

FF

Copyright © DANSKE SLAGTERIER
Landsudvalget for Svin
Axelborg, Axeltorv 3
1609 København V

SS

FORSKELLIGE FODER- OG PROTEINNORMER TIL SVIN SLAGTET VED HENHOLDSVIS 90 OG 120 KG LEVENDEVÆGT

3. SAMMENLIGNING AF TO OPSKÆRINGSMETODER

Institution:	Statens Husdyrbrugsforsøg	Sider:	5
Type:	Meddelelse	Nr:	36
Forfatter:	H. Busk	Dato:	10.07.1975
	H. P. Mortensen		

Nøgleord

Fagområde: ernæring

Dyregruppe: slagtesvin; sogrise; galte

Andre: norm protein; fodringsstrategi; opskæringsmetoder

Sammendrag

I forbindelse med tre forsøg, hvor grisene slagtedes ved henholdsvis 90 og 120 kg, er der ved slagte kvalitetsbedømmelsen anvendt to opskæringsmetoder. I det ene forsøg fodredes grisene efter ædelyst, mens de i de to andre forsøg fodredes efter norm. De tre hold, som slagtedes ved 120 kg, fik forskellige proteinnormer fra 50 kg.

De to opskæringsmetoder var dels den, der normalt anvendes på bedømmelsescentralerne, dels den, der anvendes ved eksport til forskellige EF-lande.

Resultaterne viser, at den normalt anvendte opskæringsmetode på bedømmelsescentralerne udmærket alene kan anvendes til vurdering af slagte kvaliteten hos svin, der skal sælges til forskellige formål.

Forsøgsplan

Forsøgsplanen fremgår af tabel 1.

Tabel 1. Slagtevægt og foderblanding

Hold	1	2	3	4
Slagtes 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

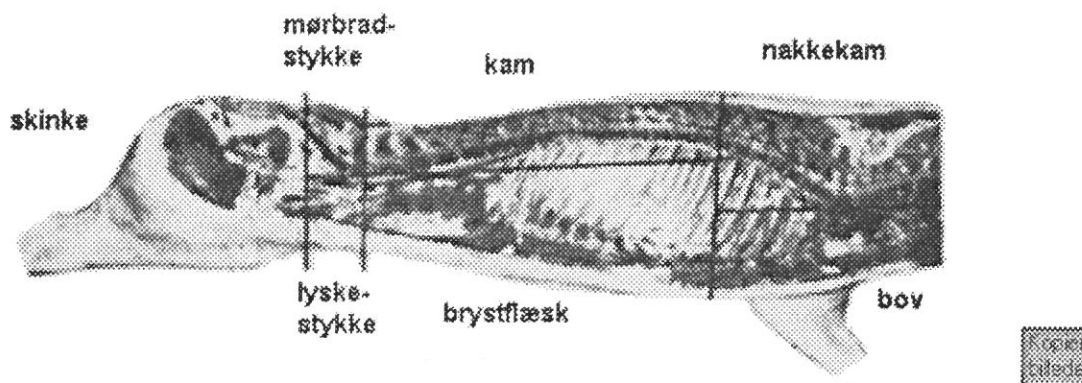
Opskæringsmetodik

Den ene side af slagtekroppen blev opskåret efter metode 1, og på figur 1 ses, hvorledes de enkelte stykker udskæres. Den anden side blev opskåret efter metode 2, og det fremgår af figur 2 og 3, hvorledes siden parteres, samt hvordan stykkerne ser ud efter opskæringen.

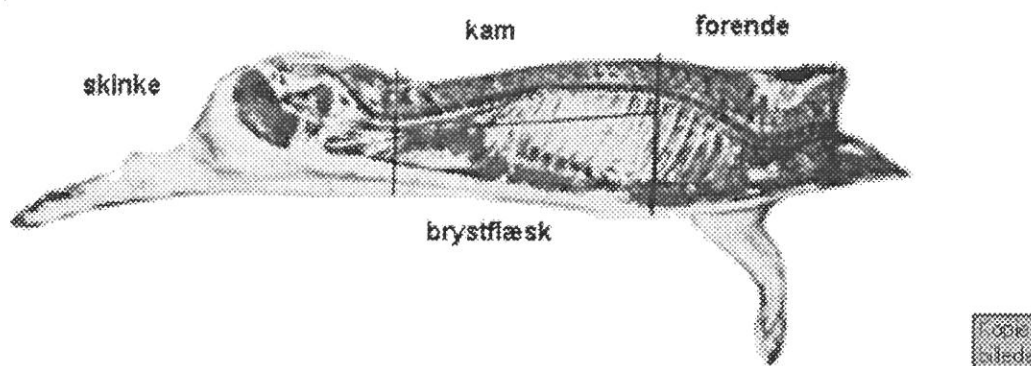
Ved metode 2 afsaves forenden mellem 5. og 6. ribben ved rygsøjlen vinkelret på sværen, og bryst- og ribben afskæres. Svær og spæk afskæres til midt på bovbladet, og bovbladskødet afskæres. Forenden deles derefter i en afspækket nakkekam og en pariserbov. Fra pariserboven afskæres bovsnitten.

