

## Intet bevis for at hjemmeslagtning er bedst

**Dyrevelfærd og kødkvalitet:** Ingen af delene bliver bedre, når dyrene slagtes hjemme i stedet for at blive transporteret til et slagteri. Det er resultatet af ny svensk forskning.

Af Lone Sylvest Søgaard, Seges

Hvordan påvirker hjemmeslagtning dyrevelfærd og kødkvalitet?

Det spørgsmål stillede professor Anders H. Karlsson og andre forskere fra Sveriges Landbrugsuniversitet sig i et nyligt afsluttet forskningsprojekt. I projektet indgik 600 slagtedyrløb fra en svensk bedrift. Halvdelen af dem blev, i stedet for at blive sendt på slagteriet, slagtet på gården i et fuldskala mobilslagteri.

Anders H. Karlsson forklarer, at det både i forhold til dyrevelfærd og spisekvalitet er væsentligt at undersøge, hvordan stressniveauet hos slagtedyrløb kan nedsættes.

»Dårlig håndtering af slagtedyrløb kan medføre stress og angst. Og stress kan give mørkere og fastere kød med dårligere holdbarhed«, fortæller han.

### Mere stress ved hjemmeslagtning

Forskningsprojektet sammenlignede en lang række parametre hos dyr, der blev sendt på slagteriet, og dyr der blev slagtet på det mobile slagteri på gården, nemlig: Dyrehåndtering, dyrenes adfærd i drivgangen mv., stressmarkører i blodet (laktat, glukose og cortisol), pH



300 svenske slagtedyrløb blev slagtet i et mobil slagteri på gården – men det blev de ikke mindre stresset af. Foto: Karin Wallin, SLU.

i kødet, slagte- og kødkvalitetsegenskaber og slagtefund.

Laktatindholdet i blodet ved slagtning viser noget om stress lige før slagtning. Og det viste sig, at dyrene slagtet på det mobile slagteri havde et højere niveau af blodlaktat - på grænsen til at være signifikant - end dyrene slagtet på traditionel vis.

Forskningen konkluderer: ▶ Totalt set er der relativt begrænsede forskelle mellem de to slagteformer.

▶ Det mobile slagteri opnår dyrevelfærd og kødkvalitet, der er på niveau med det traditionelle slagteri.

▶ Projektet giver ikke grundlag for at konkludere, at dyrevelfærd eller kødkvaliteten er bedre ved den ene eller den anden slagtemetode.

### Forskeren er ikke overrasket

Anders H. Karlsson ved, at resultaterne kommer bag på

mange. Men det afviger ikke fra, hvad han selv havde forventet.

»Resultatet er ikke overraskende for mig. Jeg tror, det er en myte, at det må være bedre for dyret at blive slagtet hjemme i stedet for på et slagteri. Når det bliver slagtet hjemme, bliver det også sat i en uvant situation og bliver håndteret af fremmede mennesker, og det giver også en stressreaktion«, mener Anders H. Karlsson.

### Skandinavisk EU-samarbejde

- Forskningen er en del af EU-projektet Forbrugerdrevet afsætning af okse og lammekød'.
- Sveriges Landbrugsuniversitet, Agroväst Livsmedel AB, Aarhus Universitet, SEGES m.fl. deltager.

## Nogle danskere vil skåne dyrene for transport

**Stress:** Enkelte danske oksekødsproducenter får slagtedyrløb aflivet af en dyrlæge på bedriften, før de transporteres til slagteriet.

Af Lone Sylvest Søgaard, Seges

Svensk forskning har påvist, at der ikke er højere niveau af stressmarkører i blodet på dyr, der bliver transporteret til et traditionelt slagteri, end der er i dyr, der bliver slagtet på et mobil slagteri på bedriften og dermed bliver skånet for transporttid, sammenblanding med fremmede dyr og ophold på slagteriet.

I Danmark praktiserer nogle bedrifter aflivning på gården. Dyrlæge Randi Worm, Nørre Nebel, afliver stude og krydsningskvier på tre bedrifter før de sendes videre til opskæring på slagteri. Randi Worm skyder dyret med bolt pistol og sikrer, at afblødning sker inden for et til to minutter. Hun er garant for, at alt sker under rolige og hygiejniske forhold, og hun kan godt forstå de landmænd, der vælger denne løsning.

»På den her måde får du som landmand det sidste med i forhold til de dyr, du har gået og passet og plejet. Som landmand ved du jo ikke ret meget om det, der foregår under transport og på et slagteri«, siger hun.

Samtidig mener hun også, at det har en positiv effekt i forhold til både kødkvaliteten og dyrevelfærd.

»Når dyret står i en lastbil, der kører, står det hele tiden



Nogle foretrækker at syde dyr i marken for at mindske stress. Foto: Colourbox.

og korrigerer vægten for at holde balancen. Det betyder, at den syrer helt til i musklerne«, fortæller hun.

### Krav fra slagter

De dyr, som Randi Worm afliver før de transporteres til et slagtehus, afsættes alle til kok og slagter Mikkel Hesselager. Og han stiller som krav, at de dyr, han aftager, er aflivet ude på bedriften.

»Dyret har absolut ingen gevinst af at blive transporteret, så derfor ser jeg ingen grund

til, at de udsættes for det. De brænder en masse energi af på turen, og det er den energi, vi også har brug for, når musklerne skal omdannes til kød, og kødet skal modne, så jeg er overbevist om, at det har en gavnlig effekt på kødkvaliteten, at de bliver aflivet på gården,« siger Mikkel Hesselager.

Lektor ved Aarhus Universitet, Margrethe Therkildsen, forsker i spisekvalitet af oksekød. Hun mener ikke, det er problematisk at transportere

### Indhold af blodlaktat

- 22 pct. højere ved mobil slagteri end traditionelt slagteri.
- 20 pct. højere ved mild drivning med hånd og fod sammenlignet med drivning med redskaber.
- Sveriges Landbrugsuniversitet i forskningsprojekt med 600 slagtedyrløb.