



Test af tilberedning og spisekvalitet for økologiske, fritgående og konventionelle kyllinger

Hanne Castenschiold, hca@lf.dk

20 11 2019

Noget at leve af. Noget at leve for.



Hvorfor skal forbrugeren købe din økologiske kylling?

- Smager den bedre?
- Smager den anderledes?
- Skal den tilberedes på en anden måde?
- Er den større?
- Skal den spises sammen med noget andet?
- Hvor kan jeg købe den?



Noget at leve af. Noget at leve for.



Det vi spiser

Kyllingebryst – stegt på pande og **hel kylling (bryst og lår)** – stegt i ovn

TILBEREDNING

- Hvad er den bedste metode?
- Er der forskel på tilberedning af de tre typer kylling?
- Hvad skal man skrive på pakkerne?

SMAG OG TEKSTUR

- Smag, saftighed og mørhed



Kyllingerne



Noget at leve af. Noget at leve for.



Indledende øvelser – stegning på pande

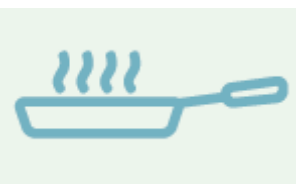
Der er gennemført 12 afprøvninger

- På støbejernspande
- På teflonpande
- Med forskellig mængde fedtstof olie/smør
- Med forskellig forbruningstid, 1 og 2 minutter
- På forskellige varmetrin, 4, 5 og 6
- Til en centrumtemperatur på 70-72 grader i den tykkeste ende
- Stegetid og svind er registreret

Konklusion: Samme metode for alle tre typer



**SÅDAN
STEGE
DU DIN KYLLING**



STEGNING PÅ PANDE

- Varm olie/smør på en pande ved god varme
- Brun 1 minut på hver side
- Skru ned til middel varme
- Vend hvert andet minut
- Steg til temperaturen er 72 grader i den tykkeste del

Indledende øvelser – stegning i ovn

Der er gennemført 14 afprøvninger

Der blev stegt til en centrumtemperatur på 70-72 grader.

Farve og sprødhed på skind blev bedømt

Smag og saftighed af kød blev bedømt

Svind blev registreret

Konklusion: Samme metode for alle tre typer





SÅDAN STEGE DU DIN KYLLING



STEGNING I OVN

- Steg ved 175 grader varmluft

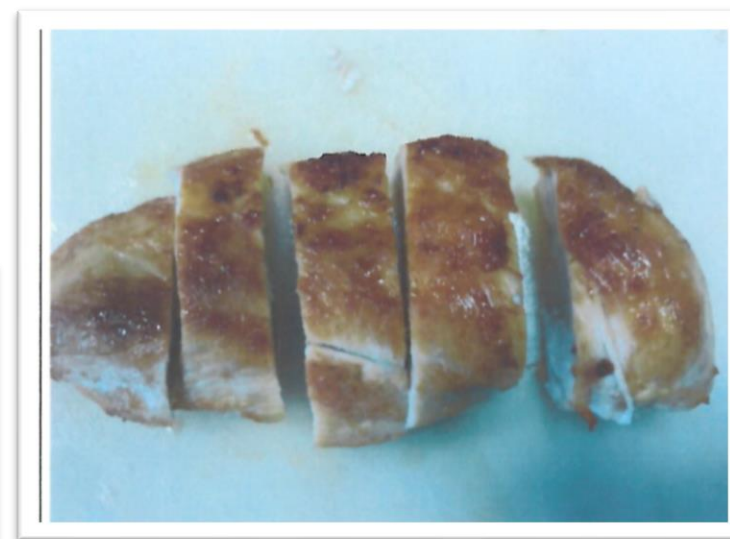
STEG TIL:

- Låret nemt kan vrides løs
- Kødsaften er klar
- Kødet er lysebrunt

Sammenligning af spisekvalitet – smag, mørhed og saftighed

Kyllingebryst stegt på pande

Hel kylling (lår og bryst) stegt i ovn



Noget at leve af. Noget at leve for.





