

Hur säkerställer vi kvaliteten på viltkött?

Seminarium KSLA och Svenska Viltmatakademien
26 september 2014

Eva Wiklund & Gunnar Malmfors



Köttkvalitet



Bakterier?

pH-värde?

Radioaktivitet?

Fetthalt?

Hållbarhet?

Stress i samband jakt/slakt?

Köttsmak?

Tungmetaller?

Mörhet?

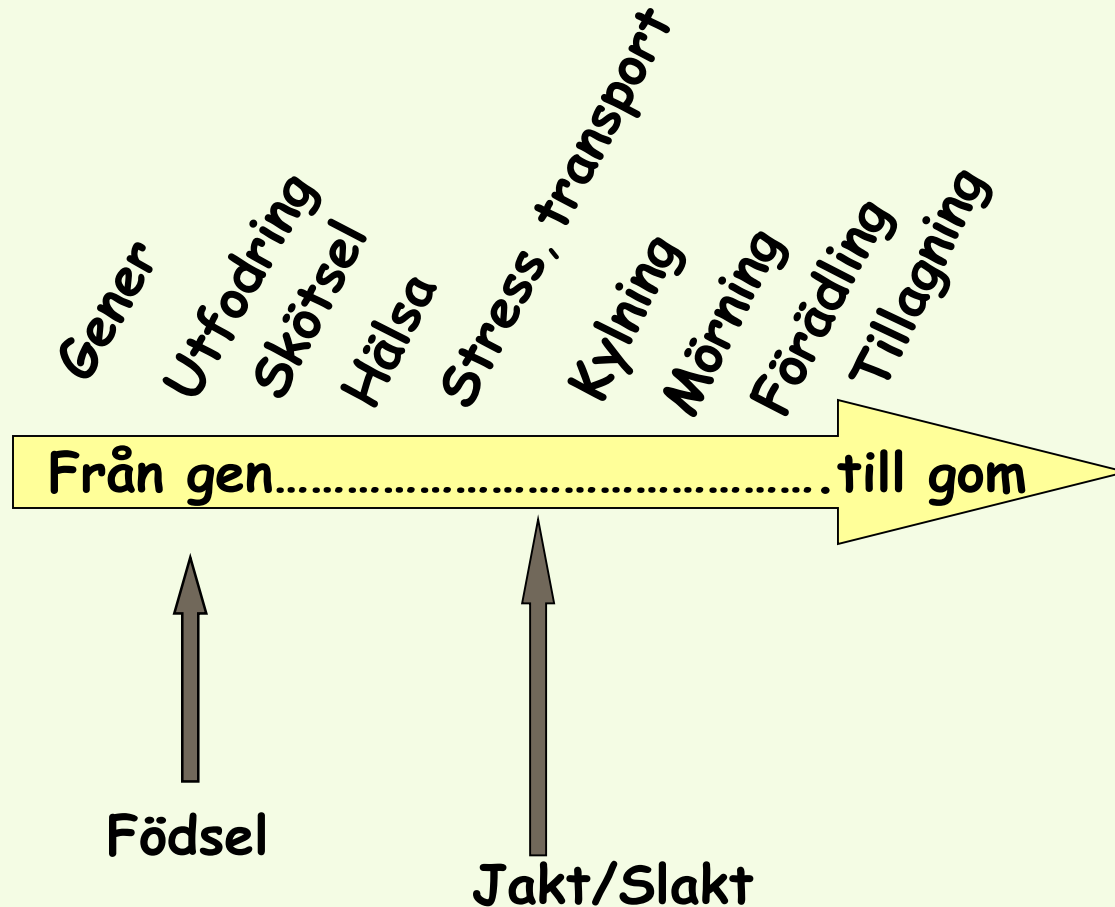
Vitamin- och mineralinnehåll?

Har djuren utfodrats?

Antibiotikarester?



Vad kan påverka köttets kvalitet?



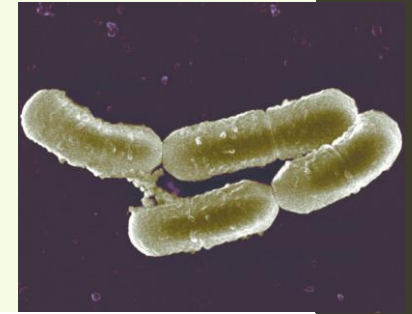
Näringsvärde och smak

- Viltkött har generellt ett lägre fettinnehåll och en mer fördelaktig fettsammansättning (mer omega-3 fett) än kött från t.ex. nötkreatur, lamm och svin
- Köttets kemiska sammansättning (fetter, mineraler och vitaminer/antioxidanter) reflekterar betets sammansättning
- Viltköttets smak är också helt beroende av vad djuren äter. Naturligt bete (gräs, örter, ris och buskar) ger mer viltsmak - tillskottsfooder med spannmål minskar omega-3 innehållet och får köttet att smaka "ko"



