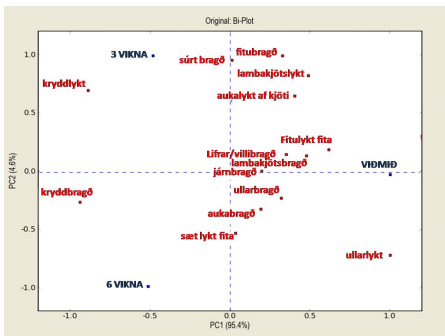


- Vinnsla og vörupróun
- Matvælaöryggi
- Líftækni

Er annað bragð af kjöti hvannalamba en kjöti lamba á venjulegum úthaga?

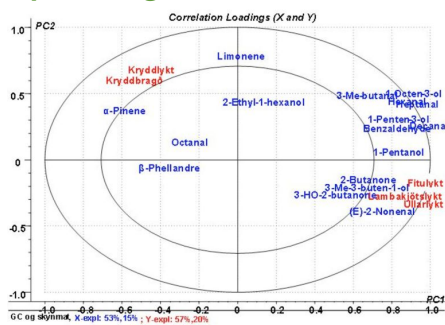
Guðjón Þorkelsson^{1,4}, Rósa Jónsdóttir¹, Aðalheiður Ólafsdóttir¹, Óli Þór Hilmarsson¹, Sigríður Jóhannesdóttir², Halla Steinólfsdóttir³, Guðmundur Gíslason³

Skynmat og höfuðþáttgreining



Langmestur breytileiki (95,4%) er útskýrður af því hvort lömbum var beitt á hvönn eða ekki. Kjöt af hvannalömbum (3 vikna og 6 vikna) einkennist af kryddlykt og kryddbragði en kjöt af viðmiðunarlömbum af ullarlykt, fitulykt af fitu og lambakjötsbragði. Lítil hluti breytileikans (4,6%) er útskýrður með lengd beitar á hvönn.

Aðhvarfsgreining, Partial Least Square Regression (PLSR)



Módel með rokgjörn efni sem stýribreytur (X) og skynmatsþætti sem svarbreytur (Y). Fyrstu tveir höfuðþættirnir (PC) útskýrðu 68% af breytileikanum í lyktarefnum og 77% af breytileikanum í skynmati.

Kryddbragð og kryddlykt (3 vikna og 6 vikna) tengjast háum magni af alpha-pinene, beta-phellandre og octanali. Ullarlykt, fitulykt og lambakjötslykt tengjast háu magni af 2-butanone, 3-methyl-3-buten-1-ól og 3-hydroxy-2-butanone.

Inngangur

Sérmarkaðir og sérvörur eru framtíðin í sölu á lambakjöti. Þar er gert út á hefðir, ímynd, uppruna, veitingahús, ferðapjónustu, staðbundna matvælaframleiðslu og vinnslu og sölu heima á bóndabæjunum. Hægt er að fá sérstöðuna verndaða eða viðurkennda svo hægt sé að merkja afurðir framleiðslukerfi og jafnvel gæðum.

Árið 2007 leiddi athugun í ljós að beit á hvönn fyrir slátrun hafði áhrif á bragð lambakjöts. Tilraunin var endurtekin árið 2008 en með ákveðnum breytingum til að skera úr um hvort nóg sé að hafa lömbin á hvannabeit í 3 vikur í stað 6 vikna.

Auk skynmats á kjötinu var ákveðið að mæla rokgjörn lyktarefni. Greiningar á rokgjörnum efnunum eru mikið notaðar í rannsóknum á áhrifum fòðurs og beitar á bragð og til að greina kjöt til uppruna síns.

Almennt má segja að viðmiðunar-kjötið sé lyktar- og bragðmeira en hvannakjötið sem einkennist af kryddlykt og kryddbragði.



Umræður og ályktanir

Niðurstöðurnar benda ákveðið til þess að beit á hvönn breyti bragði lambakjöts.

Bæði kjöt af lömbum sem beitt var þrjár vikur og sex vikur á hvönn var frábrugðið kjöti af lömbum sem voru á venjulegum úthaga og var kryddbragð og kryddlykt einkennandi fyrir kjötið. Þannig má álykta að þriggja vikna beit sé nóg til að breyta bragði kjötsins. Lengd beitar á hvönn hefur þó áhrif.



Mælingar á rokgjörnum efnunum staðfesta muninn á venjulegu lambakjöti og hvannakjöti og sýna fram á áhrif beitar á lyktarþætti kjötsins. Hugsanlega má nota terpena eins og alpha-pinene og beta-phellandrene sem mælikvarða á hvannabeit.

Sérstaða hvannakjöts var staðfest með vísindalegum rökum. Matreiðslumeistarar og neytendur sem prófuðu kjötið komust að sömu niðurstöðu. Þessa sérstöðu verður hægt að nota í sölu og markaðsstarfi í framtíðinni.

¹ Matis ohf

² Búnaðarsambandi Vesturlands

³ Ytri Fagradal, Skarðsströnd

⁴ Háskóla Íslands