

DJF tester slagtesvin på friland

Der er plads til flere forskelligartede produkter på markedet end det standardiserede slagtesvin

Økologisk svinekød fylder ikke meget i salgsstatistikkerne. En af grundene er måske, at den eneste synlige forskel på det økologiske og konventionelle kød er prisen. Men der er masser af muligheder for at producere økologisk svinekød med anderledes smag, farve og historier, konstaterede Anne Grete Kongsted, DJF, da forskerne i maj inviterede til temadag om økologisk svinehold.

DJF's økologiske forskning i svineproduktion har de senere år haft fokus på netop differentiering og merværdi, og dette fokus bevares i det ny treårige projekt SUMMER. Her vil forskerne sende slagtesvinene ud at fouragere

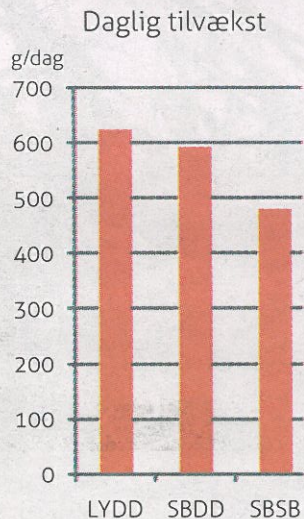
på foderafgrøder som græs, jordskokker, roer og lignende for at se hvor stor en del af deres foderbehov, de kan få dækket på denne måde. En produktion af slagtesvin på friland vil alt andet lige være i større overensstemmelse med den økologiske tankegang og de forventninger, forbrugere har til økologisk kød.

Seks kg jordskokker

- Vi har allerede lavet et lille pilotforsøg hos en landmand, der lukkede slagtesvin ud på en mark med jordskokker. De nåede op på at æde seks kg om dagen, hvilket svarer til 35 procent af deres foderbehov, fortæller Anne Grete Kongsted.

Grisene var i vægtklassen 59-75 kg og opnåede en daglig tilvækst på 800 g. Forbruget af tilskuds-foder var 2,3 kg pr. kg tilvækst.

I det nye projekt skal en ældre race, der formentlig er bedre til at udnytte fiberrigt



Tilvæksten hos sortbrogede (SB) svin er noget mindre end hos moderne krydsninger.

foder, sammenlignes med en moderne afstamning.

Sommersvin og julegrise

Århus Universitet har allerede lavet et enkelt forsøg med gamle racer på friland og undersøgt produktivitet og kvalitetsegenskaber ved kødet. I forsøget indgik slag-

tesvin af ren dansk landrace, landrace krydset med Duroc og moderne LYDD. Der var tale om en sæsonproduktion, hvor hangrisene blev slagtet om sommeren ved 40 kg og sogrisene ved 120-140 kg. Kødet og spækket fra landrace havde tydeligvis andre kvalitetsegenskaber end de moderne krydsninger. Kødet er mørkere og spækket tykkere og med en mere nøddeagtig smag. Spørgsmålet er, om det er et interessant produkt for forbrugeren, for der er klare produktionsmæssige begrænsninger ved den gamle race. Det gælder kuld størrelse og tilvækst.

- Men krydsningerne er faktisk ret godt med. Her er forskellen ikke statistisk sikker, konstaterer Anne Grete Kongsted.

kmn@okologi.dk