

4 Oplysninger om hakket kød af svin, okse og kalv samt småkød til hakning

Her kan du læse om

- Køddefinition
- Fedtindhold i hakket kød
- Tolerancer for fedtindhold
- Hvilken fedtprocent skal man vælge?
- Nye tolerancer for indhold af bindevæv
- Hakningsgrad
- Småkød til hakning
- Fedtindhold
- Ny vejledning om tilberedning af hakkebøffer

Senest opdateret 2. august 2007.

Hvordan defineres 'kød'?

EU's fælles definition af kød, som fremgår af mærkningsbekendtgørelsen³⁷ bilag 1, siger, at maksimumgrænser for indhold af fedt og bindevæv for ingredienser, der betegnes med kategorien "kød" er:

Svinekød:	max. 30 % fedt og max. 25 % bindevæv
Pattedyr (undtagen kanin og svin):	max. 25 % fedt og max. 25 % bindevæv
Fugle og kaniner:	max. 15 % fedt og max. 10 % bindevæv

Fedtindholdet i hakket kød

Ofte vil der være overlap mellem fedtindholdet i de forskellige produkter af hakket kød, hvis produkternes fedtindhold ligger for tæt på hinanden. Derfor specificerer Fokus Kød håndbogen tre niveauer for fedt i hakket kød af okse, ungvæg og kalv (5 %, 10 % og 15 % fedt) og fire niveauer for fedt i hakket svinekød (5 %, 10 %, 15 % og 20 % fedt).

Fedtindholdet i hakket kød kan angives i gennemsnitsværdier eller i intervaller. Hvis fedtindholdet angives i gennemsnitsværdier, som i Fokus Kød Håndbogen, for eksempel 10 g fedt pr. 100 g rå kød, skal fedtindholdet suppleres med en tolerance.

Tolerancer for fedtindhold

Specifikationerne er suppleret med tolerancer for fedtindhold, der svarer til lovgivningen⁷³. Tolerancegrænserne er:

Fedtindhold mindre end eller lig med 10 g pr. 100 g	= tolerance +/- 1,5g
Fedtindhold mellem 10 og 40 g pr. 100 g	= tolerance +/- 15 %
Fedtindhold større end eller lig med 40g pr. 100 g	= tolerance +/- 6g

Hvilken fedtprocent skal man vælge?

Magert kød (ca. 5% fedt) er sjældent det bedste valg til retter med hakket kød, set fra et gastronomisk synspunkt. Kødet bliver ofte tørt efter tilberedning, varmholdning, eventuelt køl og genopvarmning. 10 % fedt i det rå hakkede kød giver et mere saftigt, men stadig relativt magert produkt.

Tilsætning af 10% kogt kartoffel til hakket okse- eller ungvægskød til hakkebøffer giver et mere saftigt, men selvfølgelig også et lidt anderledes produkt, se specifikationerne O. Div. 7, 8 og 9. eller U. Div. 7, 8 og 9.

Tolerancer for indhold af bindevæv

I forbindelse med de nye hygiejneforordninger har myndighederne også fastlagt retningslinier for sammensætningen af hakket kød og krav til, hvordan kødet skal mærkes.

Mængden af bindevæv i det hakkede kød afspejler råvarens kvalitet med hensyn til, hvilke muskler der er anvendt, og hvor meget kødet er afpudsset før hakning. Bindevævet i det hakkede kød påvirker svindet ved tilberedning, fordi bindevævet trækker sig sammen ved varmebehandlingen.

Indholdet af bindevæv i kødet udtrykkes som 'mængden af bindevævsprotein i forhold til mængden af kødprotein' (helt afpudsede muskler). Der vil dog altid være bindevæv selv i helt afpudsede muskler, fordi bindevævet også findes inden i kødet. Bindevævsindholdet i kødet varierer fra muskel til muskel. Se også Afsnit 13: Mærkningsregler.

Tolerancer for indhold af bindevæv

	Fedtindhold	Bindevæv : Kødproteinindhold
Hakket magert kød	< 7%	< 12
Hakket rent oksekød	< 20%	< 15
Hakket kød med svinekød	< 30%	< 18
Hakket kød af andre dyrearter	≤ 25%	≤ 15

Hakningsgrad

Hakket kød bruges i en række retter, der stiller forskellige krav til råvarens kvalitet, herunder til hakningsgraden, dvs. hvor fint eller hvor mange gange, kødet skal være hakket. Derfor er det en god idé at overveje, hvad kødet skal bruges til, så man kan præcisere over for leverandøren, hvor mange gange og med hvilken hulskive, kødet ønskes hakket.

Typisk anvendes en hulskive med en huldiameter på 3 mm. En huldiameter på 2 mm giver finthakket kød, mens en huldiameter på 5 mm giver grofthakket kød. Kødet kan evt. hakkes 2 gange med samme hulskive, for eksempel med en 3 mm hulskive. Kød, der er hakket to gange gennem en 3 mm hulskive, giver en tilpas hakningsgrad til de fleste retter af rørt fars. En finthakket fars binder væsken bedre og bliver mere fast.