Skinken afsaves i leddet mellem næstsidste og sidste lændehvirvel vinkelret på sværen, og lyskefedtet afskæres ved at runde skinken op til hoftestykket. Ved overskæringen sidder mørbraden på siden, således at der er et stykke mørbrad på både kam og skinke.

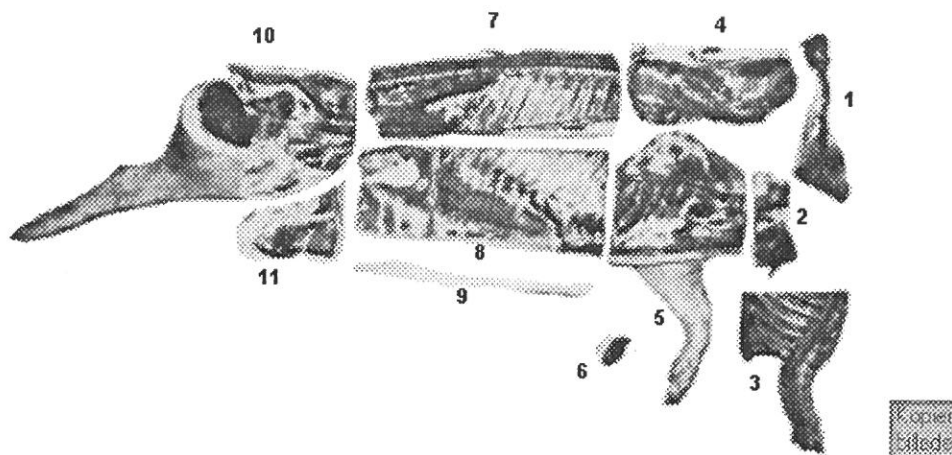
Kammen afsaves med en afstand fra spidsryggen og ind på siden på 4 cm ved 6. ribben, 8,5 cm midt på ryggen og 8 cm ved 5. lændehvirvel, og den afspækkes. Bugstrimlen afskæres fra brystflæsket.



Figur 1. Opskæringsmetode 1. Kam og skinke afspækkes



Figur 2. Opskæringsmetode 2.



1) Halsnitte 2) Bovsnitte 3) Bryst- og ribben 4) Nakkekam (afspækkes)
 5) Pariserbov 6) Afpuds 7) Kam (afspækkes)
 8) Brystflæsk 9) Bugstrimmel 10) Skinke 11) Lyske.

Figur 3. De enkelte dele ved opskæringsmetode 2

Resultater

De vigtigste resultater fremgår af tabel 2, 3 og 4. De enkelte stykker er angivet i pct. af kold slagtevægt. Da der er tale om to opskæringsmetoder udgør mængden af de enkelte dele ikke lige meget, hvis resultaterne for de to metoder sammenlignes.

Tidligere forsøg har vist, at midterstykket stiger forholdsvis mere end for- og bagpart ved stigende slagtevægt, samt at vægten af de enkelte stykker er upåvirket af forsøgsbehandlingen, når grisene slægtes ved samme slagtevægt. Hold 1 har i de tre forsøg haft en kold slagtevægt på 63 kg, mens hold 2, 3 og 4 havde en kold slagtevægt på 86 kg.

Tabel 2. Foder efter ædelyst, 20-120 kg (Forsøg 1)

Hold	1	2	3	4
Antal grise	17	18	18	18
Kold slagtevægt, kg	63,0	86,6	86,2	87,0
Pct. kød + knogler i:		Opskæringsmetode 1		
Kam	67,2	61,2	60,8	61,5
Skinke	75,7	72,9	72,6	72,4
I pct. af kold slagtevægt:				
Nakkekam	12,8	12,7	12,9	12,9
Bov	13,3	12,8	12,9	13,0
Brystflæsk	17,8	19,3	19,0	19,5
Kam, kød + knogler	9,8	9,5	9,3	9,4
Kam, spæk	4,8	6,0	6,0	5,9
Skinke	25,4	24,5	24,3	24,3
Pct. kød + knogler i:		Opskæringsmetode 2		
Kam	69,6	64,5	64,9	65,4
I pct. af kold slagtevægt:				
Nakkefilet	6,1	6,1	6,0	5,9
Pariserbov	16,4	16,2	16,2	16,2
Brystflæsk	12,5	13,3	13,2	13,4
Kam, kød + knogler	12,0	11,5	11,4	11,5
Kam, spæk	5,2	6,4	6,2	6,1
Skinke	30,5	29,8	30,3	29,3

Tabel 3. Stigende fodermængde, 20-120 kg (Forsøg 2)

