

# FORSKNINGSRESULTATER PÅ JERSEY\*ANGUS & JERSEY\*HEREFORD KRYDSNINGSDYR

VED FIE FØLBÆK DRACHMANN  
OG MARGRETHE THERKILDSSEN

# PROJEKTETS FORMÅL

---

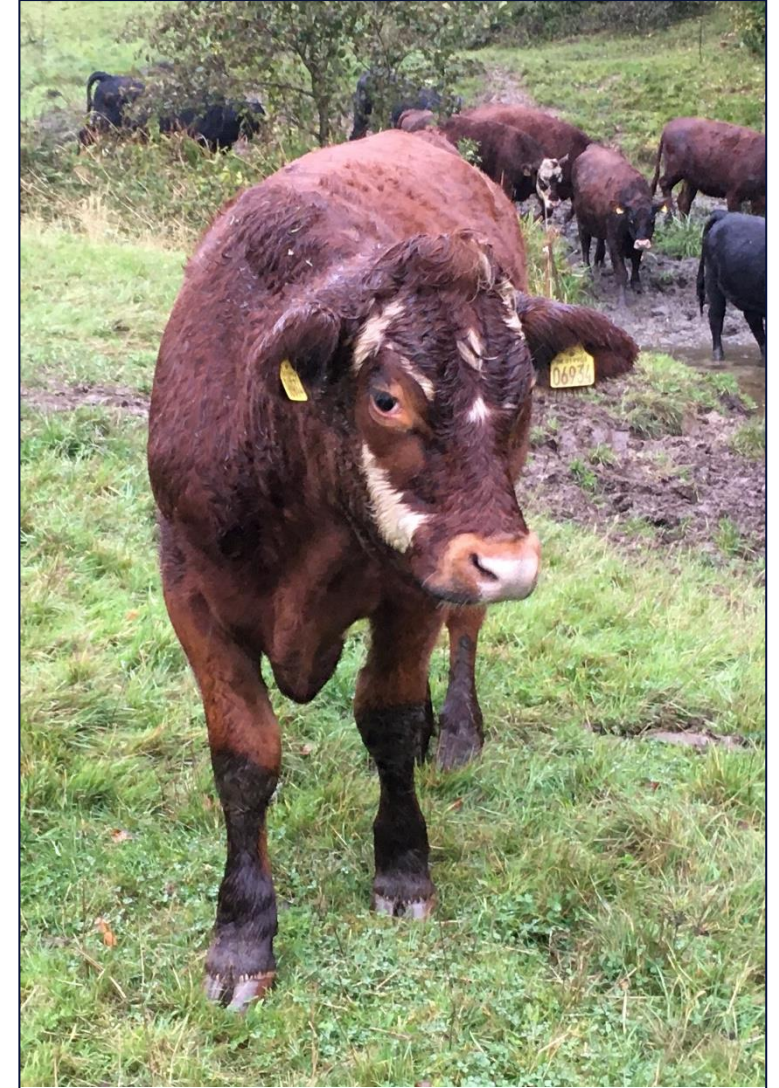
At beskrive fremtidige bæredygtige produktionsstrategier for Jersey afkom til produktion af høj kvalitets oksekød uden at ændre det nuværende marked for kalvekød, men erstatte den eksisterende import af rødt oksekød.



# DYRENE I PROJEKTET

—  
**÷ stivelse:** Slutfodring med 4 kg kraftfoder afgræsning, wrap og halm

**+ stivelse:** Slutfodring med *ad libitum* valset korn afgræsning, wrap, ærtehelsæd og gulerødder



Tabel 1: Oversigt over dyr i projektet. Kastrationsalder: 4 måneder. Slagtealder 16-18 måneder.

Krydsning	÷ stivelse		+ stivelse	
	Kvier	Stude	Kvier	Stude
Jersey*Angus	1	4	1	7
Jersey*Hereford	7	4	6	5

# SLAGTEKVALITET

Tabel 2: Effekt af krydsning og køn på slagte kvalitet af tyndsteg (LL), bovfile (SS) og inderlår (SM). Slagtealder: 16-18 måneder.

