

Úttekt á kindakjötsmati

Ásbjörn Jónsson og Óli Þór Hilmarsson



Inngangur

Nýtt kjötmát samkvæmt EUROP-matskerfinu var tekið upp fyrir kindakjöt á Íslandi haustið 1998. Talsverð reynsla hefur fengist af notkun þess. Síðastliðin tvö ár hefur verið unnið að verkefninu **Úttekt á kindakjötsmati** á Matra, í þeim tilgangi að koma upp gagnabanka, sem hefur að geyma upplýsingar um samsetningu, nýtingu og næringargildi dillakjöts eftir matsflokkum. Verkefninu lýkur í maí á þessu ári. Eftirfarandi eru niðurstöður varðandi bestu nýtingu stykkja skrokksins eftir matsflokkum, miðað við mismunandi vinnsluáferðir.



Niðurstöður

Vinnsluáferð A

Hentar fyrir beinlausar vörur úr þungum, og hæfilega feitum skrokkum, fyrir veitingahús, mótuneyti og kjötborð verslana. Skrokkar úr matsflokkum U2, U3, U3+, U4, R3, R3+, R4 og O3+ henta í slíka vinnslu.

Vinnsluáferð B

Hentar fyrir vinnslu í læri, frampart, hrygg og slög í smásölupakkingar, úr meðalþungum, fitulitlum og hæfilega feitum skrokkum. Skrokkar úr matsflokkum R1, R2, O2 og O3 henta í slíka vinnslu.

Vinnsluáferð C

Hentar til úrbeiningar og vinnslu í hangialegg úr léttum, rýrum og fitlausum skrokkum. Skrokkar úr matsflokkum O1, P1 og P2 henta í slíka vinnslu.

U-2
Nýting 48,3%



R-4
Nýting 41,3%



O-2
Nýting 92,4%



R-2
Nýting 90,6%



O-1
Nýting 63,9%



P-1
Nýting 55,9%



Framleiðnisjóður og Framkvæmdarnefnd búvörusamninga styrkti verkefnið

Matra er samstarfsvettvangur Landbúnaðarháskóla Íslands og Iðntæknistofnunar. Tilgangur Matra er að stunda rannsóknir og þróun á matvælum til hagsbóta fyrir framleiðendur og neytendur.