Hakket kød til *hakkebøffer* og *krebinetter* kan være forholdsvis groft hakket. For eksempel én gang gennem en 3 mm hulskive, eller for helt afpudsset oksekød 2 gange gennem en 5 mm hulskive.

Småkød til hakning

Småkød til hakning skal i størrelse være tilpasset kødhakkerens diameter. Derfor stilles der i Fokus Kød Håndbogen krav til stykkernes størrelse, for eksempel 5 x 5 x 5 cm med en max. afvigelse på 5 x 5 x 10 cm.

Svinebov til hakning udbenes og trimmes for fedt i forskellige grader. "Bov uden ben og svær", SF 2.1., har mest fedt på oversiden, "Bov uden ben, svær, snitte og skankekød", SF 2.2., er trimmet, så kun lidt fedt er efterladt på overfladen, og "Bov uden ben, svær og fedt", SF 2.3., er trimmet helt fri for fedt. I Fokus Kød Håndbogen indgår ikke specifikationer på svinekød til hakning af bov. Derimod er der specifikation på skinkesmåkød til hakning, SS 1.3., som indeholder 5 % fedt. Alle skinkemusklerv anvendes.

Småkød til hakning af okse, ungvæg eller kalv skæres af klump, 5 % fedt (OB 8.4., UB 8.4. og KB 8.4.), af bov, 10 % fedt (OF 1.4., UF 1.4. og KF 1.4.) og af tykkam, 15 % fedt (OF 2.5., UF 2.5. og KF 2.5.).

Fedtindhold

Det er vigtigt for fedtindholdet i det færdige produkt, at man kender råvarens fedtindhold. Men det er vanskeligt præcist at kende fedtindholdet i hver udskæring, med mindre der foreligger en fedtanalyse for hver enkelt.

Specielt kan den biologiske variation være stor i oksekød, og udskæringernes fedtindhold kan variere betydeligt, selv om alle skærespecifikationer er overholdt.

I praksis tager leverandøren udgangspunkt i en bestemt råvare, det kan være OF 2.5. Oksetykkam eller SF 2.2. Svinebov uden ben, svær, snitte og skankekød. Råvaren hakkes, fedtindholdet måles og justeres eventuelt med mere magert eller fedt kød, indtil fedtprocenten passer til det ønskede niveau.

Ny vejledning om tilberedning af hakkebøffer

Der har altid været faste regler for, hvordan hakkebøffer skal steges, nemlig til min. 75 °C i centrum, så man er sikker på, at hakkebøffen er gennemstegt, og skyen har skiftet farve.

Nye undersøgelser viser nu, at hakkebøffer, der har været pakket i modificeret atmosfære med ilt, ved stegning ser gennemstegt ud, før de 75 °C er opnået, og eventuelle sygdomsfremkaldende bakterier er dræbt.

Ilt påvirker kødets og kødsaftens farve.

Har kødet ligget i ilt i lang tid, ser det gennemstegt ud ved lavere temperatur, faktisk allerede ved 55 °C. Det skyldes, at myoglobin – det protein, der giver kødet den røde farve – har forskellig farve afhængigt af, om der er bundet ilt til proteinet.

Ilt, myoglobin og kødfarve.

Ilt bindes let til myoglobin, så når kødet ligger i alm. luft, vil ilten binde sig til myoglobin, og kødet får den velkendte røde farve, som forbindes med frisk kød. Jo længere tid, kødet ligger i luft, som indeholder ilt, desto længere trænger ilten ind i kødet.

I pakninger med modificeret atmosfære til fersk kød er iltindholdet sædvanligvis ca. 70% og kuldioxid er ca. 30%. Denne blanding sikrer, at kødet kan holde sig rødt og frisk i længere tid pga. det høje iltindhold samtidig med, at indholdet af kuldioxid hæmmer væksten af bakterier.

Er kødet pakket i modificeret atmosfære, skal det deklareres på pakningen, evt. som "Pakket i beskyttende atmosfære".

Kravet om de 75 °C til stegning af hakket kød skyldes som bekendt sikkerheden for drab af bakterier. Undersøgelser viser imidlertid, at der også dræbes bakterier, mens temperaturen stiger fra 50 – 70 °C. Slagteriernes Forskningsinstitut har beregnet, at det er tilstrækkeligt at stege hakkebøffer til 70 °C, når kødet i øvrigt opfylder krav til dansk lovgivning vedr. indhold af bakterier. Der dræbes også bakterier, mens hakkebøfferne køler af efter stegning – helt ned til 50 °C.

Hvis kødet er friskhakket, eller det har været vakuumpakket eller pakket i modificeret atmosfære uden ilt, kan det godt være rosa i midten og stadig sikkert at spise. Nedenfor vises kødets farve efter stegning afhængigt af, om det har optaget ilt eller ikke, og ved forskellige centrumtemperaturer.



Kilde: Danish Meat Association, 2007