

Svensk standard

för klassificering av marmorering i nötkött

Klassificeringsmetod

Klassificeringen ska utföras genom jämförelse med graderingskort från den amerikanska USDA-skalan. Varje kort anger den marmoreringsgrad som *lägst* ska uppnås för klassen.

Klassificeringsskala

Klassificeringen sker enligt en fem-gradig skala där:

Klass 1 = ingen marmorering

Klass 2 = begynnande marmorering
("Small" i USDA skalan)

Klass 3 = marmorerat
("Modest" i USDA-skalan)

Klass 4 = väl marmorerat
("Moderate" i USDA-skalan)

Klass 5 = mycket marmorerat
("Slightly abundant" i USDA-skalan)

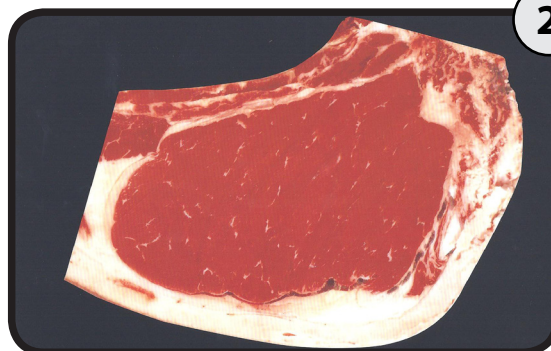
Graderingskorten tillhandahålls av Svenskt Kött i Sverige AB.

Beställning av kort görs per e-post till info@svensktkott.se.

Klassificeringen ska utföras på ytan av M longissimus dorsi mellan 10:e och 11:e revbenet.

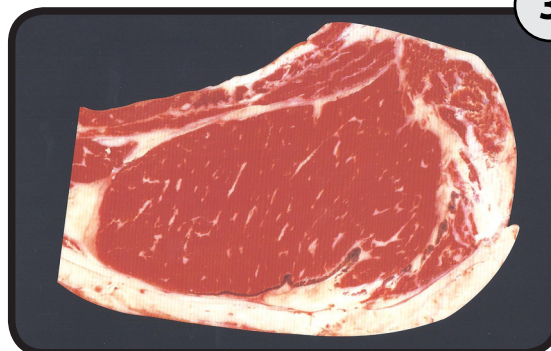
Klass

2



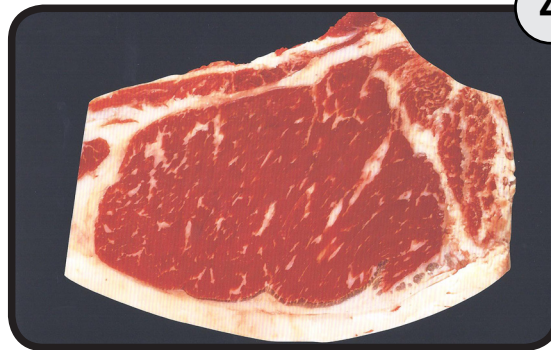
Klass

3



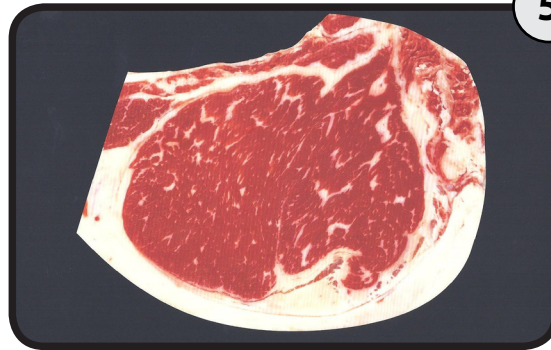
Klass

4



Klass

5



Rengöring av klassificeringsytan

Används såg för att frilägga klassificeringsytan måste rengöring från bensplitter ske innan klassificeringen görs, t.ex. genom att ytan skrapas av med en kniv.



Temperatur

Temperaturen på klassificeringsytan ska vara mellan 0°C till +12°C.



Ljusintensitet

Ljusintensiteten på bedömningsytan ska vid klassificeringen motsvara minst 1000 lux. Ljuskäglan som träffar muskelytan ska vara bred så att ett jämt ljussken uppnås på hela bedömningsytan. Lämplig ljuskälla är t.ex. en ficklampa eller en pannlampa.



Dokumentation

Resultatet av klassificeringen ska dokumenteras, t ex via registrering i en handdator, och klassificeringsresultatet ska redovisas till producenten.

Antalet klassificerade djur

Det är av stor vikt för den framtida utvecklingen av marmoreringsgrad hos svenska nötkreatur att klassificeringsresultat för egenskapen dokumenteras och redovisas för ett stort antal djur. Önskvärt är att alla djur inom en och samma slaktkategori på aktuellt slakteri löpande klassificeras för marmorering.

Huvudman för standarden är Svenskt Kött i Sverige AB. Kontaktperson Maria Forshufvud, VD, tel 072-741 64 90. Projektledare Helena Stenberg, Taurus, tel 070-526 79 70, har varit ansvarig för arbetet med utformningen av standarden.

Standarden är framtagen med hjälp av medel från Matlandet Sverige.