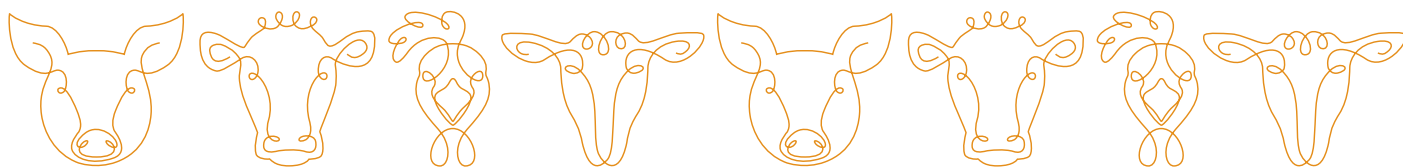


# 1. PRODUKTUTVIKLING







# MER MANGFOLD I KJØTTDISKEN GIR ØKT **VERDISKAPNING**

I Norge har det lenge vært økende etterspørsel etter biffer og fileter fra storfe. Biffer og fileter kommer typisk fra bakparten, og sorteringskjøttet fra forparten. Derfor må vi tenke nytt for å utnytte storfeskrotten bedre i forhold til etterspørselen.

Tekst

**FRØYDIS BJERKE**

**ANIMALIA**

Frøydis Bjerke er fagsjef for fagområdet skjæring og analyse. Hun er også prosjektleder for det brukerstyrte innovasjonsprosjektet «Meat Auto Sort» i perioden 2010 – 2012. I *Animalia* bidrar hun med beredskap og utvikling innenfor fagområdene klassifisering og prosess og produkt, i tillegg til å bistå med generell statistikkkompetanse. Frøydis Bjerke er sivilingeniør med hovedfag *industriell matematikk (1987)* og har en dr.scient.-grad fra UMB i *anvendt statistikk (2004)*.

For mer informasjon:  
froydis.bjerke@animalia.no

KILDER:

Matprat.no  
Rødbotten, Rune. Nofima Mat >Nyhetsarkiv >Bog mørere enn ytrefilet. 15. desember 2009.  
<http://www.nofima.no/mat/nyhet/2009/12/bog-morere-enn-ytrefilet>.

Hvis man har besøkt slakterforretninger eller ferskvaredisker i utlandet, ser man snart at kjøttproduktene (stykningdelene) ikke er de samme som i Norge. Dette skyldes bl.a. at kjøttkjæring har både nasjonale og regionale forskjeller i skjæremønstre, og at den industrielle nedskjæringen i Norge etter hvert er blitt ganske standardisert over hele landet. Andre europeiske land har i mye større grad beholdt lokale slakterforretninger, hvor man kan skjære ned variert og etter kundenes ønsker, og dermed få en større variasjon i skjæremønstre og tilhørende produktspekter.

Hvordan et dyr blir skåret ned, påvirker naturlig nok hva slags produkter man får ut. Ved å endre skjæremønster er det mulig å endre utbytteforholdet mellom edle deler og sorteringskjøtt. Førstnevnte er mer verdifulle produkter, noe som gir et godt potensiale for økt verdiskaping.

Valg av skjæremønster styres mye av etterspørsel, for eksempel kan grisen til jul skjæres i et mønster hvor ribbe og koteletter henger sammen (midtribbe/familieribbe), mens den resten av året skjæres til kotelettekam med eller uten ben og tynnribbe/sideflesk. Man må også ta hensyn til «restproduktene», altså det som blir igjen når de edle delene er tatt ut. Når en skrott skjæres ned, ønsker man å utnytte hele dyret best mulig, samt å optimalisere utbyttet med hensyn til pris.

## NYE SKJÆREMØNSTRE

«Saken er biff» het et norsk produktutviklingsnettverk der flere norske små- og mellomstore foredlings, håndverks- og produksjonsbedrifter som arbeider med nedskjæring av kjøtt deltok. Nettverket hadde som mål å gi norske storfekjøttprodusenter ny kunnskap og informasjon for å styrke deres verdiskaping og konkurransemessige fordelene og var et tilbud fra Animalia og Nofima Mat. Studietur til Frankrike og utprøving ved Kulinarisk akademi var to av høydepunktene for nettverksdeltakerne. Nettverket framskaffet kunnskap om møre stykningsdeler som tradisjonelt har blitt til sorteringskjøtt i Norge. «Nye» biffer og fileter ble skåret i Animalias pilotanlegg, mørnet og deretter testet (tilberedt og smakt) av deltakerbedriftene og Kulinarisk Akademi. Nofima Mat har utført forsøk med mørhetsmålinger hvor det viser seg at de nye stykkene har mørhet minst på høyde med ytrefilet (Rødbotten 2009). Smaken er også upåklagelig. Mange av de nye biffene kommer fra forparten på dyret, noe som gjør at det totale utbyttet av fileter fra en skrott kan økes med ca. 30 prosent.