	Krydsning		Køn		P-værdi	
	Jersey*Angus	Jersey*Hereford	Kvier	Stude	Krydsning	Køn
<i>n</i>	13	22	15	20	—	—
Slagtevægt (kg)	236	229	222	243	0.462	0.058
Netto dgl. tilvækst (g)	433	424	402	455	0.673	<b>0.029</b>
LL areal (cm <sup>2</sup> )	74.3	83.5	79.6	78.3	<b>0.024</b>	0.794
SS vægt (g)	935	975	896	1014	0.405	<b>0.049</b>
SM vægt (kg)	3.26	3.40	3.30	3.75	<b>0.017</b>	0.237

# TYNDSTEG

Tabel 3: Effekt af krydsning og køn på kvalitet af tyndsteg (LL) modnet i 18 dage.

	Krydsning		Køn		P-værdi	
	Jersey*Angus	Jersey*Hereford	Kvier	Stude	Krydsning	Køn
<i>n</i>	13	22	15	20	—	—
IMF (%)	4.09	2.93	4.50	2.52	<b>0.027</b>	<b>0.001</b>
Tekstur (N)	32	35	37	31	0.415	0.091
Lyshed	39.5	39.0	39.7	38.8	0.479	0.196
Rødhed	26.7	27.4	26.9	27.2	0.310	0.661
Guldhed	12.4	12.7	12.6	12.5	0.459	0.723

*n* — antal dyr i de respektive kategorier; Tekstur — den maksimale kraft i Newton; IMF — intramuskulært fedt; Lyshed, rødhed og gulhed — CIE 1976 L\*a\*b\* farvemålinger.

# BOVKILE

Tabel 4: Effekt af krydsning og køn på kvalitet af bovfile (SS) modnet i 18 dage.

	Krydsning		Køn		P-værdi	
	Jersey*Angus	Jersey*Hereford	Kvier	Stude	Krydsning	Køn
<i>n</i>	12	21	13	20	—	—
IMF (%)	3.10	3.91	3.72	3.30	0.169	0.493
Tekstur (N)	42	42	41	43	0.936	0.331
Lyshed	38.7	39.4	38.7	39.4	0.141	0.179
Rødhed	28.6	28.6	28.9	28.3	0.960	0.296
Guldhed	13.1	13.2	13.3	13.0	0.690	0.398

*n* — antal dyr i de respektive kategorier; Tekstur — den maksimale kraft i Newton; IMF — intramuskulært fedt; Lyshed, rødhed og gulhed — CIE 1976 L\*a\*b\* farvemålinger.

# INDERLÅR

Tabel 5: Effekt af krydsning og køn på kvalitet af inderlår (SM) modnet i 18 dage.

	Krydsning		Køn		P-værdi	
	Jersey*Angus	Jersey*Hereford	Kvier	Stude	Krydsning	Køn
<i>n</i>	7	12	5	14	—	—
IMF (%)	3.19	2.94	3.07	3.06	0.559	0.990
Tekstur (N)	40	40	39	40	0.856	0.725
Lyshed	38.1	35.7	36.4	37.4	0.058	0.427
Rødhed	30.7	29.7	29.9	30.5	0.097	0.369
Guldhed	14.7	13.9	14.0	14.5	0.084	0.338

*n* — antal dyr i de respektive kategorier; Tekstur — den maksimale kraft i Newton; IMF — intramuskulært fedt; Lyshed, rødhed og gulhed — CIE 1976 L\*a\*b\* farvemålinger.

# SENSORIK PÅ TYNDSTEG

Tabel 6: Effekt af krydsning og køn på sensoriske egenskaber af tyndsteg (LL) modnet i 18 dage.

	Krydsning		Køn		P-værdi		Krydsning			P-værdi
	Jersey*Angus	Jersey*Hereford	Kvier	Stude	Krydsning	Køn	HOL tyre	HOL*LIM tyre	HOL*LIM kvier	
<i>n</i>	13	22	15	20	—	—	15	15	15	—
Lugt										
Kødlugt	8.1	8.4	8.2	8.2	0.437	0.990	5.8	6.5	6.6	0.14
Leverlugt	2.4	2.0	2.0	2.3	0.235	0.469	2.2 <sup>a</sup>	1.8 <sup>ab</sup>	1.1 <sup>b</sup>	<b>0.019</b>
Smag										
Kødsmag	8.2	8.4	8.2	8.3	0.692	0.803	5.5 <sup>b</sup>	6.6 <sup>a</sup>	7.0 <sup>a</sup>	<b>0.002</b>
Leversmag	2.5	1.7	2.1	2.1	0.070	0.982	2.1	1.5	1.3	0.12
Vildtsmag	2.9	2.4	2.7	2.5	<b>0.028</b>	0.395	3.5 <sup>a</sup>	2.1 <sup>b</sup>	1.4 <sup>b</sup>	<b>0.004</b>
Tekstur										
Saftighed	8.3	7.8	8.2	7.8	0.437	0.534	8.4	8.1	8.5	0.69
Mørhed	8.7	7.7	7.8	8.5	0.138	0.316	6.2 <sup>b</sup>	6.1 <sup>b</sup>	9.5 <sup>a</sup>	<b>0.017</b>

*n* — antal dyr i de respektive kategorier.