HVORDAN SMAGER DIN KYLLING?

ALMINDELIG

- Lidt mere sødlig smag
- Smager lidt af karamel

ØKOLOGISK

- Smag af grønt/majs/citrus

FRITGÅENDE

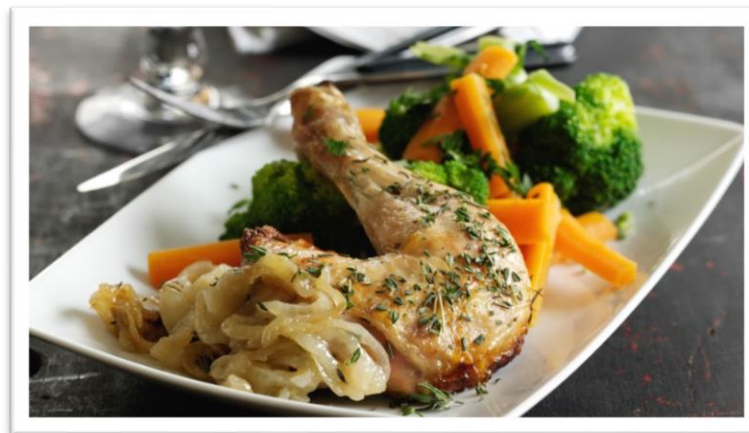
- Smag af umami/korn

Konklusioner

- De største forskelle i spisekvaliteten mellem de tre kyllingetyper fandtes i **teksturegenskaberne**.
- **Smagsmæssigt** fandtes stort set ingen forskelle mellem de tre kyllingetyper i de bedømte smagegenskaber, hverken ved pande- eller ovnstegning.
- Resultaterne fra de **pandestegte kyllingebryster** viste, at de konventionelle kyllinger var mere møre og saftige og med mindre tyggetid sammenlignet med de økologiske og fritgående kyllinger.
- De væsentligste forskelle i de **ovnstegte kyllinger** var ligeledes i saftighed og mørhed. De konventionelle kyllinger var generelt mere møre og saftige end de økologiske og fritgående kyllinger.
- Generelt blev både de **økologiske og fritgående kyllinger**, der blev stegt i ovn, vurderet til at have et **mere gyldent udseende og mere sprødt skind** sammenlignet med de konventionelle kyllinger.

Budskaber til forbrugerne

- Kyllinger kan steges på pande og i ovn på samme måde, hvad enten de er konventionelle, økologiske eller fritgående
- De bliver ikke bedre af at blive stegt ved lav temperatur i længere tid, kødet bliver mørt og saftigt, men skindet bliver ikke gyldent og sprødt
- Den optimale ovntemperatur er 175 grader, stegetiden 50-55 minutter for en kylling på 1500 g
- Der er forskel på teksturen – der skal tygges mere på de økologiske
- Men ikke på svindet – men der er måske forskel på kødprocenten...



Tak for opmærksomheden

Læs mere her:

<https://voresmad.dk/dyrevelfaerd/kylling-oeko-friland-eller-alm>

<https://okologi.dk/forbruger/oekologisk-produktion/kyllinger>

<https://lf.dk/viden-om/landbrugsproduktion/husdyr/slagtekyllinger>

<https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Kyllingekød.aspx>



Noget at leve af. Noget at leve for.

Foto: Økologisk Landsforening



Hvorfor skal forbrugerne købe den økologiske kylling?

