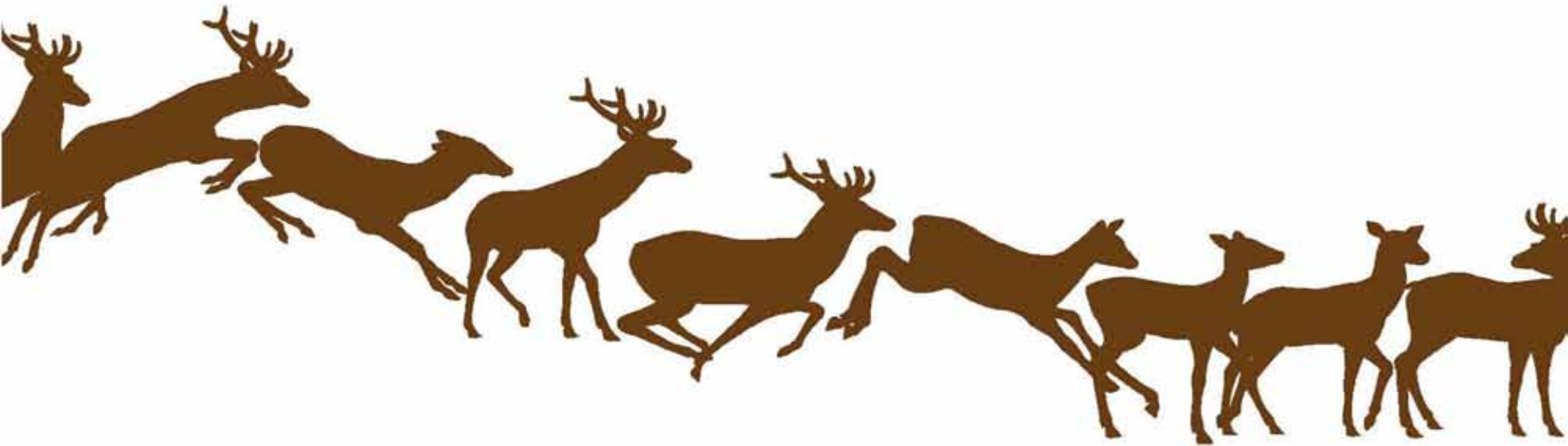


Kjøtkvalitet!



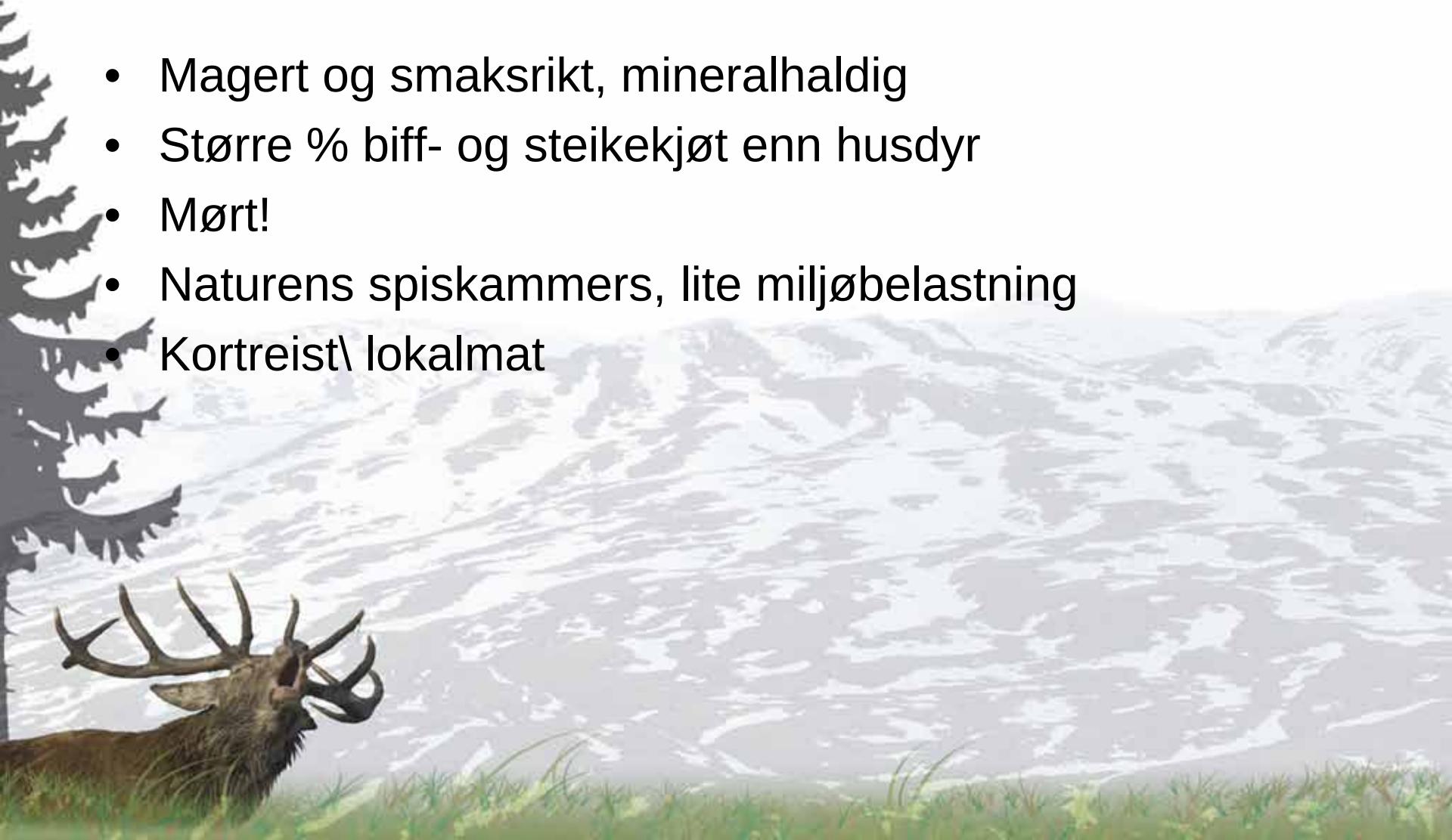
1. Kva er kjøtkvalitet?

