

Nu får den danske kylling mere karakter og forbrugerne flere valgmuligheder

Produktion af kyllinger og andet fjerkræ har i mange år været et emne i debatten om dyrevelfærd. Fjerkræopdræt handler om mange andre ting. F.eks. foder, andre opvækstbetingelser og forarbejdning af råvaren, som alt sammen har stor indflydelse på en kyllings spisekvalitet. Men præcist hvilke faktorer, som forbedrer kvaliteten af den danske kylling, som kunderne kan købe i detailledet, skal et nyt udviklingsprojekt afdække. Det vil give forbrugerne både bedre kvalitet og flere valgmuligheder. Rose Poultry har fået syv millioner kroner fra Innovationspuljen til projektet.

Differentieret smag

- Vores idé med projektet er, at vi gerne vil kunne tilbyde kunderne et differentieret og velbeskrevet sortiment af forskellige kvaliteter og produkter af kyllingekød, fortæller Marketing- og innovationschef i Rose Poultry, Anne Gitte Elbronn. Fokus vil være på ny forarbejdning, struktur, smag og kvalitet i de salgsklare produkter. Hidtil har man stort set kun bedømt fjerkræskød på mørhed, men vi vil gerne brede spektret ud, så vi kan fremelske differentieret smag og struktur i kødet, og derfor begynder vores udviklingsprojekt helt fra starten af fødekæden med specielle fodringsstrategier – altså hvad betyder forskelligt foder som græs, oliefrø, tang m.m. for kødets smag og struktur? Og når det er afdækket, vil vi også gå skridtet videre og udvikle gastronomiske strategier for de forskellige kødkvaliteter.

Kvalitet og valgmuligheder

- Hele idéen med projektet er naturligvis at give de danske forbrugere bedre kødkvalitet, men også at give dem flere valgmuligheder, afhængig af hvad kyllingekødet skal bruges til, og projektet vil blive udført i tæt samarbejde med såvel producenter som forbrugere. Vores partnere i projektet er bl.a. Meyers, KU-life, Coop, Landscentret Skejby, økologiske producenter og producenter af danske kyllinger. Vi er sikre på, at dette projekt vil give dansk fjerkrækød et markant kvalitetsløft, og i sidste ende ser vi naturligvis gerne, at danske kunder vælger dansk kvalitetskød frem for billigere, udenlandske produkter.

- Projektet løber frem til udgangen af 2012, slutter Marketing- og innovationschef i Rose Poultry, Anne Gitte Elbronn.

Innovationspuljen

Innovationspuljen er en pulje til eksperimenterende udviklingsprojekter, hvor der genereres viden, erfaringer og konkrete resultater på baggrund af en række større innovationsprojekter med deltagelse af fødevarer virksomheder, videnaktører, brugere etc. Projekterne skal have fokus på fødevarerinnovation f.eks. i form af nye metoder, tværdisciplinært samarbejde med inddragelse af brugere, nye partnere og fagområder, eller nyskabelse på anden vis. Formålet med innovationsprojekterne er at udvikle og afprøve nye innovationsmetoder samtidig med, at der opnås konkrete resultater hos de

deltagende virksomheder f.eks. i form af nye produkter, nye forretningsområder eller processer etc.
|

Nærmere informationer fås hos Marketing- og innovationschef i Rose Poultry, Anne Gitte Elbronn, på telefon 99 95 95 95 eller e-mail: age@rosepoultry.dk