

## Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri



Folketingets Udvalg for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri

København, den 25. marts 2009  
Sagsnr.: 15235

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i brev af 27. februar 2009 stillet følgende spørgsmål nr. 241 (Alm. del) som hermed besvares:

### **Spørgsmål 241:**

”Vil ministeren i forlængelse af besvarelse af FLF alm. del – samrådsspørgsmål AI og AJ om neutralmarinering af kyllingekød den 25. februar 2009 oplyse, hvorfor virksomhederne neutralmarinerer produkterne?”

### **Svar:**

Ifølge virksomhederne anvendes neutralmarinering med henblik på at gøre kødet mere saftigt. Kyllingekød kan ofte blive meget tørt, specielt fordi der er en tendens til, at forbrugerne steger det for længe på grund af risikoen for sygdomsfremkaldende bakterier som salmonella og campylobacter.

I nogle tilfælde kan marineringen også have til formål at tilføre produktet mere smag.

Eva Kjer Hansen

/Caroline D. Nordentoft