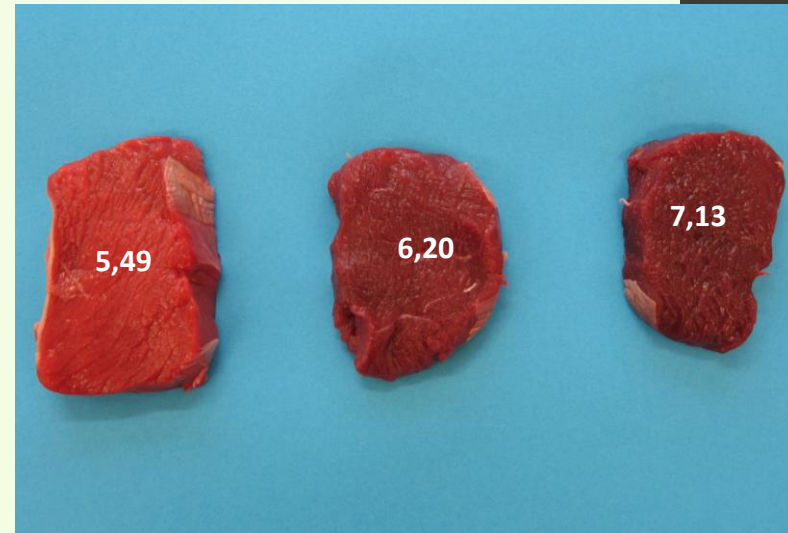
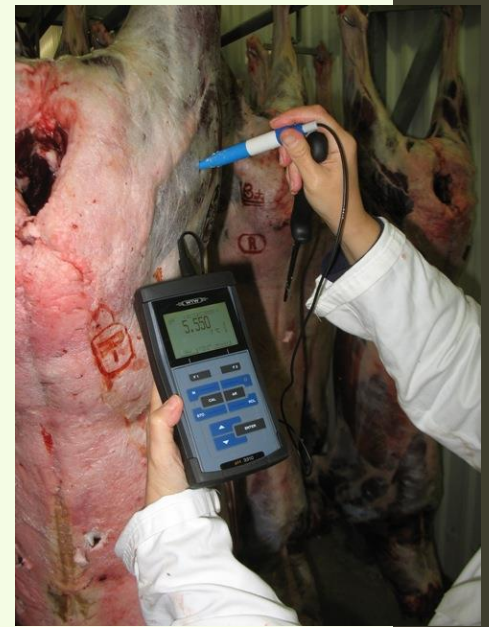
Hygienisk kvalitet och hållbarhet

- Hållbarhet hos kött bestäms ofta av den mikrobiologiska eller hygieniska kvaliteten, d.v.s. hur mycket och vilken typ av bakterier som finns på köttet
- Variationen i hygienisk kvalitet kan vara större i viltkött än annat kött p.g.a. skottskador, otillräckliga kunskaper om slakthantering och brist på kylmöjligheter för slaktkropparna
- Viltkött har tidigare sålts mest som en fryst produkt i Sverige. Efterfrågan på färskt, kylt kött ökar nu. Den hygieniska kvaliteten har mycket större betydelse vid hantering av kylt jämfört med fryst kött



pH-värde

- Köttets pH-värde beror på hur mycket energi (glykogen) som finns i musklerna när djuret dör
- Normalt pH-värde i kött är ca 5,5 - 5,7. Ett värde över 5,8 ger försämrad hållbarhet särskilt för vakuumpförpackat kött
- Hos djur i dålig kondition och de som stressats i samband med jakt/slakt finns inte tillräckligt med glykogen för att få ett optimalt pH-värde i köttet
- pH-värdet mäts i ytterfilén ca 1 dygn efter skottillfället (när djuret dör)



Blyinnehåll



- I ett antal undersökningar från Sverige, Norge, USA, Kanada, England och Polen har man hittat förhöjda blyvärden i viltkött från djur som skjutits med studsarammunition med blykärna
- I en delstudie till undersökningen Riksmaten (Livsmedelsverket) har man konstaterat att personer som äter viltkött mer än en gång i månaden har högre blodblyhalter än övriga konsumenter



Image

- **Du blir vad du äter - sant även för vilt**
Den positiva imagen av viltkött som gott, näringsriktigt och naturligt är beroende av hur köttet produceras
- **Vad är viltkött?**
Begreppet viltkött är inte glasklart. I Sverige produceras viltkött från djur som jagas och i hägn från sk. frilevande vilt (hjort, vildsvin och mufflon). Hägnen ska vara så stora att djuren klarar sig utan tillskottsfoder under vegetationsperioden. Vi importerar stora mängder hjortkött från Nya Zeeland där produktionen är mycket intensiv och köttet kan därför inte enligt svenska normer kallas för viltkött



Hur säkerställer vi kvaliteten på viltkött?

Sammanfattning 1

- **Fördelar** när det gäller lågt fettinnehåll, bra fettsammansättning, höga halter av mineraler och vitaminer och god viltsmak **gäller generellt för viltkött. OBS! Utfodring ger en annan produkt!**
- **Ökade kunskaper om slakt, kötthantering och hygien** är önskvärda i hela kedjan jägare-konsument
- **Undvik stress** i samband med jakt/slakt - det försämrar köttkvaliteten!

Hur säkerställer vi kvaliteten på viltkött?

Sammanfattning 2

- **Färskt kött är en känslig råvara.** Förbättrad hygien, pH-mätningar på slaktkroppar och kontroll på kylkedjan optimerar hållbarheten på färskt, vakuumpförpackat kött
- Följ Livsmedelsverkets och Jägareförbundets rekommendationer för val av ammunition, hantering och putsning av slaktkroppar för att **minimera risken för blykontamination av köttet**
- **Värna om viltköttets positiva image!** Utfodring och intensifierad produktion (jmf Nya Zeeland) kan förstöra den