

Brønderslev 12. juni 2019.
Kære Koklapmedlemmer.

Bestyrelsen og Kvægudvalget har været ude at se på dyr, som vi måske skal have til næste år.

Vi har været på besøg hos ham vi har købt indeværende års dyr.

Han har 9 Herefordkalve født i april og maj 2019.

Ret tilfældigt er alle kalvene tyrekalve, det er nogle meget fine kalve.

Vi er blevet tilbudt 4 dyr for 25.000kr, noget billigere end vi gav i år.

Tyrekalvene bliver kastreret og bliver dermed til stude.

Stude er i opførsel at sammenligne med kvier, nemme at omgås, hvorimod tyrekalve kan være lidt voldsomme.

Smagsmæssigt er der ikke nogen forskel på kviekød og studekød, se vedhæftede artikler.

Hvis tyrekalvene skal kastreres skal det ske mens de er små, det giver mindst gener for dyrene.

Vi beder jer derfor alle svare på følgende:

Vil I være med til, at vi allerede nu bestiller 4 stude, til levering næste forår.

Vi vil bede jer besvare denne mail inden 18. juni.

På Bestyrelsens og Kvægudvalgets vegne

Knud Jørgensen

Kødbranchens fællesråd:

Hvad er stude?

Et mindre antal tyrekalve bliver kastreret og kaldes så for stude. Kastrerede type har et roligt temperament. Stude er derfor velegnede til at afgræsse naturarealer, hvor græskvaliteten ofte ikke er særlig god, og hvor der kommer publikum i indhegningen. Ulempen er, at studene ikke vokser så godt som tyre. Til gengæld kan stude slagtes ved en højere alder, fx 2-3 år og kødet har en god fedtmarmorering og god mørhed.

Kvæginfo 19-05-2004

Saftigt kød – så skal der fedt til!

Saftigheden af kød hænger sammen med hvor meget væske, der er i kødet og med mængden af intramuskulært fedt. Hvis pH-faldet efter slagting foregår meget hurtigt, og slut-pH er meget lav, vil muskelproteinerne ødelægges og kødets evne til at fastholde vand mindskes. Kødet vil blive væskedrivende og efter tilberedning meget tørt. Dette fænomen ses oftest i kød fra stressede svin. En af de afgørende

betingelser for at kalve/oksekød opleves som saftigt er, at det indeholder en vis mængde intramuskulært fedt – at det er fedtmarmoreret. Mængden af intramuskulært fedt øges med øget tilvækst, og med stigende alder.

Samtidig kan man også se forskelle mellem racernes evne til at indlejre intramuskulært fedt. Dette er ofte til fordel for malkekvægsracerne, som ved samme vægt har et højere indhold af intramuskulært fedt end kødkvægsracerne. Mængden af **intramuskulært fedt varierer fra ca. 1 % i kalvekød til op mod 5% i kvie- og**

studekød. Intramuskulært fedt har, udover betydningen for saftighed, muligvis også en fortyndende effekt på

de to komponenter (bindevæv og myofibriller), der bidrager til sejhed, således at tyggemodstanden føles mindre når kødet spises. Endelig betyder et højt indhold af intramuskulært fedt, at kødet er mere robust under tilberedningen – dvs. sværere at ødelægge!

Smagen ligger i fedtet!

Den karakteristiske oksekødssmag dannes under opvarmning af kødet. Det er i høj grad forskellige forbindelser i fedtet, der omdannes til aromakomponenter. Men protein og vitaminindhold har også betydning. I øjeblikket forskes der mange steder i, hvilke aromakomponenter der er karakteristiske for den gode kødssmag. Det er et komplekst område, da det ikke er enkeltkomponenter, men derimod samspillet mellem aromakomponenterne, der resulterer i den gode oplevelse. Derimod ved man mere om, hvilke komponenter der resulterer i afsmag. Drøvtyggenes fysiologi betyder dog, at der kun er fundet få emner, der påvirker smagen. Græs kan give anledning til afsmag - eller ikke forventet smag. Hvis man er vant til at spise kød fra kraftfødrede dyr, vil man måske kunne smage, hvis kødet kommer fra dyr fodret på græs, men det behøver ikke betyde, at kødet smager dårligere. Endvidere kan en slutfodring med andre foderemner ændre denne afvigende smag.