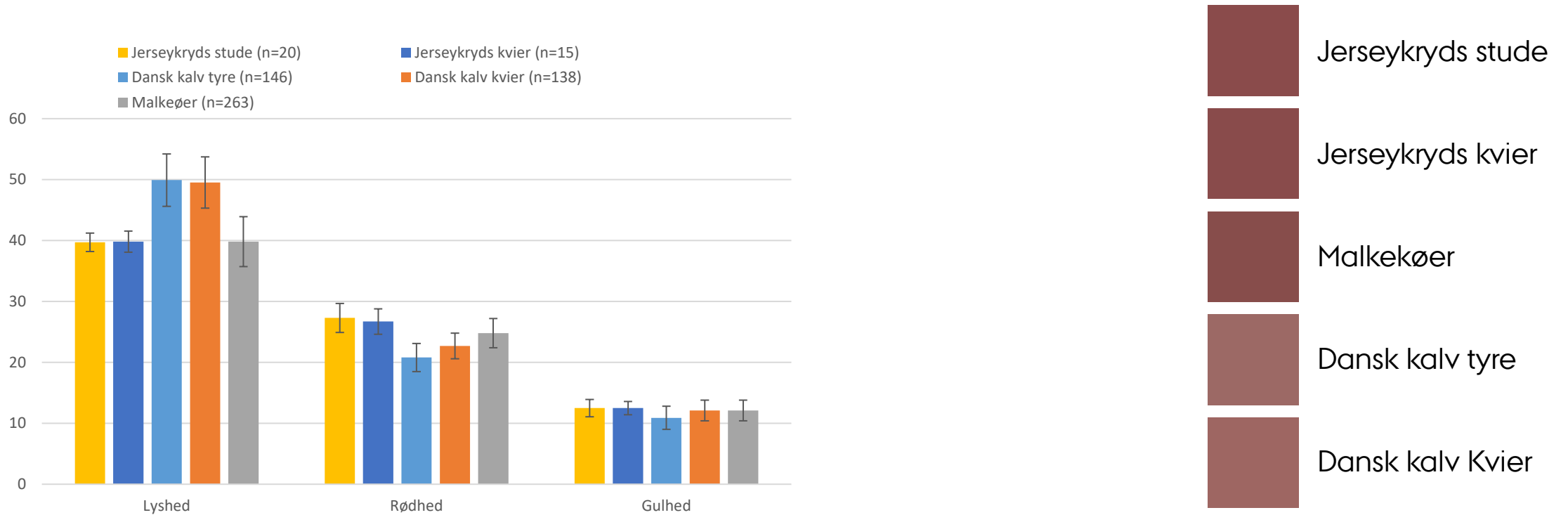
# SENSORIK PÅ INDERLÅR

Tabel 7: Effekt af krydsning på sensoriske egenskaber af inderlår (SM) modnet i 18 dage.

	Krydsning		P-værdi	Krydsning			P-værdi
	Jersey*Angus	Jersey*Hereford		HOL tyre	HOL*LIM tyre	HOL*LIM kvier	
<i>n</i>	6	6	—	15	15	15	—
<hr/>							
Lugt							
Kødlugt	7.8	8.1	0.418	5.4	5.5	5.9	0.51
Leverlugt	3.8	3.8	0.943	1.7	1.3	1.8	0.31
<hr/>							
Smag							
Kødsmag	7.9	8.2	0.439	5.8	6.1	6.3	0.43
Levermag	2.7	3.0	0.346	1.3	1.6	1.7	0.23
Vildtsmag	5.0	4.5	0.301	2.9	2.8	2.6	0.65
<hr/>							
Tekstur							
Saftighed	9.7	9.2	0.562	7.3	6.3	7.1	0.072
Mørhed	8.4	7.4	0.307	5.7 <sup>b</sup>	5.2 <sup>b</sup>	7.7 <sup>a</sup>	<b>0.004</b>

