



FenaFunn

Fenalår er et av meget få kjøttprodukter som er unikt norsk. Med det som bakgrunn, har en gruppe norske fenalårprodusenter og råvareleverandører søkt om geografisk beskyttelse av fenalåret, "Fenalår fra Norge".

Underveis har flere utfordringer knyttet til råvare og produksjon dukket opp, og gjennom prosjektet FenaFunn ønsker noen av fenalårprodusentene å møte disse utfordringene.

Råvarekvalitet og prosessutvikling

FenaFunn har som mål å kartlegge hvordan ulike råvarevariabler har innvirkning på teknologiske og sensoriske egenskaper til fenalår, for dermed å definere optimalt råstoff til fenalårproduksjon. I tillegg å videreutvikle den industrielle produksjonsprosessen for "Fenalår fra Norge" ved å undersøke effektene av varierende råvare og ulike prosessbetingelser. Kunnskap og informasjon fra prosjektet skal formidles bl.a. gjennom sammenslutningen "Geografisk beskyttelse av fenalår", der alle deltagerne er medlemmer.

Stor oppslutning

Syv fenalårprodusenter deltar i FenaFunn-prosjektet: Bjorli Fjellmat AS, Finsbråten as, Jens Eide AS, Smedstuen Gård AS avd. Minnesund, Helle Slakteri AS, H.O. Grindheim A/S og Grilstad AS. I tillegg deltar Fatland AS som råvareleverandør. Animalia leder FenaFunn, eller "Kartlegging av råstoffegenskaper



Fenalår under lupen: Hva er optimal saltetid for fenalår og hvor stor betydning har egentlig pH? Dette og mange andre spørsmål skal FenaFunn forsøke å gi svar på.
Foto: Torunn Thauland Håseth

fra småfe og optimering av produksjonsprosessen for fenalår fra Norge", som prosjektet offisielt heter.

- Vi er glade for den gode oppslutningen prosjektet har hatt blant norske fenalårprodusenter, sier Torunn Thauland Håseth, som har det faglige ansvaret i prosjektet. - Mange har ønsket å benytte anledningen til å lære mer

om sau og lam som råstoff til fenalår, og ikke minst få hjelp til å optimere sine produksjonsprosesser etter kravene "Fenalår fra Norge" setter.

Fenalåret under lupen

For å lære mest mulig om råstoffet, brukes både klassifiseringsstatistikk, informasjon fra slakteriet, og målinger tatt på slakteri og i produksjonsprosessen.

En egen spesialproduksjon med nøye utvalgt råstoff har som mål å gi svar på bl.a. forskjellen på sau og lam som råstoff, betydningen av pH i kjøttet, nødvendig saltetid og saltutjevning.

- I tillegg vil en stor og viktig del av aktiviteten foregå ute i bedriftene. Alle har ulike behov for optimalisere sin produksjon, det kan være tilskjæring av råstoff, utfordringer rundt saltreduksjon,

Bjorli Fjellmat: Engasjert deltager

Runar Heltne er produksjonsleder ved Bjorli Fjellmat AS. Slik begrunner han deltagelsen i FenaFunn:

- Vi satser sterkt på utvikling av høykvalitets produkter av høyfjellslam. Det er viktig for oss å utvikle et fenalår av høy kvalitet og med mindre salt, som kan gi mulighet for å ta ut en høyere pris i markedet. Et slikt produkt vil også kunne åpne porten inn mot Europa, som er viktig da det norske markedet antagelig er for lite for et slikt høykvalitets nisjeprodukt. Vi har tidligere forsøkt å eksportere til Italia, men uten hell: Europeerne er ikke vant til vår høye saltgrad, de vil ha mindre salt.

- Vi har tro på at norsk spekemat kan utvikles til noe mer og bedre. Det har vi tro på å få til ikke minst ved hjelp av den kompetansehevingen bedriften vil få gjennom deltagelse i FenaFunn-prosjektet med det bedriftsnettverket vi får der, avslutter Runar Heltne entusiastisk.

og andre ting. Ikke minst er erfaringsutveksling mellom deltagerne svært verdifullt, det kom frem allerede under oppstartsmøtet som ble avholdt hos Animalia i begynnelsen av september.