- Hygienisk kjøt?
- Antiseptisk kjøt?
- Godt kjøt?
 - Alt dette ikkje nødvendigvis det same
- Oppnå god kvalitet:
 - Hygiene + Mørning
- Dokumentera at kjøtet blir handtert forsvarleg
 - Feltkontroll skal sikra dette



2. Spesielle kvalitetar med hjorteviltkjøt

- Magert og smaksrikt, mineralhaldig
- Større % biff- og steikekjøt enn husdyr
- Mørt!
- Naturens spiskammers, lite miljøbelastning
- Kortreist\ lokalmat



3. Hjorteviltartane

- Ulik smak, men også avhengig av alder og kjønn
 - og slakteteknikk!
- Rådyr: relativ fin struktur, svakt søtleg særpreg
- Hjorten: fin struktur, mild smak
- Elg: grov struktur, mildare smak
- Rein: fin struktur, særpreg
 - Reinsbukk i brunst anbefalast ikkje



4. Kva skjer i daudt kjøt? Mørning

- Kjøttet har først mykje glykogen i musklane
 - søtleg smak
- Ufullstendig forbrenning av glykogen gjev mjølkesyre
 - mjølkesyra er mat for enzym som mørnar muskelprotein
- pH går frå omlag 7.5 til under 5.6: surt
 - råtebakteriar trivst dårleg
- Dødstivheiten, rigor mortis, inntreff (6-12 timer)
- Prosessen føregår best på 12-18°C
 - unngå kuldeforkorting!!!

- 1-2 døgn etter felling kan temperatur bringast ned til under 7°C
 - andre vondarta bakteriar trivst dårleg
 - animalieforskrifta (under 3°C for innmat)
- Enzyrna fortset å mørne musklane fyrst av mjølkesyra
- Bindevev derimot vert berre mjukare ved varmebehandling over 60°C
- Tommelfingerregel mørning i 40 døgngrader, men avhengig av
 - luftfuktigheit
 - del på kjøttet: hakkekjøtt kortare, filet passe, lår gjerne lenger
- Heng gjerne skrotten heil, minskar ureiningsfaren