Et spennende resultat fra «Saken er biff» er at nye produkter som dragebiff, høyrygg-filet, bogbiff, flat iron steak og flat iron filet nå inngår i norsk skjæremønster gjennom Totalmarkeds råvarebok. Dette er produkter som har vært brukt i andre land lenge. I industriell nedskjæring i Norge har ikke disse stykkene





FOTO: ANIMALIA

Utbeining etter nytt skjæremønster.



Høyrygg filet



Bogbiff



Dragebiff



Flat iron filet

blitt tatt ut. Alle produktene unntatt dragebiff kommer fra skrottens forpart, og er førsteklases råvarer.

#### NYE BIFFER

Innføring av skjæremønstre med «nye biffer» medfører flere endringer for skjærebedriftene. Kjøtt-skjærerene må læres opp til å ta dem ut på beste måte, og arbeidsprosesser må endres, noe som krever en ekstra innsats. Ettersom stykningene tidligere inngikk i 5 %- og 14 %-sorteringene, blir også disse produktene påvirket. Likevel tror vi at den økte gevinsten ved uttak av edle deler vil oppveie ulempene, og bidra til økt verdiskapning. Men det

forutsetter også en økt etterspørsel fra markedet, og muligheten for å oppnå «biffpriser» på produktene. Forbrukere, kokker og butikkpersonale må lære å kjenne disse nye stykkene, og hvordan de best kan tilberedes. Mange av produktene egner seg svært godt for grilling, med eller uten marinering. Markedsføring med oppskrifter og tilberedningstips er trolig også nødvendig.

Denne høsten har vi sett at flere av de «nye» biffene er tilgjengelig i dagligvarebutikkene. Det viser at også Norge er i ferd med å få et større spekter av biffprodukter, med mulighet for økt inntjening for kjøttbransjen og større mangfold for forbrukerne.

#### NYE BIFFPRODUKTER:

##### HØYRYGGFILET

Sitter på innsiden av høyryggen. Dette er en meget mør og smakfull muskel. Stek den i pannen som biff.

##### DRAGEBIFF:

Sitter mellom ytrefiletten og ryggbeinet. Dette er et veldig smakfullt og saftig kjøttstykke på grunn av marmoreringen. De som liker entrecôte vil også like dragebiffen. Egner seg godt til grillspyd.

##### FLAT IRON FILET:

Sitter på forparten, nærmere bestemt innside og ytterside av bogbladet. Produktet er populært i USA og er tilnærmet likt ytrefilet i mørhet. Kjøttet bør stekes på litt svakere varme og over noe lengre tid enn ved tradisjonell biffsteking, da varmen trenger senere inn til kjernen av kjøttet.

##### BOGBIFF:

Sitter på forparten, nærmere bestemt innsiden av bogsteken. Veldig godt egnet til carpaccio.



## OPPSKRIFTER

### CARPACCIO:

#### Grunnopskrift fra Matprat.no:

Carpaccio er en klassiker fra Italia, oppkalt etter maleren Vittore Carpaccio. Carpaccio ble første gang servert på Harry's Bar i Venezia. Originalen er tynne skiver av kalvefilet med olivenolje, sitron, pepper, revet parmesan og ruccolasalat. Den passer ypperlig som forrett. Her er en variant av originalen.

- 500 g bogbiff av storfe
- 1 ss hakket bladpersille
- 1 ss hakket frisk kjervel
- 1 ss hakket frisk estragon
- 1 ts salt
- 1/2 ts nykværnet pepper
- 2 ss olivenolje

### SLIK GJØR DU

1. Fileten renskjæres for sener. Finhakk friske urter. Rull fileten i blandingen før steking. Krydre med salt og pepper.
2. Varm olje i pannen til middels sterk varme. Brun fileten, med urtene på alle sider, til kjøttet har fått en fin gyllen farge. Legg den i fryseren i 1/2 time eller avkjøl den i kjøleskapet i ca. to timer. Skjæres i 2–3 millimeter tynne skiver.

### HØYRYGG I FLØTESAUS

- 2 høyryggfileter
- 2 ss solsikkeolje
- 2 ss smør
- 1/2 hvitløk med skall
- 2 dl kyllingkraft
- 1 dl hvitvin
- 3 dl fløte
- 1 dl gressløk
- 5 ss flat persille
- Sopp, sesongens grønnsaker
- Salt og pepper

### SLIK GJØR DU

1. Skjær opp kjøttet i firkanter på rundt 4–6 cm.
2. Stekes i smør og hvitløk i panne. Ta ut kjøttet når det er medium stekt. Stek deretter sopp, grønnsaker og løk til det er gyllent.
3. Hell på 2 dl kyllingkraft, 1 dl hvitvin og 3 dl fløte. Kok dette inn til det tykner. Vend inn 1 dl gressløk, 5 ss flat persille, salt og pepper.
4. Serveres i en dyp skål med godt brød.