



Kjøtt – Fra råvare til produkt

Næringsinnhold i kjøtt

Arbeider man med kjøtt, så trenger man å vite hva ulike kjøttstykker fra ulike dyr inneholder av næring. Næringsinnholdet i ulike rå kjøttprodukter varierer mye.

I tabellen nedenfor gir en oversikt over innholdet i noen utvalgte kjøttprodukter.

Alle produktene presentert i tabellen er relativt magre, mens andre har betydelig mer fett, for eksempel lam indrefilet. Fårikålkjøtt eller svinneribbe. Som det fremgår av tabellen er kjøtt en viktig proteinkilde, og i tillegg er rødt kjøtt en god jernkilde. Det som ofte nevnes som negativt med kjøtt og kjøttprodukter er innholdet av mettet fett. Animalsk fett er i større grad mettet enn for eksempel vegetabilsk fett.

Produkt	kJ/kcal	Vann	Fett	Mettet	En/fleirumettet	Protein	Karbohydrat	Jern
Kyllingbryst	442/104	75 g	1 g	0,3 g	0,3 g/0,2 g	23,8 g	0 g	0,2 mg
Lam indrefilet	487/116	75 g	3,8 g	1,6 g	1,3 g/0,2 g	20,4 g	0 g	1,9 mg
Storfe indrefilet	497/118	74 g	3,7 g	1,7 g	1,4 g/0,2 g	21,2 g	0 g	2,5 mg
Svin indrefilet	489/116	74 g	3,1 g	1,0 g	1,2 g/0,5 g	22,0 g	0 g	1,3 mg
Elg lærsteik	495/118	74 g	3,6 g	1,4 g	1,7 g/0,2 g	21,3 g	0 g	3,1 mg
Rein bogsteik	424/100	74 g	1,3 g	0,6 g	0,4 g/0,3 g	22,1 g	0 g	6,6 mg

Tabell 1: Næringsinnhold i ulike rå kjøttprodukt. Alle verdier gjelder innholdet i 100 g av produktet.

Kilde: www.matvaretabellen.no

Slakteprosessen

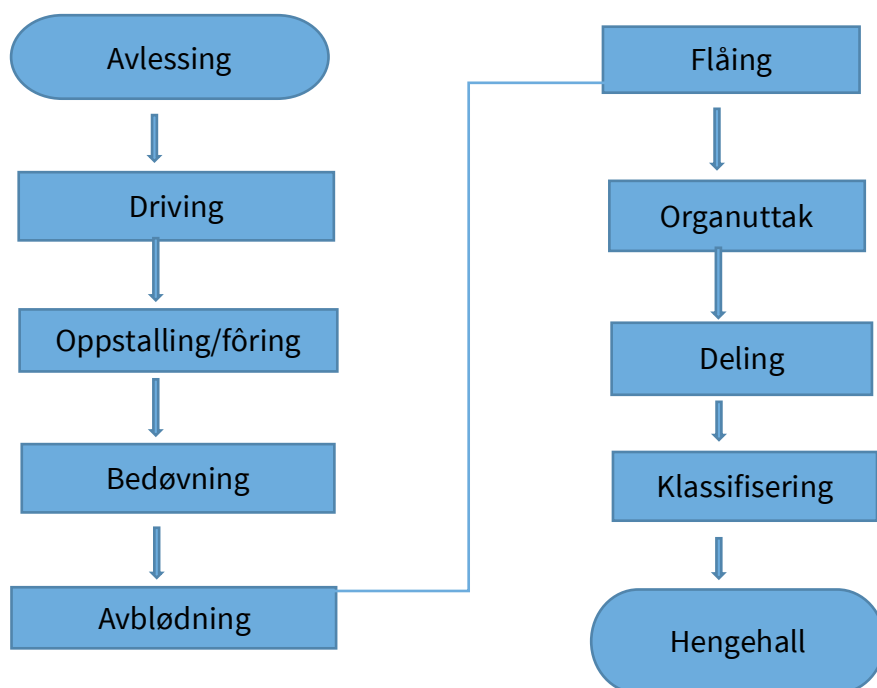
Slakteprosessen er litt forskjellig avhengig av hvilket dyreslag det dreier seg om.

I figur 1 er det laget et enkelt flytskjema for slakting av storfe. Slakteren har en viktig jobb å gjøre der dyrevelferden alltid skal settes først. For å klare det, må slakteren ha gode kunnskaper om alle trinn i slakteprosessen. Klassifisering av dyrene vil være med å danne grunnlaget for hva bonden skal få betalt.



Alle dyr som slaktes i Norge blir bedøvd før stikking, og metoden som benyttes avhenger av dyreslag. De vanligste metodene er gassing med CO₂. Denne metoden benyttes på kylling og gris. Boltepistol benyttes på storfe, sau/lam og rein. Strøm er også en metode som kan benyttes.

