**Vejledning til udtagning og forsendelse af spækprøver til skatol – og lugttest**

**Velfærdsdelikatesse-grise**

Kød/spæk fra ikke-kastrerede hangrise kan i nogle tilfælde lugte grimt når det steges eller koges (ornelugt). Mængden af lugt er forskellig fra dyr til dyr og afhænger blandt andet af grisens alder, race og afstamning, fodring og stress før slagtning. Det er forskelligt fra person til person, hvor følsom man er for lugten. Nogle mennesker kan ikke lugte det, mens lugten for andre er en meget ubehagelig sved/urin/gødningslugt, som absolut ikke giver lyst til at sætte tænderne i kødet efterfølgende.

Lugten er naturlig for hangrise og ikke farlig for forbrugeren, men for at undgå ubehagelige oplevelser ved tilberedning af kødet kan man på laboratorium få testet en spækprøve fra hver enkelt gris efter slagtning.

Test af hangrise-kød for ornelugt er et kvalitetskrav i Velfærdsdelikatesse-konceptet, og der er lavet aftale med Hangriselaboratoriet i Ringsted om analyse af spækprøver for skatol og lugt. Udviklingscenter for Husdyr på Friland betaler for analysen i hangriselaboratoriet på slagteriet i Ringsted. Producenterne har derfor kun udgifter til prøvetagning og forsendelse af prøver.

Nødvendigt udstyr: 1 plastpose (der kan lukkes) pr prøve, fryseelement, kuvert og følgeseddel.

**Vigtige punkter i forbindelse med udtagning af prøver:**

* Der er kun mulighed for skatol- og lugttest tirsdag og torsdag, dvs. grisene bør optimalt slagtes mandag eller onsdag for hurtigste analyseresultat efter slagtning.
* Der udtages én prøve pr. gris. Prøven skal indeholde mindst 10 g nakkespæk, som skal være tillukket i plastpose.
* Posen skal nummereres tydeligt med navn / nr. på den pågældende gris og CHR nr., så det er muligt for slagteren og producenten at finde tilbage til evt. lugtende grise. Vær opmærksom på at prøven kommer i den rigtige pose for den pågældende gris.
* OBS: Kun en spækprøve pr. pose!
* Vi anbefaler at I får slagteren til at fryse en ekstra spækprøve fra hver gris i tilfælde af, at prøverne går tabt i posten

**Vigtige punkter i forbindelse med forsendelse af prøver:**

* Prøven sendes sammen med køleelement, så prøverne forbliver kolde. Afhængigt af antallet af prøver kan de sendes i ”boble”-kuvert, prøvepose eller som lille pakke.
* Prøverne sendes med posten som **kvik-post (A)** – samme dag som slagtning og udtagning af prøve - mandag eller onsdag, så de kan være i Ringsted senest kl. 13 tirsdag og torsdag, for at blive vurderet samme dag. Det er **meget vigtigt at prøverne sendes som A-post**. Hvis de er flere dage undervejs vil de være fordærvede ved ankomst til laboratoriet og kan ikke analyseres.
* Kommer prøverne til laboratoriet senere end kl. 13 tirsdag eller torsdag – eller anden ugedag, bliver prøverne frosset ned, og først vurderet den efterfølgende tirsdag eller torsdag
* Prøverne sendes til: **Hangriselaboratoriet, Bragesvej 18, Port Syd, 4100 Ringsted**. Prøver kan også afleveres personligt på adressen efter forudgående aftale med laboratoriet (nedenstående mailadresse).
* Når prøverne er sendt, sendes en mail til laboratoriet: **rinhlab@danishcrown.dk** så de ved, at der kommer prøver (og kan søge efter dem hvis de udebliver). Prøvesvar sendes retur til den pågældende afsender-mailadresse fra hangriselaboratoriet tirsdag og torsdag eftermiddag umiddelbart efter analysering er afsluttet.

**Vigtige punkter i forbindelse med analyseresultat:**

Prøvesvar sendes pr mail fra laboratoriet som pdf-fil. Af skemaet fremgår

* Venstre kolonne: Lugt – som måles på en skala 0-1-2, hvor 0=ingen lugt (OK), 1=svag ornelugt, 2= kraftig ornelugt. Kød fra grise med lugt 2 kan ikke sælges ferskt men må bruges til pølser og lign.
* Højre kolonne: Resultat (skatol) – angivet som et tal med to decimaler (f.eks. 0,13). Hvis tallet er større end 0,25 er der meget stor risiko for ornelugt og kødet skal forarbejdes til pølser og lign.
* Ved lugt 1 og/eller skatol mellem 0,13-0,25 er der en mindre risiko for ornelugt. Beslutning om kødet kan sælges ferskt kan evt. baseres på en stegeprøve, hvor slagter eller producent steger et lille stykke spæk og selv bedømmer evt lugt.

Revideret Udviklingscenter for Husdyr på Friland 21. december 2016