

Vi har det og vi spiser det. Hva i all verden er kjøtt?

# Helt rått

- Kjøtt er rett og slett døde muskler, sier forsker Laila Aass ved Universitetet for miljø- og biovitenskap (UMB) i Ås.

- Muskler er jo til for at dyrene skal kunne bevege seg, og noen muskler har mer bindevev enn andre. Det henger sammen med hvilken funksjon musklene har hatt i det levende dyret.

## Hvorfor har noen dyr mer kjøtt enn andre?

- Her må vi skille mellom husdyr og ville dyr. At dagens gris og storfe har mye kjøtt og lite fett, er mye en effekt av menneskers påvirkning. Mer eller mindre systematisk har vi avlet fram dyr med stor muskelmasse.

## Vi har altså avlet fram dyr med mye muskler, som de egentlig ikke trenger?

- Ja, de trenger ikke så voldsomme mengder som vi ser hos enkelte storferaser i dag. Vi har for eksempel storferasen Belgisk Blå, som er avlet fram for enorm muskelmasse. Økonomisk lønner det seg, men funksjonelt sett har de ikke bruk for disse musklene. Tvert imot blir det et problem for dem.

## Det mørreste kjøttet er indrefilet.

### Hva brukes den muskelen til?

- Den ligger på innsida av ryggraden som en slags støtte og brukes til små bevegelser, og inneholder derfor lite bindevev. Musklene i beina er til store bevegelser og har mye bindevev. Det vil være seigere.

## Hva skjer når vi slakter et dyr?

- Etter at dyret er avlivet, vil det fortsatt pågå kjemiske prosesser i musklene. Så lenge temperaturen ikke blir for lav og det fremdeles er glykogen i musklene...

## Glykogen?

- Det er et sukkerstoff som er musklenes energi, kan du si. Når dyret lever vil musklene kontinuerlig veksle mellom sammentrekning og avslapning. Det samme vil pågå i et dødt dyr, helt til det ikke er mer glykogen igjen. Da vil musklene låse seg, og det kalles rigor mortis, altså dødsstivhet.

## Hvor lenge varer den?

- Det er helt avhengig av temperaturen. Etter hvert vil naturlige enzymer i kjøttet begynne å klippe opp de lange muskelfibrene. Det er det vi kaller mørning.



## Så jo lenger denne prosessen pågår, jo mørere kjøtt?

- Inntil et visst punkt, ja. Det meste av mørningen er unnagjort på 14 dager ved kjøleskapstemperatur. Når du står i kjøttdisken bør du velge det kjøttet som nesten er gått ut på dato.

## Storfekjøtt er vel egentlig melkekukjøtt?

- Det meste av biffkjøttet er fra okser, men kjøtt fra melkekuer behøver ikke være negativt. Kjøtt fra jerseykuer er noe av det beste du kan få tak i, det er finfibret og marmorert. Marmorering er isprengt fett i kjøttet. I Norge har vi satsset på Norsk rødt fe, som er ei kombinasjonsku av melk og kjøtt.

## Er det en vellykket kombinasjon?

- Ja, det vil jeg si, men som i andre land har vi for stor variasjon når det gjelder mørhet. Mørhet er arvelig, og vi arbeider med å kartlegge avlsokser og begynner å få oversikt over hvilke av dem som gir det mørreste kjøttet.

## Hva jobber du ellers med?

- Vi tester ut hvordan vi kan måle mørheten før kjøttet kommer ut i butikkene. Da kan vi sortere ut det seigeste kjøttet og kverne det opp til kjøttdeig og pølser. Per i dag er ikke det mulig.

## Men Gilde har noe de kaller mørhetsgaranti. Hvordan kan de ha det?

- Det er mye man kan gjøre for å bedre mørheten. Dyr skal ikke være strestet, det er hastighet på nedkjøling, hvordan og hvor lenge de henger til mørning, kjøletemperatur og så videre. Når Gilde garanterer mørt kjøtt, har de optimalisert alle disse betingelsene.

## Hva er det beste kjøttet på storfe?

- Selv liker jeg en godt marmorert ytrefilet. Slikt kjøtt har hvitt marmormønster. Mange tror dette er bindevev, og går dermed glipp av det saftigste og mest smakfulle kjøttet. ●

hop@dagbladet.no