

SPEKEMAT

Prosjektet "Enzymgris II" har som mål å gjera dei norske spekeskinke bette. Det er viktig å få ny kunnskap og forståing for korleis rase, alder og produksjonsprosess påvirker nedbrytningsprosessane i spekeskinke.

Inghild Aldal Jørgenvåg ble ferdig utdannet næringsmiddelkandidat ved UMB i 1999, og har jobbet som prosjektleder i Animalia siden. Hun har jobbet med prosjekt blant annet innenfor temaene svinekjøttkvalitet, hanngrisproblematikk og spekemat.



Inghild Aldal Jørgenvåg

inghild.jorgenvag@animalia.no



Supert spekeskinke råstoff

I midten av juni var det ein hektisk periode i prosjektet "Enzymgris II". Då var det tid for slakting og skjering av enzymgrisen samt mykje prøvetaking. Mange personar var involvert, og det gjorde at me kom vel i havn med alle aktivitetar.

Oppføring

Grisen nådde ønska alder, henholdsvis 6, 7,5 og 9 månader, på same tidspunkt slik at alle griser kunne slaktast på same dag. Grisen har stått til oppføring hos Halvor Moshus på Øyer i Gudbrandsdalen. Der har dei fått godt stell heile vegen i eit reint og fint fjøs. Alle grisane har fått våtfôr. Det er brukt Format Norm til 6 og 7,5 mnd. grisen, og Format Kjøtt til 9 mnd. grisen.

Grisane vart transportert til Nortura Rudshøgda for slakting. Under oppføringa av grisane har det vore viktig å halde rase- og aldersgruppene åtskild. Bingar har heller ikkje vorte delt eller slått saman undervegs. Desse gruppe-ringane var det viktig å oppretthalde under transporten til slakteriet og ved oppstalling på slakteriet. Dette gjorde at det ikkje var tegn til skader på svoren. Dette ga oss eit optimalt utgangspunkt med tanke på bruk av skinkene til spekeskinkeproduksjon.

Slakting

Nortura Rudshøgda slakta grisen som tidlegare nemnt. Figur 1 viser gjennomsnitt slaktevekt for dei tre rasene (Landsvin, Duroc og Hampshire) og tre aldersgruppene. På slaktelinja vart det



Tilmålt mengde finsalt til kvar skinke

Foto: Inghild Aldal

målt pH, og det vart tatt kjøttprøver frå skinka som skal brukast til protein/proteomanalyser. Dette er prøver som inngår i doktorgraden til Barbara Grochowska ved Nofima Mat.

Merkinga av grisen vart gjort på slaktelinja etter vekta. Kvar skinke fekk sitt unike nummer og fargekode som då fortalte kven av anlegga (Grilstad avd. Stranda, Nortura Tynset, Prolongo) som skulle få skinka.

Etter at grisen kom på utligningshallen/kjølerom, vart også pH målt to gonger til på alle slakt; 5-6 timer etter avlaving og 24 timer etter avlaving. Den siste målinga er slutt-pH i skinka på slaktet.

Skjering

Tilskjering foregjekk også på Rudshøgda, og me fekk uvurderlig god hjelp frå tilsette på Rudshøgda både ved transport, slakting og skjering. Utan den gode innsatsen frå slakteriet hadde det



vore vanskeleg å få dette gjennomført så knirkefritt som det faktisk gjorde.

Det vart skore skinker på Rudshøgda som skulle til Nortura Tynset for foredling. Det vart sendt heile skinker til Grilstad avd. Stranda for utbeining der og vidare foredling. Og det vart pakka heile skinker m/labbar som vart sendt nedover til Prolongo i Spania. I tillegg vart ti halve griser (minus skinker) frå kvar rase og aldersgruppe sendt til Animalia for nedskjering. Dyremate-

rialet i dette prosjektet er unikt, og me syntest det var viktig å få gjort analyser på dette råstoffet. Det er bl.a. gjort målinger på farge, drypptap, intramuskulært fett etc. Dette hjelper oss å lære endå meir om forskjeller mellom raser og aldersgrupper.

Ved tilskjering og utbeining på Stranda, tok Linda Storrustløkken ut kjøttprøver som ho skal bruke i sin doktorgrad som omhandler enzymatisk nedbrytning av fett i skinker.

FAKTA:

PROSJEKTET

Enzymgris II er eit brukerstyrt innovasjonsprosjekt (BIP) med finansiering frå Norges forskningsråd

Samarbeidspartnere:

- Animalia
- Nofima Mat
- Universitetet for miljø- og biovitenskap
- Kjøtt- og fjørfebransjens Landsforbund
- ScanPig AS
- Grilstad AS
- Grilstad AS avd. Stranda
- Nortura SA
- Nortura Tynset
- Prolongo sa (Spania)

Varighet: Starta i 2007 og vart avslutta i 2011.