Figur 1: Slakteprosessen – storfe



Kjøttskjæreren

Etter at slakteren har klassifisert dyrene skal de kjøles ned, og dette skjer i hengehallen. Nedkjøling er viktig for å holde bakterieaktiviteten lav. Her henger dyrene til riktig temperatur er oppnådd, og skrottene er klare for nedskjæring. For å vurdere om dyret er klart til nedskjæring, må kjøttskjæreren kontrollere om det er forurensning på slaktet og om kjernetemperaturen er lav nok. Lav temperatur er vesentlig for å hemme bakterievekst.

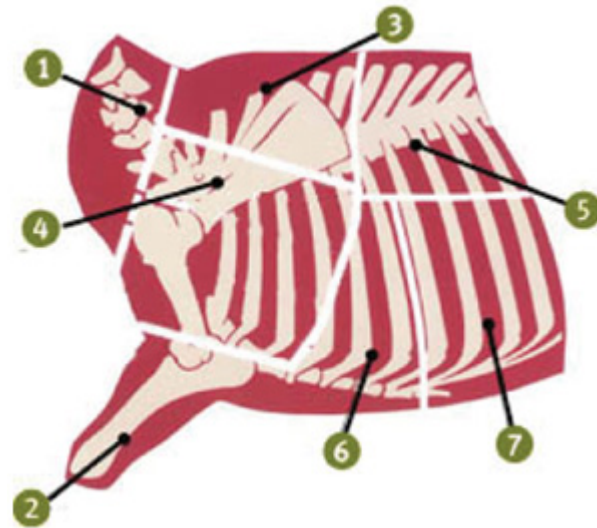
MATFAG



Kjøttskjæreren tar også en visuell kontroll for å se etter smuss. Avhengig av etterspørsel og sesong kan skjæremønsteret variere. Det som er viktig i denne prosessen, er at skjæreren har god kunnskap om dyrenes anatomi, har skarp redskap og kan arbeide raskt og nøyaktig. Lønnsomheten i skjæringa påvirkes av skjæreren. En indrefilet selges med en betydelig høyere pris enn en kjøttsortering.

Det som blir igjen etter at stykningsdelene er skåret ut, går til sorteringer med ulikt fettinnhold, for eksempel storfekjøtt 5 %, storfe 14 %, svinekjøtt 23 % i tillegg til kjøttfett, småflesk og svar. De ulike kjøttsorteringene blir standardisert, det vil si at vann og fettinnhold analyseres og justeres hvis det er avvik fra ønsket innhold. Kjøttsorteringene brukes i ulik videreforedling, som karbonadedeig, kjøttdeig og farser eller farseprodukter.

Frampart av storfe – hva de ulike delene blir brukt til

	1 Nakke	Til produksjon av deiger o.l.
	2 Framknoke	Til kraft, renskåret til deiger
	3 Høgrygg	Kokekjøtt (ferskt eller lettsalta), gryteretter
	4 Bog	Kokekjøtt, gryteretter, stek (av yngre dyr)
	5 Entrecôtekam	Entrecôte, biff, kamstek, koteletter
	6 Bryst	Kokekjøtt (ferskt eller lettsaltet), gryteretter
	7 Bibringe	Kokekjøtt (ferskt eller lettsaltet), gryteretter

Kilde: Gilde.no

MATFAG



Bakpart av storfe – hva de ulike delene blir brukt til

	1 Kotelettkam	Kamstek, koteletter
	2 Bibringe	Kokekjøtt (ferskt eller lettsaltet), gryteretter
	3 Filetkam	Stek, koteletter
	4 Indrefilet	Reinskåret uten ben fra filètkam; helstekt eller biff
	5 -Slagside	Til rull, renskåret til deiger
	6 Ytrefilet	Renskåret uten ben fra filètkam og kotelettkam; helstekt, biff, roastbiff
	7 Mørbrad	Stek (ovnstek), biff, gryteretter, roastbiff, fondue
	8 Bankekjøtt	Bankebiff, stek, gryteretter, rullader
	9 Flatbiff	Biff, roastbiff, stek, fondue, gryteretter
	10 Rundsteik	Bankebiff, fullebiff, steik, gryteretter
	11 Bakknoke	Til kraft, renskåret til deiger

Kilde. Gilde.no

MATFAG



Pølsemakeren

Pølsemakeren produserer ulike produkter, som karbonader, kjøttkaker, pølse, pålegg, leverpostei mm. Tidligere var dette et rent håndverkeryrke, der kunnskapen «satt i hendene», men i dag er de fleste store produsentene tatt i bruk mer industrialisert utstyr og prosesser.



Foto: Snöball Film