Bløte lår

Saltinnhold er et av punktene det settes krav til i "Fenalår fra Norge". Mange produsenter ser behovet for å redusere saltinnholdet i sine fenalår. En utfordring mange møter når de reduserer saltinnholdet, er bløt tekstur på ferdige fenalår. Dette skyldes enzymer i kjøttet, som bryter ned proteiner og fett til mindre stoffer. Disse bidrar til speket smak og aroma, men for mye nedbrytning gir en uønsket bløt tekstur som kan minne om rått heller enn speket kjøtt. Mye salt hemmer enzymene, derfor oppstår problemet gjerne når man reduserer

FAKTA:

FENAFUNN

Prosjektet FenaFunn, med det offisielle navnet "Kartlegging av råstoffegenskaper fra småfe og optimering av produksjonsprosessen for fenalår fra Norge", er et treårig prosjekt 50 % finansiert av Norges Forskningsråd, Innovasjon Norge, Statens landbruksforvaltning (Fondet) og KSL Matmerk og resten finansiert av deltagende bedrifter.

Hovedmålet i prosjektet er å kartlegge råvarekvalitet fra sau og lam og å utvikle et fenalår som tilfredsstiller kravene til "Fenalår fra Norge".

saltinnholdet. Andre faktorer påvirker også enzymaktiviteten, og for gris er bl.a. betydningen av dyrets alder dokumentert. Men dette er aldri

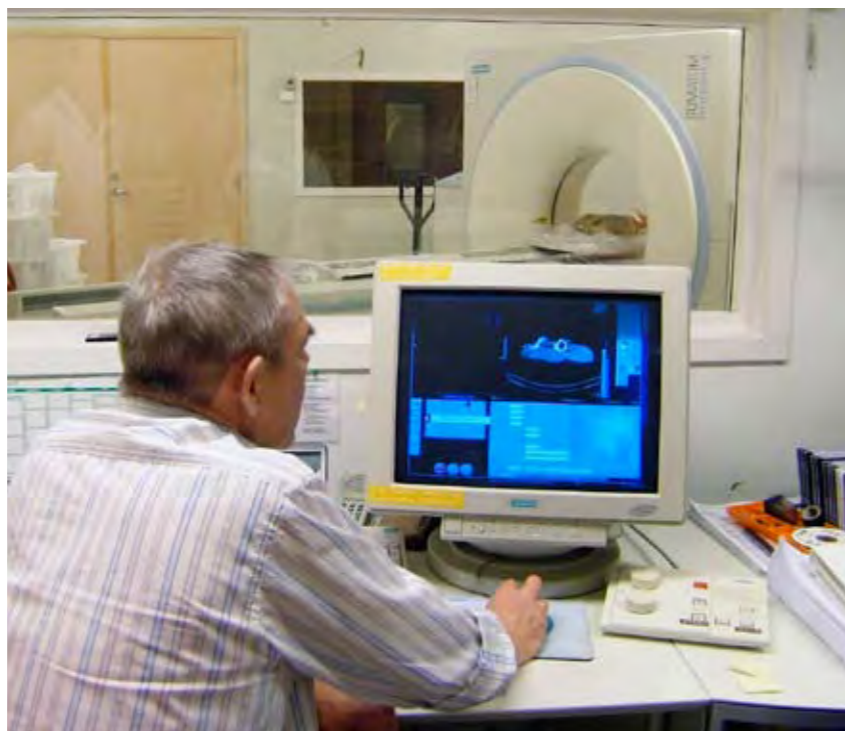
» undersøkt for lam og sau, og vil være et mål for prosjektet å dokumentere.

Knut ser saltet

Saltinnhold og saltfordeling er viktige elementer når et fenalår av høy og ikke minst jevn kvalitet skal utvikles. Da er CT-skanneren på Ås til god hjelp. Overingeniør Knut Dalen er operatør av CT-skanneren.

- CT er en veldig fin metode som gir både innholdet av salt, og et visuelt bilde av saltfordelingen i et tverrsnitt. Det er veldig lurt å bruke CT-skanneren i forbindelse med produktutvikling og optimalisering av prosesser, sier Knut.

- Siden lårene ikke blir ødelagt under skanningen, kan de følges under hele prosessen, både salting, saltutjevning og tørking. Dermed kan man se hvordan saltkonsentrasjonen øker og jevner seg ut over tid. Og det er en rask og relativt billig analysemetode, man kan analysere mange prøver på kort tid sammenlignet med alternativet som er kjemisk analyse.



