

Forsøgsplanen fremgår af tabel 1.

Tabel 1. Slagtevægt og foderblanding

Hold	1	2	3	4
Slagtet ved, kg	90	120	120	120
Pct. sojaskrå i foderbl.:				
20-50 kg	24	24	24	24
50-90 kg	12	12	12	6
90-120 kg	-	12	6	6

Svinenes behandling på slagtedagen

Som bekendt reagerer svin forskelligt overfor belastninger inden slagtning, hvilket påvirker kødkvaliteten. Når man vil undersøge slagtevægtens og fodringens indflydelse på kødkvaliteten, er det derfor nødvendigt at standardisere svinenes behandling før slagtning.

Samtlige svin er fodret i henhold til forsøgsplanen kl. 7:00 på slagtedagen. De er desuden vejet sidste gang dagen før. Grisene er læsset ved hjælp af griselæsser kl. 9:00 og transporteret ca. 40 minutter i en vogn forsynet med skillerum, skridsikker bund og god ventilation.

Ved ankomsten til slagteriet er de drevet direkte til el-bedøvning på gulv. Dagen efter slagtning er grisene bedømt på sædvanlig måde på bedømmelsescentralen, herunder er der udtaget prøver til bestemmelse af kødkvaliteten.

Bestemmelse af kødkvaliteten

Kødkvaliteten af de enkelte svin angives ved et enkelt tal (KK-tallet).

KK-tallet er baseret på objektive farvemålinger i fersk yderlår og saltet kam samt pH-målinger dagen efter slagtning i yderlår, kam og nakkemuskel. Farven i fersk yderlår og saltet kam indgår direkte i beregningen af KK-tallet, hvorimod pH kun medtages, dersom det er for højt.

Højt pH medfører en korrektion, således at KK-tallet har en entydig skala, hvor lavt KK-tal altid er et udtryk for dårlig kødkvalitet.



Kødpøverne til henholdsvis farve- og pH-målinger udskæres ved hjælp af en pålægsmaskine.

KK-tallet varierer fra 0,1 (dårligste kødkvalitet) til 10,0 (bedste kødkvalitet). Erfaringsmæssigt ved man, at KK-tal mindre end 6,5 svarer til uacceptabel kødkvalitet og KK-tal større end 8,0 til meget fin kødkvalitet hos svin slagtet ved en levendevægt på 90 kg.

Hos svin slagtet ved en vægt på 120 kg vil man forvente, at disse grænser rykkes opad, således at en uacceptabel kødkvalitet findes ved KK-tal mindre end 6,8 og en meget fin kødkvalitet ved KK-tal større end 8,3.

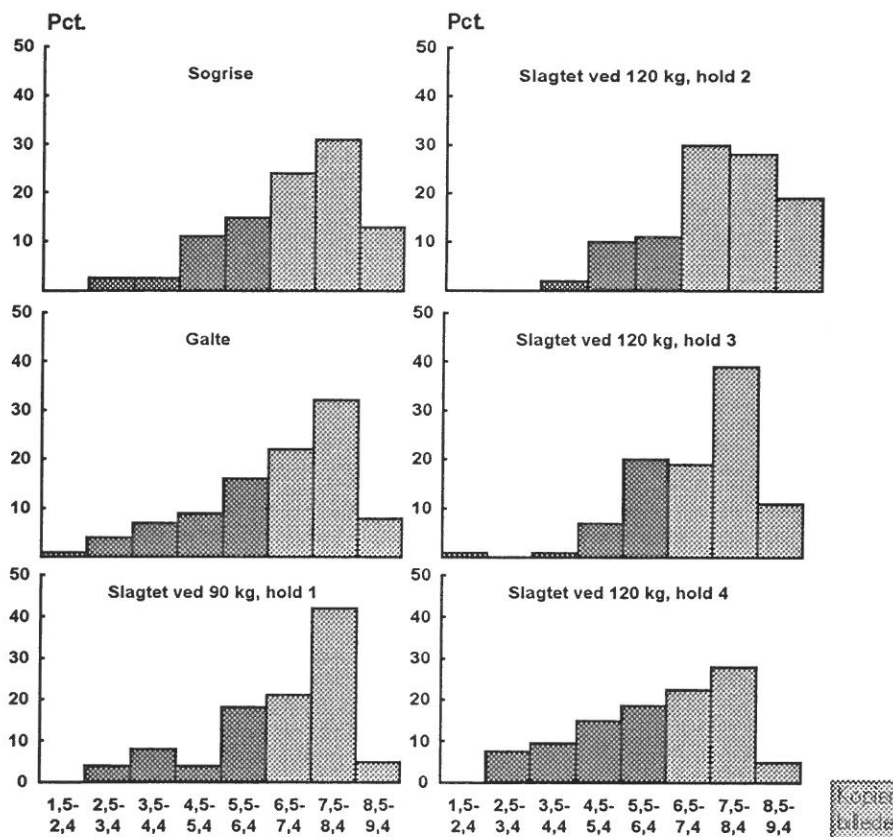
KK-tallet er udtryk for tre egenskaber hos svinekroppen:

- 1) Skinkers kogesvind
- 2) Bacon og midterstykkers farve
- 3) Bacons holdbarhed



Kødprøverne saltes ved hjælp af en specielt konstrueret skivesaltningsmaskine, og farven måles 3 døgn efter saltning.

Resultater



Figur 1. KK-tallenes fordeling indenfor køn og hold

Variationerne i KK-tallene fremgår af figur 1, medens gennemsnitsresultaterne for køn, vægt og hold ses af tabel 2.

Det fremgår af fordelingerne i figur 1, at KK-tallet har været større end 6,5 for ca. 2/3 af såvel sogrise som galte. Det samme er fundet for grise slagtet ved henholdsvis 90 og 120 kg.

For grisene slagtet ved 120 kg var der ingen forskel mellem hold 2 og 3. Derimod var KK-tallet lavere for hold 4, hvoraf kun 52 pct. havde et KK-tal over 6,5. I et andet endnu ikke offentliggjort forsøg, hvor større forskelle i foderets proteinindhold blev sammenlignet i perioden 20-90 kg, blev der derimod ikke påvist forskelle. Her var det gennemsnitlige KK-tal 7,6, og kun fem af 60 galte havde et KK-tal under 6,5, d.v.s. 8 pct. i nærværende undersøgelse.



Farvemålingerne udføres ved hjælp af et Elrepho-fotometer på vakuum-pakkede kødprøver. Resultaterne stemples automatisk på en printer

Tabel 2. KK-tallet

	Antal	Gns.	Pct. over 6,5	Pct. under 6,5
Sogrise	108	6,9	69	31
Galte	107	6,7	64	36
Sogrise + galte	215	6,8	66	34
Slagtet ved 90 kg	53	6,8	68	32
Slagtet ved 120 kg	162	6,9	65	35
Slagtet ved 120 kg:				
Hold 2	54	7,2	76	24
Hold 3	54	7,1	69	31
Hold 4	54	6,3	52	48

Endelig viser tabel 2, at det gennemsnitlige KK-tal for de 215 grise var 6,8. Der er fundet store forskelle fra kuld til kuld. De store variationer, der er målt i KK-tallene, kan formentlig tilskrives arvelige forskelle.