

## Sérstakt lambakjöt Frá hugmynd að veruleika

### Lömb alin á hvönn

Oft hafa heyrst raddir um að lömb alin við sérstakar aðstæður bragðist öðruvísi en almenn gerist. Niðurstöður innlendrar rannsóknar frá 1995 staðfestu að lömb sem gengu á hefðbundinni sumarreit og var slátrað að hausti, höfðu önnur bragðgæði en lömb sem alin voru upp á landi þar sem aðgangur var mögulegur að fjörubeit og strandgróðri á heppilegu vaxtarstigi til beitar.

Halla Steinólfsdóttir og Guðmundur Gíslason, sauðfjárbændur að Ytri-Fagradal á Skaröströnd, fengu þá hugmynd að kanna hve mikill munur væri á lambakjöti, þar sem lömb eru alin upp á hvönn í einhvern tíma fyrir slátrun og því lambakjöti sem framleitt er á hefðbundinn hátt. Akureyjar, úti fyrir landi Ytri-Fagradals, eru vaxnar mikilli hvönn og oft hafa lömb verið sett í þær eftir þau komu af fjalli til geymslu jafnt og bötunar fram að slátrun.

### Sérstök afurð

Markmið verkefnisins var að kanna hvort breytingar yrðu á bragði lambakjöts, annars vegar alið í hefðbundinni sumarreit og hins vegar alið á hvönn í Akureyjum. Þá var lögð áhersla á að kanna hvernig neytendum líkaði afurðin.

Framtíðarmarkmiðið er að markaðssetja hvannalamb sem sérstaka afurð.

### Sérstök beitarhólf

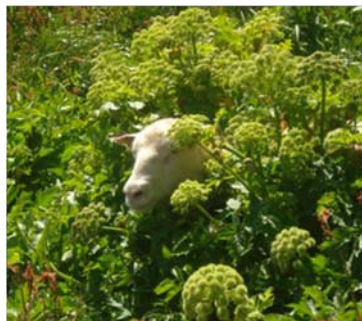
Bændur lögðu til 12 smálömb, af báðum kynjum, frá fyrra ári og var helmingi þeirra komið fyrir í júní út í eyju þar sem gnægð er af hvönn. Þar voru þau í sex vikur en hinum helmingnum, samanburðarhópnum, var komið fyrir á ræktuðu landi og úthagabeit.

Útbúa þurfti sérstakt beitarhólf fyrir samanburðarhópin þar sem honum var tryggð nægileg beit til að lömbin yrðu samanburðarhæf. Slátrun lambanna var í ágústbyrjun, skrokkar látnir hanga í sólarhring, þá hlutaðir, hryggir úrbeinaðir og hryggvöðvar frystir.

Skyngmat á hryggvöðvum fór síðan fram í september.



**Einar K. Guðfinnsson**  
sjávarútvegs- og  
landbúnaðarráðherra gæðir  
sér á hvannalambi haustið  
2007.



### Meira kryddbragð

• Nokkur munur var á milli einstakra lamba innan hópanna.

• Hvannalömbin reyndust hafa meiri kryddlykt og –bragð, yfirgnæfðu aðra þætti.

• Lömb í hefðbundnu beitarlandi höfðu meira lambakjötsbragð.

• Aukalykt og –bragð var ekki greinanlegt milli einstakra lamba innan lambahópanna.

Samdóma álit þeirra sem fengu að bragða á kjöti, aðgreindu eftir framleiðsluaðferðum, var að áberandi kryddlykt og –bragð væri einkennandi fyrir Hvannalambið.

Í framhaldsverkefni verða þrjú meginviðfangsefni:

• Hversu lengi þarf að beita lömbum á hvönn til að ásættanlegt bragð fáist?

• Hvernig á að standa að gerð hvannaakurs á fastalandinu?

• Framkvæma þarf geðjunarpróf með þátttöku neytenda.