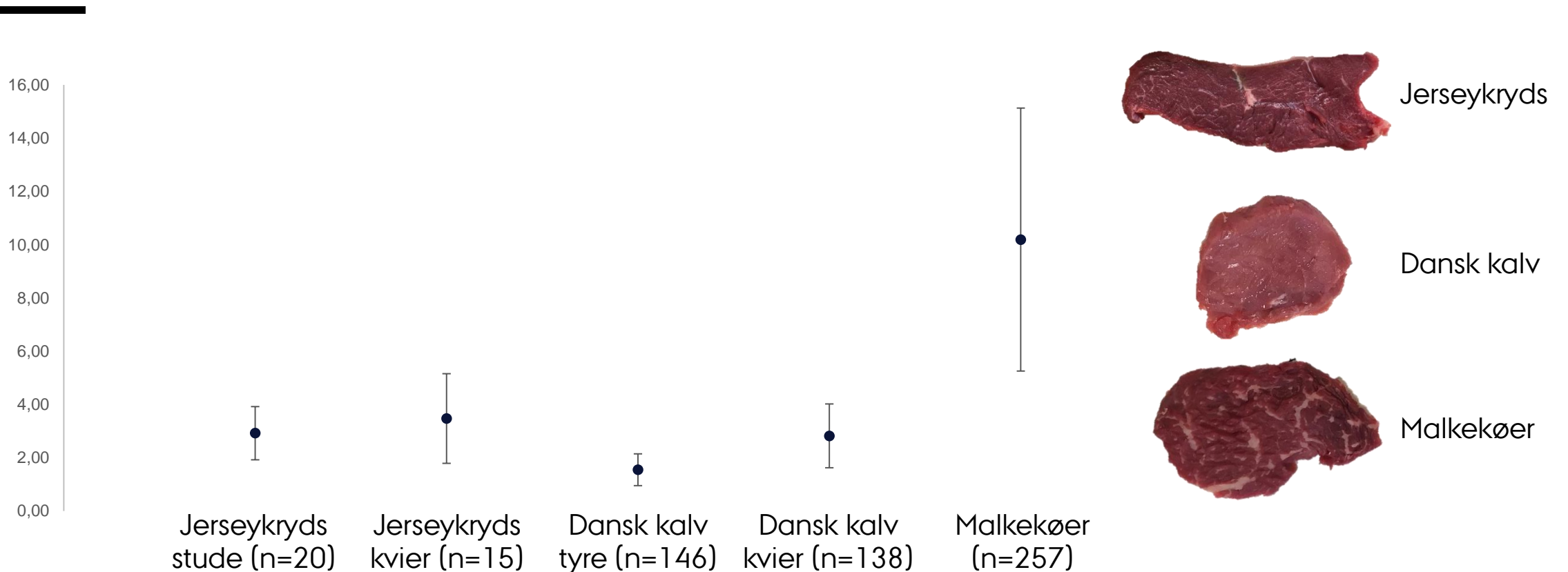
*n* — antal dyr i de respektive kategorier.

# JERSEYKRYDS, DANSK KALV OG MALKEKØER PRODUKTION AF RØDT OKSEKØD



Figur 1: Oversigt over CIE 1976 L\*a\*b\* farvemålinger af tyndsteg (LL) i Jerseykrydsninger (Jersey\*Angus og Jersey\*Hereford), Dansk kalv (Holstein\*Dansk Blåhvid) og malkekøer.

# JERSEYKRYDS, DANSK KALV OG MALKEKØER MARMORERINGSGRAD



Figur 2: Effekt af alder og krydsning på intramuskulært fedt (IMF) i tyndstegen (LL) i Jerseykrydsninger (Jersey\*Angus og Jersey\*Hereford), Dansk kalv (Holstein\*Dansk Blåhvid) og malkekøer.

# KONKLUSION

---

## Slagte kvalitet:

Jersey\*Hereford stude vokser hurtigst

## Kød kvalitet:

Køn og krydsninger klarer sig tilsvarende godt

Det er muligt at producere rødt oksekød på lige fod med oksekød fra ældre malkekøer

Marmoreringsgraden ligger indenfor det anerkendte spænd for smagseffekt

## Spise kvalitet:

Begge køn og krydsninger scorer tilsvarende højt i kød lugt, kødsmag, saftighed og mørhed



AARHUS  
UNIVERSITET