

## KØDBRANCHENS FÆLLESRÅD

Landbrug & Fødevarer  
Erhvervspolitisk Område

København den 8. december 2010

LIL/

lil@lf.dk

Dir. tlf.: 3339 4481

KØDBRANCHENS FÆLLESRÅD har noteret sig DMRI's rapport over indhold af mættet fedt i okse- og kalvekød kød.

DMRI's angivne estimat på 5,2 gr. pr. 100 gr. mættede fedtsyrer i dansk okse- og kalvekød, som går til human konsum på det danske marked, er i tråd med vores forventning lavere end tallet fra USA på 10 gr. pr. 100 gr.

Niveauet i dansk okse- og kalvekød bør forventeligt ligge lavere end i kød fra USA, hvor råvaregrundlaget er noget anderledes sammensat end i Danmark. En meget stor del af amerikansk oksekød er således baseret på stude, som har betydeligt større fedtindhold end kastrerede handyr (køerne bruges mest til forædling/burgers).

De danske slagtedyr er generelt yngre, vejer mindre, og er mindre fede som følge af produktionsformen. En stor andel amerikanske dyr opfedes i såkaldte feed-lots, hvor der gives et meget energirigt foder ad libitum for netop at øge fedtmængden. I USA er mængden af fedt i kødet en forudsætning for høj klassificering og dermed også en høj betaling.

Tillige anvendes i USA i stor udstrækning stude fra kvægracer som typisk er federe end racer anvendt for danske kalve og ungtyre. De angelsaksiske racer (Angus og Hereford) eller krydsninger heraf er betydeligt federe end de kontinentale racer og malkekvæg, som anvendes i Danmark.

Endeligt er konsumet af det langt magrere kalvekød i USA mindre end konsumet i Danmark.

Med venlig hilsen  
for KØDBRANCHENS FÆLLESRÅD

Lilian Noer

KØDBRANCHENS FÆLLESRÅD  
Axelborg, Axeltorv 3  
DK-1609 København V

Tlf. +45 3391 4446  
Fax +45 3332 3503  
e-mail kf@meatboard.dk  
Web www.meatboard.dk

CVR-nr. 44261618