Hold	1	2	3	4
Antal grise	18	18	18	18
Kold slagtevægt, kg	62,7	86,1	86,0	86,2
Pct. kød + knogler i:		Opskæringsmetode 1		
Kam	69,5	62,4	62,0	60,7
Skinke	77,4	73,0	73,7	72,9
I pct. af kold slagtevægt:				
Nakkekam	12,9	12,7	12,9	12,6
Bov	13,7	13,2	13,1	13,0
BrystflæsKI	17,5	18,8	18,8	19,2
Kam, kød + knogler	10,3	9,8	9,6	9,6
Kam, spæk	4,5	6,0	6,0	6,2
Skinke	25,4	24,6	24,9	24,5
Pct. kød + knogler i:		Opskæringsmetode 2		
Kam	71,7	65,5	65,2	64,1
I pct. af kold slagtevægt:				
Nakkefilet	6,4	6,0	5,9	6,1
Pariserbov	16,9	16,1	16,1	16,5
Brystflæsk	12,4	12,8	13,4	13,3
Kam, kød + knogler	12,3	11,9	11,9	11,3
Kam, spæk	4,9	6,3	6,4	6,4
Skinke	30,6	30,1	29,8	29,7

Tabel 4. Stigende norm til 80 kg, derefter konstant (Forsøg 3)

Hold	1	2	3	4
Antal grise	18	18	18	18
Kold slagtevægt, kg	62,8	86,1	85,8	86,2
Pct. kød + knogler i:		Opskæringsmetode 1		
Kam	68,6	63,8	61,8	60,5
Skinke	76,9	74,3	73,0	72,7
I pct. af kold slagtevægt:				
Nakkekam	12,6	12,7	13,3	12,9
Bov	13,9	13,0	12,7	12,9
Brystflæsk	17,5	18,7	18,7	19,2
Kam, kød + knogler	9,9	10,0	9,6	9,4
Kam, spæk	4,6	5,7	6,0	6,2
Skinke	25,6	25,0	24,8	24,5
Pct. kød + knogler i:		Opskæringsmetode 2		
Kam	71,3	67,2	64,5	63,9
I pct. af kold slagtevægt:				
Nakkefilet	6,2	6,0	6,0	6,0
Pariserbov	16,6	16,4	16,0	16,5
Brystflæsk	12,6	13,2	13,0	13,1
Kam, kød + knogler	12,3	12,0	11,8	11,5
Kam, spæk	4,9	5,9	6,5	6,5
Skinke	30,6	29,8	29,8	29,7

Der har for de to opskæringsmetoder været den samme tendens i resultaterne for de enkelte hold, udslaget har dog været størst for metode 1. Ved metode 2 bestemmes kun pct. kød + knogler i kam. Ved opskæringsmetode 1 bestemmes både pct. kød + knogler i skinke og kam, hvorfor denne metode giver bedre oplysninger om sidens kødindhold.

Da der ikke har været stor forskel på de tre forsøg, er resultaterne samlet i tabel 5 for grisene slagtet ved henholdsvis 63 og 86 kg.

Det ses for begge opskæringsmetoders vedkommende, at når slagtevægten er steget, har for og

bagparten udgjort en mindre procentvis andel, mens midterstykkernes procentvise andel er blevet større. Endvidere ses det, at brystflæsket bliver bedømt mildere ved opskæringsmetode 2 end ved opskæringsmetode 1.

Tabel 5. Forskellig slagtevægt

Kold slagtevægt, kg	63	86
Pct. kød + knogler i:	Opskæringsmetode 1	
Kam	68,4	61,6
Skinke	76,7	73,1
I pct. af kold slagtevægt:		
Nakkekam	12,8	12,8
Bov	13,6	13,0
Brystflæsk	17,6	19,0
Kam, kød + knogler	10,0	9,6
Kam, spæk	4,6	6,0
Skinke	25,5	24,6
Pct. kød + knogler i:	Opskæringsmetode 2	
Kam	70,9	65,0
I pct. af kold slagtevægt:		
Nakkefilet	6,2	6,0
Pariserbov	16,6	16,2
Brystflæsk	12,5	13,2
Kam, kød + knogler	12,2	11,6
Kam, spæk	5,0	6,3
Skinke	30,6	29,8

Konklusion

De to opskæringsmetoder, der har været anvendt i denne undersøgelse, har været i god overensstemmelse med hinanden uanset forsøgsbehandlingen. Opskæringsmetode 1 giver dog et bedre udtryk for kødindhold i grisen end opskæringsmetode 2, da pct. kød + knogler bestemmes både i kam og skinke, hvorimod der ved opskæringsmetode 2 kun bestemmes pct. kød + knogler i kam.

I fremtidige forsøg vil det derfor være tilstrækkeligt at anvende den opskæringsmetode, der i øjeblikket anvendes ved forsøgssvinenes slagtebedømmelse, uanset hvilke formål svinene skal anvendes til.