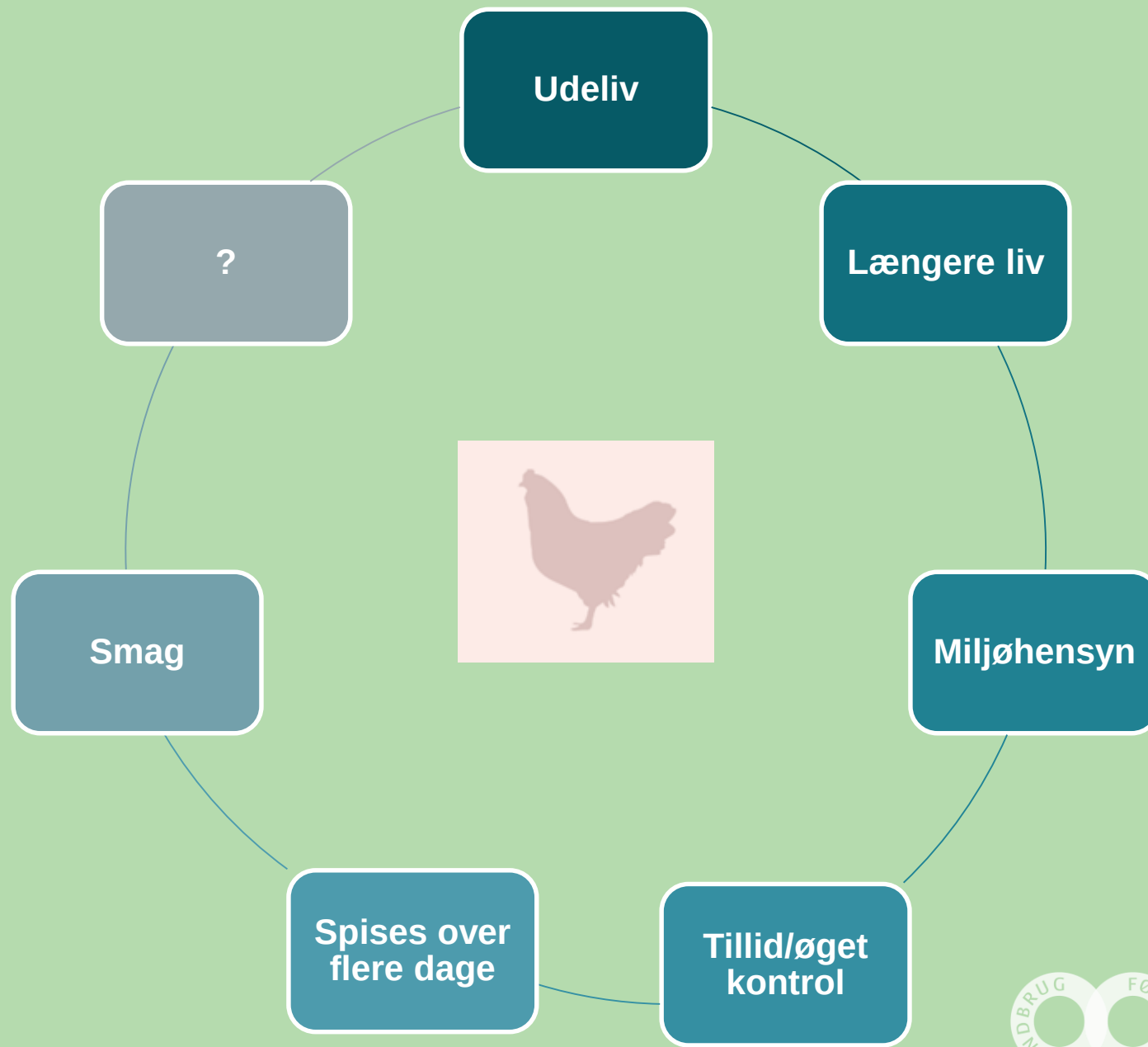
Asger Petersen / Lærke Kirstine Lund
Pilegaarden / Landbrug & Fødevarer

Noget af det bedste i verden



UNIQUE SELLING POINT:

Hvilket budskab om den økologiske kylling er vigtigst?



Noget af det bedste i verden





TAK

Noget af det bedste i verden