Med CT-skanning kan man måle saltinnholdet og få et bilde av saltfordelingen i fenalårene. Knut Dalen opererer tomografen på UMB på Ås.
Foto: Torunn Thauland Håseth



Fra oppstartsmøtet i FenaFunn, f.v. Åge Engebretsen (Finsbråten), Kathrine Lunde og Ellen Skuterud (Animalia), Kurt Standnes (Jens Eide), Runar Heltne (Bjorli Fjellmat), Torunn T. Håseth, Inghild A. Jørgenvåg (Animalia) og Arne Ketil Elstad (Smedstuen Gård).
Foto: Anne Mette Johnsen

SMÅSTOFF

ANIMALIA.NO

På animalia.no får du oppdaterte nyheter om kjøttbransjen.

Arktisk lamme-kjøtt

I forskningsprosjektet "Arktisk lamme-kjøtt - konkurransefortrinn i et nasjonalt og internasjonalt marked" har forskerne funnet at beite gir en større andel gunstige fettsyrer fremfor bruk av kraftfôr. Forskerne konkluderer med at seks uker med sluttføring med kraftfôr/surfôr inne på fjøset, samt beite på raigras, virker negativt inn på sammensetningen av fettsyrer. Det er målt mot lam som ble slaktet direkte fra utmarksbeite. Kjønnen på lammet har betydning for smaken. Søvelam kommer bedre ut i flere sammenhenger.

Fortsatt lite smitte fra mat og dyr i Norge

Situasjonen for smittestoffer som kan overføres "fra jord til bord" er fremdeles meget god i Norge sammenlignet med andre land viser Zoonoserapporten fra Veterinærinstituttet. Rapporten beskriver forekomsten av zoonoser dvs sykdommer som smitter mellom dyr og mennesker.

I 2008 var det færre funn av Salmonella hos dyr enn i 2007. For andre smittestoffer som inngår i rapporten var det en relativt stabil situasjon i forhold til 2007. Q-feber for første gang inkludert i Zoonoserapporten i 2008, og alle prøvene fra storfe var negative.

EM-sølv i kjøttskjæring til Nortura

I knivskarp konkurranse med 120 andre deltakere fra Europa, tok 38-år gamle Magne Brevik fra Nortura Steinkjer seg gjennom de innledende cup-rundene og helt inn i finalerunden. I finalen der de to klassene "håndverk" og "akkord" var slått sammen, gikk gullet hårfint til Nederland.

Nortura stilte med seks deltakere der alle gikk videre til 32-dels runden, fire stykker klarte å komme seg til 16-dels finalen, men derfra og ut var det kun kjøttskjæringen fra Steinkjer som klarte å kombinere presisjon og intensitet helt fram til en topp-plassering.

Spiste oss til kjøttdeigrekord

Nordmenns appetitt på kjøttdeig er rekordstor. Det siste året har forbruket økt med 13 prosent. Vi spiser nå nær 22 tusen tonn kjøttdeig i løpet av et år. Forbruket er høyest på Vestlandet og i Midt-Norge, mens folk i Oslo og på Østlandet spiser litt mindre enn landsgjennomsnittet.

I gjennomsnitt spiser nordmenn kjøttdeig til middag drøyt én gang i uka. De yngre er helt klart storforbrukerne, ifølge undersøkelsen Norske Spisefakta 2008.

Nye ansatte i Animalia

Frøydis Bjerke er ansatt på forretningsområde i "Prosess og produkt" som prosjektleder. Hun er utdannet sivilingeniør med matematikk og statistikk som sitt fagfelt. Frøydis får en viktig rolle som prosjektleder for MeatAutoSort, som vi håper vil gå gjennom i Forskningsrådet, og som eventuelt starter fra nyttår 2010. Prosjektet omhandler automatisk sortering av sorteringskjøtt og er et samarbeid med Nortura Totalmarked, QVision, Marel, Vion, (Europas største slakte- og skjæreforetak), Nofima Mat, Sintef IKT og Animalia. Videre skal Frøydis bidra med beredskap og utvikling til Seksjon klassifisering.

Solveig Bjørnholt er ansatt som spesialrådgiver. Hun er utdannet Cand. Agric fra NLH innen landbruksøkonomi. Hun har erfaring fra landbruksproduksjon og driver i dag storfekjøttproduksjon i Lørenskog. Hovedarbeidsområde vil være brukerstøtte for husdyrkontrollene.