

Sortbrogede grise i økologi

Af Anne Grete Kongsted, Det Jordbrugsvidenskabelige Fakultet, Århus Universitet



Den gamle svinerace, Dansk Sortbroget Landrace, har måske en fremtid i økologisk svineproduktion

Det er vigtigt, at økologisk svinekød adskiller sig markant fra konventionelt mht. smag, udseende og den måde grisene opdrættes på, hvis forbrugeren skal være villig til at betale en betydelig merpris. Det er idéen bag et flerårigt forskningsprojekt ved Aarhus Universitet, hvis formål er at bidrage til udvikling af en mere forskelligartet økologisk svinekødsproduktion med høje standarder for spisekvalitet og etisk kvalitet.

Bedre egnet til et økologisk liv?

Traditionelle racer kan måske være med til at gøre økologisk svinekød endnu mere populært hos forbrugerne. Engelske forsøg har vist, at kød fra nogle traditionelle svineracer smager bedre og er mere mørt. I England er traditionelle racer som f.eks. British Saddleback en del af den økologiske svineproduktion. I Danmark er den økologiske svineproduktion baseret på de samme moderne højproduktive svineracer som i konventionel svineproduktion. Traditionelle racer anses for mere hårdføre og for at have bedre moderegenskaber og muligvis også for at udnytte fiberrigt foder bedre end de moderne krydsninger. Sådanne egenskaber er ønskelige i en økologisk svineproduktion baseret på udendørs svineproduktion. Derfor valgte vi at inddrage en traditionel race i projektet. Valget faldt på den sortbrogede, bl.a. fordi den ser anderledes ud end de velkendte hvide krydsninger. Spørgsmålet er, om den også har nogle af de førnævnte positive egenskaber?

Sæsonproduktion

I projektets første år sammenlignede vi tre racekombinationer: Dansk Sortbroget Landrace, Dansk Sortbroget Landrace krydset med Duroc og en moderne krydsning mellem Landrace, Yorkshire og Duroc. Projektet er baseret på udendørs sæsonproduktion med faringer i foråret som i naturen, slagtning af små hangrise ved ca. 40 kg levendevægt i august (sommergrise) og slagtning af store sogrise ved 100-140 kg i december (julegri-

se). Hangrisene slagtes ved så lav vægt, i håb om at reducere risikoen for ornelugt og samtidig få et unikt produkt med god spisekvalitet.

Nøddeagtig smag

I projektets første år voksede de sortbrogede sogrise 37% langsommere fra fødsel til slagtning end den moderne krydsning. Disse var også, som forventet, markant federe (30% mere rygspæk) og mindre kødfulde (11% lavere kødprocent) end den moderne krydsning ved samme alder. Til gengæld var der ikke store forskelle på den moderne krydsning og Sortbroget krydset med Duroc m.h.t. tilvækst og kødprocent. Målinger på kødet viste, at de sortbrogede grise havde mørkere og mere rødt kød samt en speciel smag i fedtet, karakteriseret som nøddeagtig og sød. Sortbroget krydset med Duroc havde det mest møre kød af de tre racekombinationer. Der er således klare forskelle i egenskaber knyttet til kødkvalitet, men også nogle begrænsninger i forhold til svineproduktion.

Forsøget gentages i år med små justeringer og med fokus på foderforbrug. Når forsøget er afsluttet, vil vi foretage en overordnet evaluering af sæsonproduktion baseret på den sortbrogede. Læs mere på projektets hjemmeside www.qemp.elr.dk/uk

Denne klumme blev bragt d. 19. september 2008 i Økologisk Jordbrug nr. 416.