

Værdisætning af hangriseproduktion

Masterprojekt

I dag kastreres de fleste hangrise for at undgå ornelugt og smag i kødet. Fra 2018 er der i EU aftalt et frivilligt stop for kastration af hangrise uden bedøvelse. Dette medfører en række udfordringer for svinekødsbranchen både fordi en del af slagtekroppene vil skulle frasorteres som følge af ornelugt og smag og fordi slagtekroppen fra hangrise adskiller sig fra galtgrise på andre måder bl.a. i udbyttefordeling og i kødkvaliteten. Yderligere vil der være behov for alternativ anvendelse af det kød, der frasorteres pga. ornesmag og lugt, og derfor ikke kan anvendes fersk. Endelig vil markedsrespons på produktion af hangrise kunne påvirke afsætningen.

I masterprojektet skal der opstilles forskellige scenarier for ophør af kastration og den økonomiske betydning af disse scenarier for slagterierne skal beregnes. Der tages udgangspunkt i eksisterende viden om kvantificerbare forskelle mellem hangrise og galtgrise samt slagteriernes erfaring med henblik på at sætte økonomisk værdi på de enkelte faktorer. Det vil være muligt i opgaven at ligge vægt på forskellige dele af problemstillingen f.eks. betydning for eksportmarkeder eller at inddrage primærproduktionens økonomi i beregningen.

Projektet vil blive udført på DMRI, Teknologisk Institut, Tåstrup, og tænkes gennemført i samarbejde med slagteribranchen. Der vil blive stillet skrivebord og PC til rådighed.

Kontakt: Margit Dall Aaslyng, mdag@teknologisk.dk, 72202684

KU kontakt: Tove Christensen, tove@ifro.ku.dk