

# Meat Standard Sweden

## – ett system för att förutsäga köttkvalitet på nötkött

Theres Strand  
Svenska Köttföretagen  
200910



**Mål:** Ett system som kan förutsäga köttkvalitet vid slakt och som möjliggör en bättre sortering samt säkerställer att rätt köttbit hamnar hos rätt kund.

Projektet genomförs i nära samverkan med SLU, Agroväst, Gård & Djurhälsan, Coop Sverige, HKScan samt Sveriges nötköttsproducenter.



# Vad är köttkvalitet?



# Vad påverkar köttkvaliteten?



# MSA – Meat Standard Australia

N  
U

120 000  
konsumenttester  
genomförda i  
åtta olika länder

39  
styckningsdetaljer  
testas för 8 olika  
tillagningsmetode  
r

43 % av volymen är  
med och 53 000  
uppfödare är  
kopplade till systemet

Australien är  
kända för sin  
goda  
köttkvalitet

**Mål:**  
Säkerställa en hög ätkvalitet och ge  
konsumenten trygghet i att varje  
styckningsdetalj ska var mör och ha en  
god smak

Ojämn  
köttkvalitet  
enligt  
konsumenten

Minskad  
köttkonsumtion

Ett omfattande  
kvalitetsarbete med  
konsumenttester  
som grund

Konsumenten  
var villig att  
betala för  
bättre kvalitet

D  
Å



Grading inputs	MSA Meat Standards Australia	USDA United States Department of Agriculture	EUROP European Beef Grading System	JMGA Japan Meat Grading Association
Tropical breed content	✓			
Hormonal growth promotants	✓			
Sex	✓			
Carcase weight	✓	✓	✓	✓
Carcase conformation		✓	✓	
Ossification (maturity)	✓	✓		
Meat texture		✓		✓
Meat firmness		✓		✓
Milk-fed veal	✓			
Hanging method	✓	✓		
Marbling	✓	✓		✓
Meat colour	✓	✓		✓
pH	✓			
Rib fat measurement	✓	✓	✓	✓
Ribeye area		✓		✓
Fat colour	✓			✓
Via saleyard	✓			
Cut ageing	✓			
Cooking method	✓			
Individual cut	✓			





## Vårt förslag:

- Ålder
- Slaktkategori
- Ett snävade viktsintervall
- Ett snävare fettintervall
- Marmorering
- Slutgödning
- pH
- Typ av mörning
- Mörningstid

Varje egenskap resulterar i en poäng och summan av egenskaperna anger en totalpoäng som ett mått på förväntad köttkvalitet



## Nuläge:

- Vi samlar in ryggbiffar från sexton olika nötkreatur.
- Första smaktesten sker i höst.

Projektet ska vara klart i december 2021.

