

Mere kvalitet og diversitet i økologisk svineproduktion

Anne Grete Kongsted¹, Chris Claudi-Magnussen², John E. Hermansen¹ og Bent Hindrup Andersen³

¹Det Jordbrugsvidenskabelige Fakultet, Institut for Jordbrugsproduktion og Miljø, Aarhus Universitet

²Danish Meat Research Institute, Teknologisk Institut

³Biosystem Teknologi, Aarhus Universitet

Introduktion

Forbruget af økologisk svinekød i Danmark er steget markant de senere år, men på trods af dette er markedsandelen stadigvæk meget ringe. Kun 1 % af det svinekød, der købes i Danmark, er økologisk produceret. Dette er væsentligt lavere end f.eks. økologisk mælk og økologiske æg, som har markedsandele på hhv. 35 % og 27 % (Gfk, 2009). En af forklaringerne kan være en betydelig merpris for økologisk svinekød sammenholdt med, at økologisk svinekød ikke i sig selv adskiller sig fra konventionelt svinekød. Forbrugeren, der står ved køledisken og skal vælge, kan ikke se forskel, og senere kan hun heller ikke *smage* den store forskel på det konventionelle og økologiske.

Det er vigtigt, at økologisk svinekød adskiller sig markant fra konventionelt både med hensyn til smag, udseende og den måde dyrene opdrættes på, hvis forbrugeren skal være villig til at betale merprisen. Dét var idéen bag et forskningsprojekt, hvis formål var at bidrage til udvikling af en mere forskelligartet økologisk svineproduktion med høje standarder for spisekvalitet og etisk kvalitet.

Alternative racer

Billede 1: Sortbroget Dansk Landrace
(foto: Kristine Riis Hansen)



Gamle danske svineracer kan måske være med til at gøre økologisk svinekød endnu mere populært hos forbrugerne. Engelske forsøg tyder på, at kød fra 'gamle' svinera-

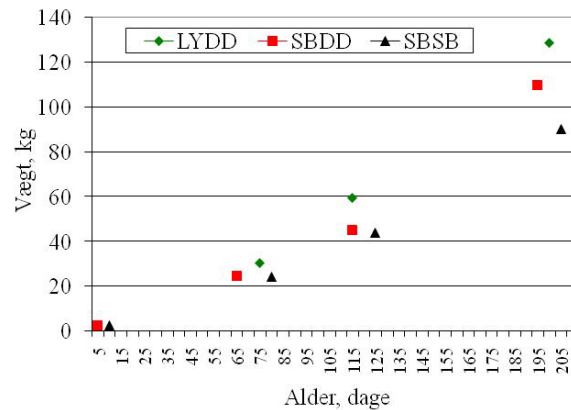
cer smager bedre, er mere mørt og mere rødt (Rahelic & Puac, 1981). I England er gamle svineracer som f.eks. British Saddleback en del af den økologiske produktion. I Danmark er den økologiske produktion baseret på de samme moderne og højproduktive svineracer som i konventionel produktion. Gamle racer anses for at være mere hårdføre, for at have bedre moderegenskaber og muligvis også for at udnytte fiberrigt foder bedre end moderne svineracer. Sådanne egenskaber er ønskelige i den økologiske svineproduktion baseret på udegående dyr. Derfor valgte vi at inddrage en gammel svinerace i forsøget. Valget faldt på Dansk Sortbroget Landrace, bl.a. fordi den ser meget anderledes ud end de velkendte hvide krydsninger. Det kan måske i sig selv være med til at differentiere økologisk svinekød som produkt.

Forsøget

Vi sammenlignede produktivitet og kødkvalitet hos tre forskellige racekombinationer: Ren sortbroget (SBSB), sortbroget krydset med Duroc (SBDD) og en krydsning af Landrace, Yorkshire og Duroc (LYDD). Sidstnævnte svarer til de krydsninger, som normalt anvendes i økologisk svineproduktion. Racekombinationerne blev afprøvet i et produktionskoncept baseret på frilands- og sæsonproduktion. Det betyder, at grisene fødes om foråret, og hangrisene slagtes før kønsmodenhed ved ca. 40 kg levendevægt for at undgå ornelugt og sælges som 'sommergrise'. Sogrisene slagtes ved høj vægt og sælges som 'julegrise'. Søerne slagtes lige efter fravæning af deres første kuld. Forsøget blev gennemført over to år på i alt 15 SB-gylte (hvoraf ti blev løbet med SB og de resterende med DD) plus 11 LY-gylte (insemineret med DD) og deres afkom.

Vokser langsommere

Den gennemsnitlige kuldstørrelse for de sortbrogede 1. lægssøer var 9,5 totalfødte grise varierende fra 6 til 12 grise. De sortbrogede søer fravænnede gennemsnitligt 7,6 grise. Kuldstørrelsen hos LY-søerne varierede meget fra år et til år to. Den gennemsnitlige kuldstørrelse ved fødsel og fravæning var hhv. 12 og 9,2 i år 1, og hhv. 15,4 og 13,2 i år to for LY-søerne. Sogrisenes vækstkurve fra fødsel til slagt ses i figur 1. Gennemsnitligt voksede de sortbrogede sogrise 479 g/dag, hvorimod SBDD og LYDD voksede hhv. 591 g/dag og 624 g/dag. Foderudnyttelsen var generelt lavere hos de sortbrogede sogrise, men forskellen mellem SBSB og LYDD blev først signifikant efter 170 dage. For hele perioden fra fødsel til slagt ved ca. 200 dage var foderudnyttelsen hhv. 4,3 og 3,3 FE/kg tilvækst for SBSB og LYDD.