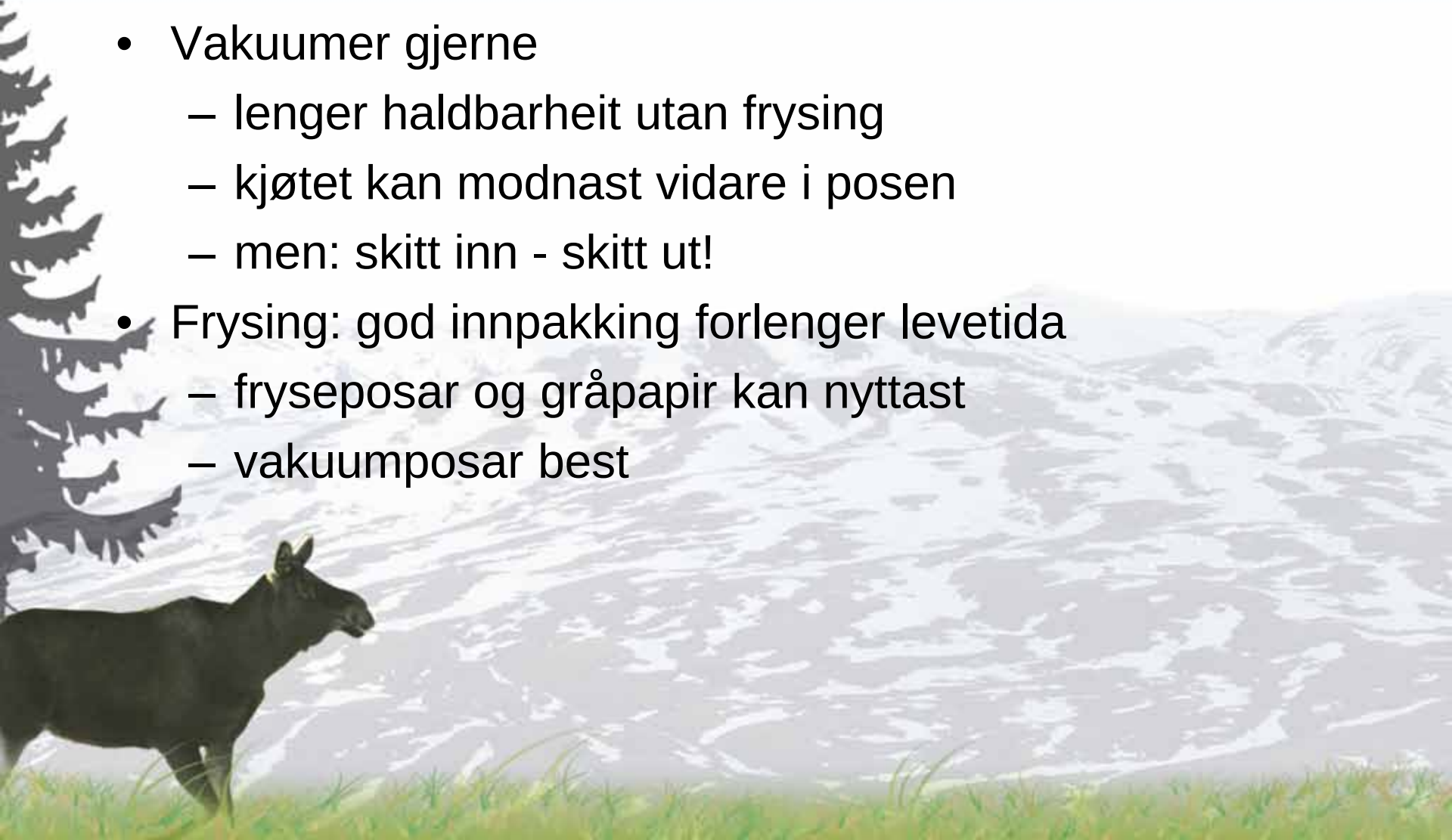






5. Pakking

- Vakuummer gjerne
 - lenger haldbarheit utan frysing
 - kjøtet kan modnast vidare i posen
 - men: skitt inn - skitt ut!
- Frysing: god innpakking forlenger levetida
 - fryseposar og gråpapir kan nyttast
 - vakuumposar best



6. Lokalar til slakting og lagring

- Ofte blir uthus, driftsbygningar, garasjer brukt
 - bort med drivstoff, sprøytemidler o.l
 - rydd slik at det er lett å reingjere før og etter
- Takhøgde nok til at dyret kan henge
 - sikre mot fugler, gnagerer, hunder, katter
 - og insekt
- God tilgang på vatn
 - for handhygiene
 - reingjering
- Fjern slakteavfall kontinuerleg
- Lokale til lagring
 - Ikkje for høg luftfuktigheit, omlag 85%