

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri



Folketingets Udvalg for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri

København, den 5. marts 2010
Sagsnr.: 4010
Dok.nr.: 61777

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i brev af 8. februar 2010 stillet spørgsmål nr. 193 (Alm. del), som hermed besvares. Spørgsmålet er stillet efter ønske fra Per Clausen (EL).

Spørgsmål 193:

”Kan ministeren bekræfte, at anvendelse af teknikkerne mekanisk tenderiseret, tenderization eller needling alle medvirker til at reducere kød holdbarhed?”

Svar:

Teknikkerne mekanisk tenderiseret, tenderization eller needling kaldes på dansk mekanisk kødmørning. Teknikken går ud på at foretage en mekanisk bearbejdning af kødet, så det bliver mere mørt, for eksempel ved at bearbejde kødoverfladen mekanisk, mens det på et transportbånd bliver ført forbi en rulle med en riflet overflade eller ved direkte at stikke nåle eller små knive i kødet. På denne måde brydes muskulaturens og bindevævs sammenhængskraft lidt op, og kødet bliver derfor mere mørt efter tilberedning.

Teknikkerne betyder, at kødets overflade bliver brudt, hvorved bakterier, der kan være på kødets overflade, kan blive ført dybere ind i kødet. Det kan derfor ikke udelukkes, at behandlingen kan reducere kødets holdbarhed. Det vil i alle tilfælde være slagteren, der ud fra en konkret faglig vurdering endeligt fastsætter det pågældende køds holdbarhed.

Henrik Høegh

/Rikke Susanne Bastian