppens vægt fra 1550 til 1700 g.

Efter slagtning foretoges en subjektiv be-dømmelse af kødfylden på lår og ryg, ligesom fedtansætningen bedømtes på grundlag af mængden af bughulefedt og fedtansætning omkring nyrene, idet der ikke i denne vægt-klasse ses en fedtansætning på lår og ryg. Når fedtansætningen er passende, får slagtekrop-pen betegnelsen I, medens forskellige grader af rigelig fedtansætning betegnes med hen-

Tabel 3. Optøningssvind, filéttykkelse og udkæringsresultat

Gruppe	I	II	III
Antal dyr	3	4	4
Vægt af frossen slagtekrop, g	1693	1582	1547
Vægt af optøet slagtekrop	1675	1557	1496
Optøningssvind, %	1,1	1,6	2,1
Filéttykkelse, mm	25	20	20
Andel, % af bagpart	35	34	35
ryg	36	36	36
forpart	22	22	21
hoved	7	8	8



Figur 1 Træk-tryk apparat (Adamel Lhomargy model DY 30) med påmonteret Volodkewich-kæber. Stempelhastigheden er 2,5 cm/minut.

holdsvis If eller Iff. Manglende fedtansætning betegnes med II og magre dyr betegnes med III.

Efter afkøling af slagtekroppene blev disse nedfrosset ved $\approx 18^{\circ}\text{C}$, indtil den videre undersøgelse kunne foretages. Fra frostboksen blev slagtekroppene henlagt til optøning i 24 timer enten ved 5°C i hele perioden eller ved 5°C i 8 timer og ved 20°C i 16 timer. Gennemskæringerne blev foretaget bag 4. ribben og gennem næstsidsste lændehvirvel. Filéttykkelse målt ved 4. lændehvirvel.

Efter optøning blev de enkelte delstykker lagt i stegeposer, og en temperaturmåler blev anbragt i stykkets tykkeste del. På forparten anbragtes føleren i nakkemuskelen, på ryggen i midten af filéten og i låret midt i yderlåret. Partierne blev stegt ved 200°C i en

konvektionsovn til kødtemperaturen var 80°C .

Efter stegningen blev der udtaget kødprøver fra lår og ryg til mørhedstest. Fra såvel højre som venstre side af ryggen blev der udtaget prøver af den lange rygmuskel (longissimus dorsi). Disse prøver såvel som prøver fra yderlår standardiseredes til samme størrelse med en længde af 5 cm, bredde 2 cm og tykkelse 1 cm. Det gennemsnitlige mål angiver kødets mørhed i Newton. Målingen blev foretaget på et træk-tryk apparat (Adamel Lhomargy model DY 30) med påmonteret Volodkewichkæber.

Stempelhastigheden er 2,5 cm/minut. Prøven anbringes mellem kæberne og bides 80% over én gang midt på prøven og vinkelret på fibre.

Tabel 4. Optøningssvind ved forskellige optøningsmetoder

Hold	A	B
Optøning:		
24 timer ved 5°C	+	
8 timer ved 5°C + 16 timer ved 20°C		+
Antal slagtekroppe	7	4
Vægt af frosset slagtekrop, kg	1615	1574
Vægt af optøet slagtekrop, g	1599	1511
Optøningssvind, %	1,0	4,0

Resultater

I tabel 3 er angivet den gennemsnitlige vægt før og efter optøning, stegesvind, filéttykkelse og de enkelte delstykkers procentvise andel af slagtekroppen. Ved opgørelsen er dyrene delt i 3 grupper efter slagtekroppens vægt.

Selv om materialet er lille ses et markant udslag for, at de mindste slagtekropper har størst optøningssvind og mindst filéttykkelse. Derimod synes der ikke at være en klar difference med hensyn til de enkelte udskærings andel af den samlede vægt, i hvert fald ikke inden for dette snævre vægtinterval.

De to forskellige optøningsmetoder viste en tydelig forskel i omfanget af optøningssvind (tabel 4), idet dette var størst, hvis slagtekroppene blev lagt til optøning i 8 timer ved 5°C og 16 timer ved 20°C mod en optøning ved 5°C i 24 timer.

Der blev ikke påvist forskelle i stegesvind mellem lår og ryg (tabel 5), medens der var mindre stegesvind for forparten. Dette skyldes formentlig forskellen i fedtansætning i de enkelte delstykker, idet det blev registreret, at 60% af stegesvindet fra lår og ryg udgjordes af stegesky, medens dette i forparten kun udgjorde 38% af stegesvindet.

Til gennemskæring af en prøve fra rygmuskelen krævedes 43,7 Newton og af en prøve fra yderlåret 43,2 Newton. Der synes således ikke at være forskel i de to musklers skæretal. Begge muskler viser med disse mål, at kaninkød i forhold til andre kødsorter er mørt med lave skæretal. Tallet er således for kyllingekød 55,1 Newton.

Konklusion

Undersøgelsen viste, at slagtekropper fra kaniner er velegnede til partering og distribution i delstykker. I kød fra henholdsvis lår og ryg ses samme grad af mørhed efter stegning og desuden et ensartet stegesvind.

Disse partier vil derfor med fordel kunne afsættes samlet i en fællespakning, hvorpå der er anført oplysninger om optøningsmetode og stegetid. Det blev vist, at optøningsmetoden har en væsentlig indflydelse på optøningssvindet. Næringsdeklarationen vil vise et i forhold til de fleste andre kødsorter højt indhold af protein og et lavt indhold af fedt. Da kaninkødet tillige har et gunstigt forhold mellem polyumættede og mættede fedtsyrer, er der ernæringsmæssig grundlag for, at kaninkød i højere grad end det nu er tilfældet indgår i den humane ernæring.

Tabel 5. Stegesvind i forskellige parteringer

	Lår	Ryg	Forpart	Total
Vægt før stegning, g	533	550	336	1419
Vægt efter stegning, g	414	428	271	1114
Stegesvind, %	22,3	22,1	19,3	21,5
Stegetid, min/pr. 100 g	8,0	6,8	10,7	8,6
Mørhed, Newton skæretal	43,2	43,7	-	-

Udgiver: Statens Husdyrbrugsforsøg, Foulum, Postboks 39, 8830 Tjele. Tlf. 89 99 19 00.

Abonnementspris 1992: 200,- kr. inkl. moms. Adresseændring bedes meddelt postvæsenet.

ISSN 0106-8857