Salting av norske skinker i Spania Foto: Inghild Aldal

Spanske skinker

Som nemnt tidlegare, vart det sendt ferske skinker til Spania for foredling der. Animalia har gjennom fleire år hatt eit godt samarbeid med skinkeprodusenten Prolongo, som held til i ein liten landsby utanfor Malaga. Å føre skinker ut av landet krev ein del papirarbeid og godkjenning frå SLF, men alt gjekk i orden. Skinkene kom på flyet og vart plukka opp av Prolongo på flyplassen.

Skinkene vart tilskjært med serrano-

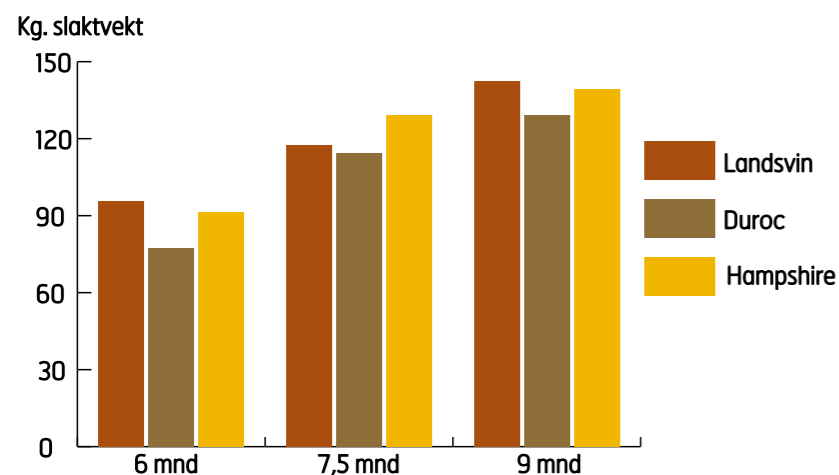
» "cut" og deretter vart V-en laga (sjå bilde). Registreringar som spekkjukkleik og temperatur vart gjort før skinkene vart manuelt massert og salta. Skinkene vart delt i vektgrupper og fekk salt i forhold til det. Det var 60 skinker som vart sendt til Spania, og desse vart fordelt på 7 saltegrupper avhengig av vekta. Alle skinker vart gnidd inn med sin tilmålte mengde finsalt (sjå bilde) før dei vart lagt lagvis inn på salterommet og dekkja med salt (sjå bilde).

Lang tid

Det tek lang tid før dei fyrste skinkene er ferdige, og det er jo også hensikten med prosjektet. Me vil ha mykje å glede oss til framover no som skinkene godgjer seg med salting, saltfordeling, tørking og derav aromautvikling. Kva dei endelege resultat viser, må me vente med å få svar på til prosjektet vert avslutta ved utgangen av 2011.



Spansk tilskjering. Foto: Inghild Aldal



Figur 1: Gjennomsnitt slaktevekt for Landsvin, Duroc og Hampshire ved 6, 7,5 og 9 månaders alder.



Tilsette ved Nofima Mat og Animalia klare til innsats på slaktelinja

ANIMALIA

Gjør det enklere å jobbe effektivt!

BLI MER EFFEKTIV MED

WORD, EXCEL OG POWERPOINT!

Spar tid og penger!

Animalia har inngått en avtale med DataPower om salg av kurs innen Microsoft Office: Word, Excel og PowerPoint. DataPower er markedsledende i Norge innen e-læring og for Microsoft Office.

Vi kan tilby disse kursene til svært konkurransedyktige priser, og du kan spare deg eller din bedrift både for tid og penger.

Gjennom de webbaserte kursene vil du lære deg gode arbeidsmetoder, tips og triks i Word, Excel og PowerPoint som letter din hverdag og gjør det enklere å jobbe effektivt.

Konkurransedyktige priser

Kursene vi tilbyr, er både grunnkurs og videregående kurs innen alle versjonene av Word, Excel og PowerPoint. Hvert kurs koster kun 290,- (eks. mva) per bruker.

Fordeler med e-læring

Vi tilbyr disse kursene gjennom vår webbaserte opplæringstjeneste, e-læring. Det er mange fordeler gjennom e-læring.

- Du kan gjennomføre kurset når du ønsker
- Ingen reisekostnader
- Ta kurset på din egen pc

Animalia - din kurs og kompetansepartner

Gjennom vår e-læring, tilbyr Animalia flere kurs som du som aktør innen kjøttbransjen, vil kunne ha stor nytte av. Foreløpig har vi e-læringskurs innen hygiene, plussprodukter, bedøving og avlivning og Microsoft Office. I løpet av 2009 vil også et kurs innen HMS være på plass.

Ta kontakt!

Du kan bestille kursene på www.animalia.no. Her vil du finne mer informasjon om kursene. Du kan også ta direkte kontakt på telefon: 22 09 23 00 eller Animalia, Pb. 396 Økern, 0513 Oslo.

www.animalia.no



Kun 290,-
(eks. mva)
per kurs!