Figur 1: Vækstkurve for SBSB, SBDD og LYDD i år 1

Nøddeagtig smag

De sortbrogede grise var som forventet mere fede end LYDD. For de små hangrise var forskellen dog meget lille. Kødet fra de sortbrogede grise var signifikant rødere og mørkere for alle tre typer af slagtedyr. Forskellen vurderes at være stor nok til, at forbrugeren kan se en forskel i køledisken. Med hensyn til mørhed, var der kun små forskelle på ren Sortbroget og LYDD, mens kødet fra Sortbroget krydset med Duroc gav det mest møre kød af de tre krydsninger. De sortbrogede sogrise og 1. lægssøer var karakteriseret ved en speciel sød og nøddeagtig smag i fedtet. For hangrisenes vedkommende havde de sortbrogede grise et signifikant højere gennemsnitligt indhold af skatol, men kødet blev dog ikke vurderet til at have mere ornelugt/smag end de andre racekombinationer. Der kan læses mere om forsøgsresultaterne i Claudi-Magnussen (2010).

Konklusion

Kødet og fedtet fra Sortbroget Dansk Landrace har nogle specielle karakteristika, som måske kan være med til at differentiere økologisk svinekød som produkt og dermed retfærdiggøre en merpris. Der er dog nogle klare produktionsmæssige begrænsninger. Fremtidige projekter bør fokusere på muligheder for at reducere produktionsomkostningerne ved at øge det ernæringsmæssige bidrag fra fouragering. Dette er især relevant for 'gamle' racer, der forventes at være bedre til at udnytte fiberrigt foder end de gængse racer.

Kommende projekter - slagtesvin på friland

Kvalitet er ikke kun et spørgsmål om *spisekvalitet*. Kvalitet er også god dyrevelfærd (sundhed, naturlig adfærd, integritet) og minimal påvirkning af det omkringliggende miljø (næringsstofbelastning, klimapåvirkning). Hovedparten af de økologiske slagtesvin, der produceres i dag, tilbringer størstedelen af deres liv i stalde med adgang til udendørs løbegårde. Produktion af slagtesvin på friland fra fødsel til slagt praktiseres kun af ganske få producenter i Danmark på trods af, at dette er muligt med væsentligt lavere etableringsomkostninger og i højere grad harmonerer med forbrugernes forventninger til økologisk svinekød. Blandt årsagerne til de få slagtesvin på friland er et højt foderforbrug og en betydelig risiko for miljøbelastning ved slagtesvin på friland (Hermansen et al., 2008).

Slagtesvin på foderafgrøder

Billede 2: Slagtesvin på mark med jordskokker (foto: Kristine Riis Hansen)



Grisen er altædende og æder gerne både græsser, frugter, nødder, rødder, orme og biller mm. Det er således oplagt at lade grisene finde en større andel af foderet direkte i marken. Dette vil reducere behovet for tilskudsfoder og dermed gøre produktionen mere bæredygtig som følge af reducerede foderomkostninger, mindre afhængighed af importeret foder samt reduceret udvaskning af næringsstoffer. I projektet 'Markedsdrevet, højværdi økologisk kødproduktion med robuste dyr' (SUMMER) undersøger vi den svineernæringsmæssige værdi af fouragering (fødesøgning både på og under jordoverfladen), og hvordan det påvirker spisekvaliteten. Der inddrages en 'gammel' race, som forventes at være bedre egnet til at udnytte fiberrigt foder. Grisene får adgang til forskellige foderafgrøder som f.eks. kløvergræs, ærter, jordskokker og roer. Foreløbige resultater fra et pilotforsøg hos en privat landmand tyder på, at slagtesvin i perioden 59-76 kg gennemsnitlig kan æde ca. fem kg jordskokker om dagen, hvis de tildeles 1,8 kg tilskudsfoder dagligt.

Slagtesvin til ukrudtsbekæmpelse og naturpleje

Rodukrudt udgør et alvorligt problem i både økologisk og konventionel planteproduktion, fordi det nedsætter udbyttet og udgør en gene i forbindelse med høst. I skrivende stund ansøges om penge til et projekt om Frilandsgrise til ukrudtsbekæmpelse og naturpleje (FUN). Formålet er at bidrage til udvikling af en bæredygtig og højværdi økologisk produktion baseret på udegående slagtesvin, hvor grisens unikke evne til at fouragere bl.a. udnyttes til at reducere behovet for mekanisk ukrudtsbekæmpelse og til pleje af naturområder.

Litteratur

- Claudi-Magnussen, C. 2010. Økologiske sæsongrise, Kødkvalitet for sæson 2007 og 2008. <http://orgprints.org/18477/1/18477.pdf>.
- Hermansen, J.E., J.T. Sørensen, T. Kristensen, M. Hammershøj, F. Oudshorn, 2008. Muligheder og barrierer i den økologiske husdyrproduktion. I: Alrøe & Halberg (Eds), Udvikling, vækst og integritet i den danske økologisektor. ICROFS nr. 1. Pp- 153-185.
- Rahelic S and Puac S 1981. Fibre types in *Longissimus dorsi* from wild and highly selected pig breeds. *Meat Sci*, 5: 439-450 (1981).